



**HAL**  
open science

# L'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784)

Henri Galinié

► **To cite this version:**

Henri Galinié. L'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784). 2019. halshs-02385748

**HAL Id: halshs-02385748**

**<https://shs.hal.science/halshs-02385748>**

Preprint submitted on 29 Nov 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.

L'enquête

de

**Nicolas Dupré de Saint-Maur**

pour fixer

**la nomenclature de la vigne**

(1782-1784)

L'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur  
pour fixer la nomenclature de la vigne

(1782-1784)

Texte intégral

Henri Galinié *et al.*

André Bellegarde, Anne Bonfante,  
Martine Chambolle, Brice Courty, Patrice Couteret,  
Simone Jacquet-Bellegarde, Hugues Mazet,  
Pascal Pernot, Jean Rosen, Jeanne Yerre

2019

*L'interet, Monsieur et cher confrere, que vous prenés sans doute aux progrès et aux connoissances, me fait esperer que vous ne refuserez pas de concourir en ce qui concerne votre Generalité au dessein que j'ai de rassembler en Guienne, sur un sol et sous un climat des plus favorables a la vigne, une collection aussi complete qu'il me sera possible, de tous les differens cepages que l'on cultive en France et dont le fruit sert a faire du vin, ou qu'on eleve en treille pour secher ou manger comme les muscats et les chasselas, ou pour les confire comme les verjus ; et ce afin de parvenir a distinguer les meilleures especes et en fixer les noms et les caracteres de maniere a faire cesser l'incertitude qui regne encore dans la nomenclature de ce genre de plante dont les memes especes ont des noms differens dans chaque vignoble, ce qui varie souvent encore d'un village a un autre, en sorte que les proprietaires qui voudroient employer des especes qui leur paroistroient preferables a celles que chaque vignoble affecte, sont fort embar[r]assés pour reussir dans ces sortes d'expérience, dont il pourroit cependant resulter de bons effets pour l'amelioration des vins dans plusieurs cantons.*

Lettre d'avril 1782 Nicolas Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants

*Ayant formé le projet de fixer la nomenclature infiniment variée de toutes les especes de vignes que l'on cultive en France et de faire connoitre les cepages qui sont les mêmes malgré tous ces noms differents ...*

Lettre du 5 octobre 1782 de Nicolas Dupré de Saint-Maur aux jurats de la ville de Bordeaux

*Ayant formé, Monsieur, le projet de fixer la nomenclature de la vigne et de réunir a cet effet au prés de chaque espece de cepage les noms divers qui luy sont donnés dans les diferens vignobles du Royaume, je vous prierai en conséquence de dresser incessamment un état de toutes celles qui se cultivent dans vôtre département et qu'on y distingue par des noms differens, soit que leur fruit serve a faire du vin ou seulement a manger ou confire. Vous voudrés bien n'en obmettre aucune quelque soit sa qualité bonne ou mauvaise...*

Lettre non datée (juin-juillet 1783) de Nicolas Dupré de Saint-Maur aux subdélégués de Guyenne

## *Groupe Dupré*

Sous ce nom se sont rassemblées une dizaine de personnes convaincues de la nécessité de transcrire et de rendre public le texte inédit de l'enquête sur les « espèces de vignes » du royaume de France conduite à l'initiative de l'intendant de Guyenne Nicolas Dupré de Saint-Maur de 1782 à 1784.

Le groupe s'est constitué en novembre 2017 par l'association informelle d'historiens et d'amateurs de cépages. Il est le prolongement naturel de deux initiatives liées auxquelles participent les membres du groupe : en premier lieu, les *Rencontres des cépages modestes* (R) qui, créées en 2011, ont suscité un intérêt pour le patrimoine ampélographique entretenu par les rencontres annuelles dans l'Aveyron et l'association *Amaviva* (A) qui, par son salon annuel en Touraine, s'attache depuis 2010 à la promotion des cépages, notamment modestes.

Julia Riffault, en partageant, lors des Rencontres 2017, son enregistrement photographique du manuscrit de la Bibliothèque municipale de Bordeaux, a éveillé la curiosité de chacun puis le désir de partager ce trésor de la langue en le rendant accessible à tous, en archive ouverte.

Chaque membre du groupe Dupré oeuvre parallèlement dans l'une et/ou l'autre de ces deux associations : André Bellegarde (R&A), Anne Bonfante (R), Martine Chambolle (A), Brice Courty (A), Patrice Couteret (R&A), Henri Galinié (R&A), Simone Jacquet-Bellegarde (R&A), Hugues Mazet (R&A), Pascal Pernot (R&A), Jean Rosen (R), Jeanne Yerre (R&A).

<http://www.rencontres-des-cepages-modestes.com/>  
[www.vinaviva.fr](http://www.vinaviva.fr)

### **Remerciements**

En premier lieu à Julia Riffault qui nous a aidés à plusieurs reprises dans la collecte des manuscrits conservés à Bordeaux, aux archives départementales, à la bibliothèque municipale, aux archives municipales.

A Jean-Michel Boursiquot, Thierry Lacombe et Olivier Yobregat pour nos échanges au sujet de la conception de la base documentaire.

A Samuel Leturcq, pour les développements à venir en matière de recherche.

A Maryline et Jean-Jacques Smith pour les échanges au sujet du Berry.

Une adresse électronique où nous contacter : [groupedupre1783@gmail.com](mailto:groupedupre1783@gmail.com)

## Summary

Between 1782 and 1784, Nicolas Dupré de Saint-Maur, intendant of the province of Guyenne, put in place an extensive inquiry aiming to set down the naming of the different vine varieties. To this purpose, he set out to gather as many of the vine varieties grown in the kingdom as possible in order to study them. The plants sent to him were to be accompanied by memos describing their characteristics and their growing requirements. A hundred memos and several thousand plants were sent to Bordeaux. The plants disappeared quickly without being subjected to the comparative studies planned, but approximately a hundred memos were kept. These memos have a priceless documentary value unpublished to this day. They give us rich information which, though incomplete because some provinces did not reply to Dupré de Saint-Maur's request, has no equivalent before the end of the 19th century in its degree of precision.

The enquiry makes it possible to give a clear picture of the vineyard in France prior to the great political, economic, scientific, cultural, agricultural, and sanitary upheavals which followed. For the first time on such a scale, that of the realm, it gives the account of more than a hundred vernacular uses of various nouns to name vines, plants, grapes or wine varieties.

For the first time, the entire text of the Dupré de Saint-Maur enquiry has been transcribed and made available to researchers as well as to the public. The transcription is accompanied by a summary table containing more than 5 900 entries with the names of vine varieties in their context. All this represents an exceptional working document unpublished to date. (JR)

# Sommaire

Groupe Dupré  
Remerciements  
Summary  
Sommaire  
Avant-propos

## SECTION 1

Introduction  
L'enquête  
Vues des pièces  
Les archives

## SECTION 2

Transcription des archives de l'enquête de 1782-1784  
Le recueil C1349 des Archives départementales de la Gironde (dossiers 10-98)  
Le recueil ms.561 de la Bibliothèque municipale de Bordeaux (dossiers 101-162)  
Autres pièces (dossiers 171, 201)

## SECTION 3

Tableau récapitulatif des 5900 occurrences des ampélonymes mentionnés dans l'enquête

## SECTION 4

Tables, glossaire, sources et bibliographie  
Table des matières

## AVANT-PROPOS

Ce qu'il est convenu de nommer l'enquête de Dupré de Saint-Maur est un document d'une valeur documentaire inestimable. L'entreprise n'a pas atteint son objectif qui était de fixer la nomenclature de la vigne mais elle a conduit à la collecte d'une information très riche quoique incomplète. Elle n'a pas d'équivalent avant la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Elle donne matière à dresser un état du vignoble en France antérieur aux grands bouleversements qui suivirent, politiques, économiques, scientifiques, culturels, agricoles, sanitaires... Elle livre, pour la première fois à cette échelle, le témoignage de plus d'une centaine d'usages vernaculaires de noms variés pour désigner vignes, plants, raisins ou cépages.

Nous avons relevé 5900 occurrences de ces usages dans les documents qui ont été conservés. Ces ampélonymes sont livrés ici dans leur état original. Ils sont en attente d'études détaillées dans l'avenir proche pour être rendus pleinement intelligibles. Leur maniement doit être soumis à la critique avant utilisation car leurs acceptions et emplois de la fin du 18<sup>e</sup> siècle varient d'un lieu à l'autre. Résoudre ces ambiguïtés était la raison principale de l'enquête, or ce but n'a pas été atteint et les données collectées sont demeurées à l'état brut. Nous avons considéré que déposer la documentation de l'enquête de Dupré de Saint-Maur dans une archive ouverte publique, accessible à tous, était une priorité.

Nous invitons les lecteurs à utiliser les outils de recherche internes au document en ligne pour mesurer les usages variés de chaque ampélonyme, à ne pas prendre au pied de la lettre chacun des avis souvent contradictoires portés sur les différents plants dans les vignobles particuliers.

A coup sûr, la recherche à venir achèvera le projet de Dupré de Saint-Maur en en extrayant un état raisonné du patrimoine viticole de la France un siècle avant celui que nous connaissons par les travaux des ampélographes du 19<sup>e</sup> siècle. Le principal risque auquel est dorénavant soumise l'enquête de 1782-84 est celui d'une trop grande simplification de ses données.



# Introduction

## L'enquête

### Vues des pièces

### Les archives

#### 1a – L'enquête

- Le royaume et la Guyenne
- Modernité de Dupré de Saint-Maur
- Ampélonymes plutôt que cépages
- Le déroulement de l'enquête de 1782 à 1784
- L'intendance et l'académie
- L'interruption des travaux
- La localisation de la collection
- Nommer l'entreprise
- L'enquête de Cochin de 1774 et le rôle de l'abbé Rozier
- Rendre la documentation intelligible
- Un corpus bibliographique de référence

#### 1b - Vues des catégories de pièces présentes dans les recueils

#### 1c – Les archives

##### **Qualité, intelligibilité et potentiel des archives**

- Les désignations et les catégories des pièces de l'enquête
- Les dossiers
- la numérotation des dossiers du ms.561
- Le recueil C1349
- Le recueil ms.561
- Le registre des entrées et le répertoire
- Le classement des autres pièces
- La correspondance
- Les dossiers composites
- Les lacunes documentaires
- Les pièces éparses
- La structure du texte et du Tableau récapitulatif
- Le corpus des ampélonymes et les noms vedettes

##### **Le déroulement de l'enquête**

- Éléments de chronologie de l'enquête
- Schéma théorique et faits documentaires

## **La collection**

Le registre des entrées de la collection A  
Chronologie relative  
La collection A, le royaume sans la Guyenne  
Terrains et collection

## **Les contributeurs de l'enquête**

Les auteurs des archives  
Les deux lettres de Dupré de Saint-Maur et les deux vagues de 1783 et 1784  
Rozier, Cochin et Dupré de Saint-Maur  
F.de P. Latapie

## **Au-delà des apparences**

### **Annexe 1 - Chronologie relative des entrées dans la collection**

## 1a – L'enquête

Conduite de 1782 à 1784, l'enquête présente le premier panorama des usages des ampélonymes à l'échelle du royaume de France. Elle livre, au travers de la centaine de mémoires rédigés localement, au plus près des vignes, un matériau brut qui n'a pas été transformé par des intermédiaires érudits. Une estimation raisonnée conduit à dénombrer un peu plus de 2500 les usages vernaculaires d'un total de dénominations qui reste à préciser, quelques centaines au plus.

Ce qu'il est convenu de dénommer « l'enquête de Dupré de Saint-Maur sur les cépages » est un document sans équivalent, d'un intérêt exceptionnel pour la connaissance de la vigne en France avant les divers bouleversements du 19<sup>e</sup> siècle : extension du vignoble, crises sanitaires, consommation de masse, nouveaux modes de transport, développement effectif de l'ampélographie.

Les documents issus de l'enquête sont sans équivalent à leur époque par leur objet, l'identification et la nomenclature des cépages, par leur couverture géographique, par leur niveau de détail, par la contribution des gens de la terre dans des mémoires qui, pour la première fois à cette échelle, n'ont pas subi le filtre de la traduction savante.

Un assez grand nombre des intendants du royaume, représentants du roi dans les provinces, ont répondu aux sollicitations de Dupré de Saint-Maur bien que certaines généralités soient absentes des archives. Ainsi les vignobles de la Vallée du Rhône, du Val de Loire, du Centre-Ouest, de l'Alsace n'ont pas envoyé de contribution. En revanche, sont présents les vignobles du Sud-Ouest, Bordelais compris au moins en partie, du piémont pyrénéen, du littoral méditerranéen de Nîmes à Cannes, de l'Auvergne et du Berry, des vignobles septentrionaux de la Lorraine à la Bourgogne auxerroise, dijonnaise et chalonaise en passant par Paris, la Picardie et la Champagne, sans oublier une incursion dans le Jura et la Bresse.

Quelque 90 mémoires et plusieurs milliers de plants furent envoyés à Bordeaux en 1783 et 1784. La collection elle-même a bien sûr disparu, très vite d'ailleurs, puisque dès 1797 il était question de la reconstituer. Le désintérêt du successeur de Dupré de Saint-Maur, qui fut rappelé à Paris en 1785, a suffi à mettre un terme à l'expérience. L'entretien de la collection et le traitement des informations collectées, tout ce qui constituait le projet de nomenclature de la vigne, fut interrompu.

### Le royaume et la Guyenne

Les mémoires envoyés par de nombreuses généralités montrent que Dupré a été entendu. Les intendants d'**Aix**, **Auch** (Pau), **Dijon** (jusqu'à Mâcon et Bourg-en-Bresse), Toulouse et Montpellier (**Languedoc**), **Montauban**, **Auvergne**, **Bourges**, **Paris** (dont la Basse-Bourgogne et en sus Troyes en Champagne de la généralité de Chalon), **Besançon** (dossier perdu), **Soissons** et **Metz** ont répondu à l'appel. Il faut ajouter une note de La Rochelle pour **Angers**. En ajoutant la **Guyenne** et selon le décompte retenu, 10 à 14 généralités sont présentes dans l'enquête de 1782-84.

En revanche, des pays de vignobles n'ont pas répondu : ce sont les généralités de Châlons (réponse partielle de Paris pour la Champagne), Grenoble, Lyon, Poitiers, Tours dont dépendait Angers, Limoges, Orléans, Perpignan, Nancy, Bayonne et l'Alsace.

Traduites en géographie viticole, ces absences affectent divers vignobles qui ne sont pas documentés : ceux de la vallée du Rhône et des Alpes ; ceux de la Loire en aval du Berry : Orléanais, Touraine, Anjou, Pays nantais ; ceux du Centre-Ouest : Poitou, Aunis, Saintonge ; ceux de l'Alsace ; enfin ceux de la Corse, à l'époque tout récemment intégrée. S'ajoute, hors du royaume, La Savoie dont Nice.

Le bilan documentaire à l'issue de la transcription du texte a permis d'établir que les réponses détaillées de diverses généralités du sud-ouest, du midi méditerranéen et du nord-est palliaient, pour l'essentiel, les absences des zones concernées. En revanche, la vallée de la Loire, le centre-ouest, la Corse et l'Alsace souffrent d'un déficit patent, comblé très partiellement par les mentions de quelques variétés introduites dans d'autres vignobles. Les plants de la Savoie au patrimoine varié sont presque totalement absents.

Nous verrons que les deux temps de l'enquête se sont attachés successivement au royaume et à la Guyenne, dans des conditions très différentes.

## Modernité de Dupré de Saint-Maur

Dans de nombreux domaines de la science, l'établissement de nomenclatures fut un enjeu majeur du 18<sup>e</sup> siècle (Sélosse dir. 2015). L'enquête sur la vigne était inscrite dans le mouvement scientifique de son temps, plus précisément dans le camp des modernes, assurément inspirée par les travaux des botanistes et des premiers ampélographes. Les archives, sans le démontrer, le laissent entendre. La dispute portait alors sur la question de la variabilité ou de la fixité des « variétés de vignes ». Pour la majorité des savants, les variétés étaient appelées à dégénérer à plus ou moins longue échéance, dégénérescence accélérée par les effets de la transplantation : toutes les variétés d'un même vignoble tendaient inexorablement à l'uniformité. Ce raisonnement repose sur un fonds de vérité. *Vitis vinifera* est une espèce dioïque, donc composée d'individus femelles et mâles, si bien que la reproduction sexuée, par semis spontané, produit des individus qui tiennent génétiquement de leurs deux parents. Chaque variété évolue sans cesse. Ce raisonnement trouve ses limites dans la pratique vigneronne, depuis des siècles sinon des millénaires, car la multiplication végétative est une tradition immémoriale dont des ampélonymes prouvent l'existence dès la plus haute antiquité. Les travaux les plus récents l'attestent (Lacombe *et al.* 2013, Ramos-Madrigal *et al.* 2019). En langue française les premiers ampélonymes remontent au moins au 13<sup>e</sup> siècle puis se multiplient et se diversifient au cours des siècles suivants.

Selon le camp auquel on appartenait alors, chercher à fixer la nomenclature de la vigne était un leurre ou une gageure ; créer une collection de plants à observer et à comparer pour savoir quels noms décrivaient la même variété, une illusion ou un défi. Dupré de Saint-Maur, par sa pratique car ses écrits sont muets à ce propos, choisit son camp et se lança dans l'aventure avec énergie en 1782. Outre sa fonction d'intendant, il était le directeur de l'académie de Bordeaux et il fonda en 1783 une autre institution savante locale, plus ouverte que l'académie, le musée de Bordeaux. Ainsi, il se montrait ouvert au discours scientifique, partageait l'idée que la raison devait éclairer l'action. C'est, dans le domaine de la viticulture, ce que son action novatrice laisse entendre, puisque la question de la variabilité ou de la fixité des variétés de la vigne ne fut tranchée, au moins dans le principe, qu'en 1845 par Odart dans son *Ampélographie ou Traité des cépages*.

## Ampélonymes plutôt que cépages

L'enquête s'est déroulée à une époque où le terme cépage n'était pas encore entré dans le vocabulaire technique. La définition du mot était floue et le travail des précurseurs de l'ampélographie encore loin d'avoir porté ses fruits. Dans les bordereaux pré-imprimés, il est fait mention des espèces de cépages comme l'on disait alors espèces de vignes, de plants ou de raisins. Le vocabulaire est aussi très variable chez les contributeurs. L'enquête se situe à la fin de la période d'utilisation de ce qu'il convient de dénommer des ampélonymes : noms des vignes. Ampélonyme reflète mieux les incertitudes qui enveloppaient les notions encore floues que l'on commençait à appliquer à *Vitis vitis vinifera* (Boursiquot, This 2009). Etablir la nomenclature des cépages fut un objectif demeuré hors de portée de l'entreprise inachevée de Dupré de Saint-Maur. Le premier emploi systématique et raisonné du terme cépage se trouve dans l'édition de 1839 du *Cours complet d'agriculture* par L. Vivien. A.-P. Odart, par le titre mentionné ci-dessus, *Traité des cépages ...* en 1845, assura le succès du terme qui entra rapidement ensuite dans la langue standard.

Dans les documents de l'enquête, trois façons principales de désigner se répètent : vigne, plant ou raisin, espèce de vigne, de plant ou de raisin, espèce de cépage ou cépage. Dupré de Saint-Maur lui-même utilise cépage mais aussi, comme son administration, espèce de cépage. L'enquête se situe au moment où le vocabulaire technique change sans être fixé. Plus d'un siècle sépare en effet l'apparition de « cépage » dans le vocabulaire savant et son adoption générale (v.1710-v.1840).

## Le déroulement de l'enquête de 1782 à 1784

La chronologie de l'enquête peut être retracée à grands traits, non sans approximations. Dupré de Saint-Maur s'adressa d'abord à ses collègues intendants au printemps 1782 et reçut une première vague de réponses en 1783. Il apparaît que cette première vague de 1782-83 n'a pas concerné la Guyenne. Une deuxième série de lettres de demandes fut adressée au printemps et au début de l'été 1783, cette fois aux seuls subdélégués de Guyenne ; les réponses à ce second appel furent apportées en février et mars 1784, formant la seconde et dernière vague d'envois de plants et de mémoires descriptifs. Souvent envoi des mémoires et envoi des plants furent dissociés car on attendait la période de dormance de la vigne pour procéder aux prélèvements des boutures ou des crossettes sélectionnées auparavant.

Au printemps 1782, Dupré de Saint-Maur pressa ses collègues intendants pour qu'ils se tournent vers leurs relais, les subdélégués, afin que ces derniers obtiennent dans leur circonscription des plants et des descriptifs. Il s'adressa en juin et juillet 1783 à « ses » subdélégués de Guyenne. Le ton des deux lettres circulaires est différent : en 1782 Dupré de Saint-Maur s'adresse avec déférence à ses pairs, en 1783, le ton est plus direct.

Il faut distinguer les deux vagues d'envois de plants et de mémoires descriptifs.

- Les ceps des premiers envois qui, en 1783, forment ce que nous nommons la première vague, accompagnés ou précédés d'un mémoire récapitulatif, furent adressés au siège d'une douzaine de généralités puis expédiés à Bordeaux à l'intention de l'intendant. Mémoires et plants furent réceptionnés de Dijon, Toulouse, Aix, Auch, Montauban, Bourges, Metz, Auvergne, La Rochelle (pour Angers) et Paris pour la très vaste généralité qui couvrait entre autres la Basse Bourgogne. Furent ajoutés en outre des plants des environs de Troyes et de Laon. Les envois de la première vague ne sont pas datés hormis celui de Châteauroux (généralité de Bourges) en février 1783 et ceux de Paris en novembre et décembre de la même année. Anomalie documentaire : des plants reçus de Besançon existent dans la collection où ils sont répertoriés ; aucun mémoire ne les accompagne dans les archives.

A la réception des envois, le personnel de l'intendance de Guyenne établissait ce que nous nommons un bordereau de suivi qui, pré-imprimé, récapitulait la liste des plants du mémoire, chacun avec son numéro d'inventaire, et prévoyait le suivi du matériel végétal. Les plants eux-mêmes, nommés pieds, accompagnés d'une copie du bordereau et du mémoire correspondant, étaient alors introduits dans ce que les archives nomment la collection, où chaque introduction recevait un n° d'inventaire consigné dans un registre des entrées qui ne porte pas de nom dans les archives.

- Les ceps de la seconde vague de 27 envois depuis des subdélégations ou circonscriptions de la seule généralité de Guyenne, en février et mars 1784, sont mentionnés, pour chaque envoi, sur un état que nous avons nommé bordereau de réception, liste sur papier libre qui récapitule le contenu des mémoires originaux adressés à l'intendance depuis les subdélégations. Ces bordereaux constituent souvent une chemise dans laquelle le mémoire fut inséré. Aucune trace n'a été conservée des plants dont l'envoi à Bordeaux est néanmoins attesté dans de nombreuses lettres explicatives des expéditions ainsi que dans les bordereaux. Les documents liés aux deux vagues d'envois ont connu une trajectoire archivistique différente. Ils sont regroupés dans deux recueils.

- Les documents de la première vague, de 1783, qui concernent le royaume à l'exception de la Guyenne, sont conservés aux archives départementales de Gironde sous la cote C 1349. Ils sont constitués de différentes pièces, mémoires, bordereaux de suivi, quelques lettres et notes ; toutes ces pièces se présentent sous la forme de copies exécutées par le personnel de l'intendance. Aucune trace des originaux n'est répertoriée.

- Les documents de la seconde vague, de 1784, qui ne concernent que la généralité de Guyenne, sont conservés à la bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561, sous la forme d'un ensemble de pièces originales, solidarisées par une couture à plat. Se trouvent dans ce manuscrit les originaux des mémoires et des bordereaux de réception mais aussi l'inventaire de la collection formée des plants de la première vague envoyés l'année précédente d'une douzaine de généralités du royaume et l'ébauche de nomenclature de la vigne.

Les envois retardataires de mémoires et de plants de la première vague ont été ajoutés. Ils ont été placés à la suite des envois de Guyenne, probablement par A. Petit-Laffite en 1867. Ils concernent la majeure partie des envois de la généralité de Paris, ainsi que des compléments pour les généralités du Languedoc (Montpellier), de Montauban (Rodez) et de Metz. Enfin se trouve dans ce recueil une ébauche de liste de noms pour la généralité de Dijon dont le mémoire est conservé dans les pièces de la première vague (C1349, AdG). Ces envois tardifs brouillent la perception de l'organisation prévue par Dupré de Saint-Maur. Ils donnent l'impression fautive que l'enquête porta en 1783 comme en 1784 sur l'ensemble du royaume. Il n'en est rien. Les administrations provinciales du royaume furent sollicitées et mises à contribution en 1782-83, à l'exception de la province de Guyenne qui le fut en 1783-84.

## **L'intendance et l'académie**

L'explication que nous proposons à la partition de l'information est que Dupré de Saint-Maur entreprit le traitement de la collection et des mémoires de la première vague au sein de l'intendance et confia tout ce qui

concernait la Guyenne, la deuxième vague, à l'*académie* de Bordeaux dont il était le directeur. Il ajouta à cette dernière les arrivées retardataires de la première vague, plants et mémoires complémentaires.

Les envois de 1783, première vague, probablement de février à mars, furent traités directement par le personnel de l'intendance, ce qui explique que les documents ont été transmis aux archives départementales et classés dans la série C. Ce sont des archives publiques issues d'une administration provinciale d'Ancien régime. A ce titre, elles relèvent de la série C.

En revanche, les réponses en retard, mémoires et plants, de la fin de 1783 (pour Paris, Metz, Rodez et Montpellier) furent joints à ceux de la seconde vague qui aurait dû ne concerner que la Guyenne. C'est parce que Dupré de Saint-Maur s'est déchargé sur l'académie de Bordeaux du traitement de l'information locale, à laquelle il a ajouté les dossiers en retard, qu'un autre cheminement des pièces est apparu, lequel a conduit la documentation de 1784 à la bibliothèque municipale de Bordeaux, selon un itinéraire à préciser.

C'est ainsi que l'académie de Bordeaux rédigea ses propres bordereaux de réception, eux sur papier libre, calligraphiés avec soin, au moins au début, et sans prévoir, semble-t-il, de suivi des plants dans une collection. La présence de l'ébauche de répertoire dans une chemise qui porte le nom du secrétaire de l'académie, coordinateur ou destinataire du document, atteste que cette institution fut aussi chargée de la synthèse des études car le répertoire pour les lettres A et B donne une liste d'ampélonymes issus des deux recueils. Enfin, l'intendance joignit, à l'attention des académiciens, la liste des plants de la collection A, les envois de la première vague qui concernaient les autres provinces de royaume. Il n'est pas exclu qu'aient aussi été joints les originaux des mémoires de la première vague dont le recueil C1349 ne conserve que des copies. Le répertoire établit une relation étroite entre noms, collection et mémoires par les mentions des divers numéros d'inventaire des plants.

La présentation actuelle du ms.561, sous la forme d'un ensemble de pièces classées et assujetties par une couture à plat, est due à A. Petit-Laffite en 1867. C'est ce qu'indique un sommaire daté et signé de son nom, placé en tête du volume relié. Petit-Lafitte a effectué ce classement à l'occasion de la préparation de son ouvrage *La vigne dans le Bordelais* dans lequel il se réfère à de nombreuses reprises à Dupré de Saint-Maur, notamment dans le chapitre consacré aux cépages bordelais (1868 : 136-189).

Petit-Lafitte a, selon ses termes, « mis en ordre et collationné le 18 novembre 1867 » ce qui se trouvait à la bibliothèque municipale, de la façon suivante, en suivant, semble-t-il, la numérotation des pièces arrêtée auparavant par l'académie :

- Catalogue de la collection des plants de la vague A, sans titre, document n°1
- Ebauche de répertoire des noms de cépages, sans titre, document n°2
- Mémoires originaux insérés chacun dans son bordereau de réception (quelques manques, quelques erreurs de classement), documents n°3 à n°29.
- Lettres explicatives des subdélégués accompagnent les envois des mémoires et des plants, notes internes de l'intendance, toutes regroupées en fin du recueil. Nous les avons inventoriées E1 à E31 et E37.
- Tout ou partie de quatre dossiers de la première vague, parfois des compléments, parvenus en retard et transmis à l'académie. Ces dossiers proviennent de Paris, de Montpellier, de Rodez et de Metz. Ils portent divers numéros souvent erronés, de 30 à 35.
- La liste incomplète des plants de la généralité du Dijon dressée à partir du catalogue de la collection.

Nous avons entièrement reconsidéré cet ordre, qui reste celui du ms.561, pour tenir compte au mieux du déroulement de l'enquête et privilégier la constitution de dossiers localisés. (*cf. infra*, 1b).

### **L'interruption des travaux**

L'ébauche de répertoire B témoigne de l'avancée d'une procédure de traitement de l'information mais aussi, de façon indirecte, de l'arrêt rapide des travaux. Ainsi, le programme peut être suivi dans ses grandes lignes jusqu'au printemps 1784, au moyen des archives de la Bibliothèque municipale, des archives communales de Bordeaux et des archives départementales de la Gironde. Beaucoup de lacunes subsistent cependant, notamment en ce qui concerne la collection ; ensuite la plus grande incertitude prévaut, d'autant que la bibliographie locale est pleine de contradictions. Il est probable que les démêlés de l'intendant avec le parlement de Bordeaux à la fin de sa gouvernance accaparèrent son attention et le détournèrent de son entreprise (Vasquez 2008).

## La localisation de la collection

Pour Dupré de Saint-Maur, la collection des plants n'était pas destinée à être pérennisée. L'office de ce regroupement de ceps de vigne était d'autoriser la comparaison des ceps et des raisins sur le vivant pour réduire l'incertitude quant à leur identité : fixer la nomenclature de la vigne est une formule répétée pour présenter son projet dans les rares écrits de l'intendant. Rozier, dans une lettre que Chaptal ou Dussieux a publiée en 1801 en pensant que Dupré de Saint-Maur en était le destinataire, préconisait une étude pluriannuelle pour parvenir à cette fin. Rien n'indique que ses principes aient été suivis par Dupré de Saint-Maur ou par l'académie de Bordeaux quoique le mémoire de Dreux rappelle, par certaines préconisations, les écrits de Rozier. L'idée de conservatoire, collection ou pépinière comme on disait à l'époque, n'apparaît pas clairement dans l'esprit de l'intendant qui, dans ses échanges avec la municipalité de Bordeaux, demande fin 1782 à bénéficier d'un terrain à titre temporaire pour y implanter les plants qu'il attend de toutes les provinces du royaume.

Les archives laissent en effet entendre que les ceps reçus furent installés dans deux terrains différents, l'un pour la première vague reçue début 1783, l'autre pour les plants de la deuxième vague, début 1784. Ces deux terrains se sont révélés impossibles à identifier tant la bibliographie locale est contradictoire à leur sujet, incapable d'éclairer les rares mentions contenues dans l'enquête. Fin 1782, pour accueillir les plants de la première vague, il est question d'un terrain hors les murs « attenant les remparts entre la porte d'Aquitaine et celle des Capucins ». Un an plus tard, il est toujours question de l'aménagement inachevé de ce terrain pour l'accueil des plants en retard et de ceux de la seconde vague.

Par précaution, nous avons dénommé A le terrain pour lequel les archives (ms.561) conservent un registre des introductions qui, paradoxalement, concerne la seule première vague de 1783. En effet, la documentation consultée ne permet pas d'identifier le terrain entre la Porte d'Aquitaine et celle des Capucins avec celui qui a reçu la partie connue (A) de la collection. Aucune trace de la collection de la vague 2 n'a été conservée.

Au sujet des plants comme de la documentation écrite, Dupré de Saint-Maur a procédé différemment selon qu'il s'agissait de la Guyenne ou du reste du royaume. Il a fait son affaire des plants envoyés de nombreux lieux du royaume par ses collègues intendants et leur a trouvé un lieu d'accueil que nous n'avons pas pu identifier, autre que celui sollicité fin 1782. Un terrain fut trouvé, l'existence du registre l'atteste ; il n'en n'est jamais question dans les archives. Dupré de Saint-Maur s'est tourné de nouveau vers la municipalité de Bordeaux pour qu'elle mette à sa disposition le terrain nécessaire à l'accueil des plants de Guyenne. Il n'est pas établi avec certitude que cette requête ait été couronnée de succès. L'intendant semble s'être de même déchargé sur l'académie de l'entretien des plants.

## Nommer l'entreprise

Dupré de Saint-Maur lui-même ne donne pas de titre à ce qu'il nomme son entreprise. Au mieux, il déclare son objectif, fixer la nomenclature de la vigne et, pour ce faire, rassembler une collection aussi complète que possible de toutes les différentes variétés de vignes cultivées dans le royaume. Il demande que lui soient adressés des plants accompagnés d'une notice ou mémoire explicatif.

Comment désigner les divers travaux qui ont été conduits entre la fin du printemps 1782 et le début du printemps 1784, à l'initiative de l'intendant ? prélèvements de milliers de plants, recueil des informations dans plus de 100 ou 120 lieux répartis dans divers vignobles du royaume, rédaction de quelque 90 mémoires, envoi des plants et des mémoires à Bordeaux, constitution d'une collection temporaire pour l'étude accompagnée d'un catalogue des introductions, rédaction d'états récapitulatifs, à partir des mémoires, d'états de suivi de la collection, ébauche de traitement de l'information des mémoires et ébauche d'une nomenclature ? Toutes ces tâches s'inscrivent dans un programme réfléchi et mis en œuvre de façon coordonnée de 1782 à 1784, interrompu par le rappel de l'intendant à Paris au début de 1785 (Vasquez 2008). Les désignations de l'entreprise de Dupré de Saint-Maur sont postérieures et dues à d'autres. En 1797 dans les *Annales de l'Agriculture française*, selon Tessier, « le rapport des commissaires de la société d'histoire naturelle de Bordeaux attribue à M. Dupré de Saint-Maur, autrefois intendant de Guienne, la gloire d'avoir voulu établir une pépinière de vignes ». La même année, dans un commentaire du précédent, Duchêne emploie, lui, le mot collection. Pépinière et collection sont les termes des environs de 1800 pour désigner les premiers conservatoires, tels celui du Luxembourg à Paris (Hervy 1809, Rhc10). Les échanges rapportés de

1797 ont trait au projet de fonder à Bordeaux, une pépinière qui ferait suite au travail de Dupré de Saint-Maur et de l'implanter dans le Clos des Chartreux.

Le ms.561 porte le titre « Synonymie de la vigne », attribué en 1867 par Petit-Lafitte. Le même, en 1868, nomme à plusieurs reprises le ms.561, où se trouvent les mémoires de Guyenne qu'il a étudiés et classés « papiers relatifs aux travaux de synonymie de M. Dupré de Saint-Maur ».

La liasse C1349 des Archives départementales porte la mention « Culture des vignes » qui désigne le contenu du carton ou portefeuille composé de diverses pièces dont celles de l'enquête de 1774 de Cochin.

La désignation aujourd'hui couramment utilisée, « l'enquête de Dupré de Saint-Maur », est due à Ch. Tallavignes (1901 : 545, n1) qui se réfère à une étude qu'il a publiée en 1899 sous le titre *Une enquête ampélographique du XVIII<sup>e</sup> siècle*. Récemment, P. Rézeau emploie cette même désignation « l'enquête de Dupré de Saint-Maur ». Nous avons fait le choix de nous y conformer. Néanmoins nous préférons, dans le titre de cet ouvrage, mettre l'accent sur la nomenclature de la vigne et éviter le terme cépage.

Si Dupré de Saint-Maur n'assigne pas à son entreprise un titre qui en résumerait l'objet, en revanche il définit précisément la fin qu'il poursuit lorsqu'il s'adresse, en 1782 et 1783, à ses collègues intendants puis aux subdélégués de Guyenne et, dans les mêmes termes, aux jurats de Bordeaux le 5 octobre 1782. Il déclare aux uns et aux autres avoir « le projet de fixer la nomenclature de la vigne ». A cette fin, il a besoin que lui soient envoyées de chaque province une liste du nom et des synonymes de tous les cépages cultivés ainsi que des indications sur le sol, l'exposition propice à chaque espèce, la destination et la qualité des raisins et des produits. Ces indications doivent être consignées dans un mémoire. De plus, toujours pour concourir à la même fin, Dupré demande que lui soient envoyés deux ou trois pieds enracinés ou à défaut des crossettes de chaque cépage. En octobre 1782, aux jurats de Bordeaux, il demande à disposer d'un terrain où installer provisoirement la première vague de sa collection, terrain qu'il n'a pas fini d'aménager pour recevoir les plants de la seconde vague, en décembre 1783. La fin poursuivie est claire, fixer la nomenclature et pour ce faire, pouvoir comparer les ceps de vigne avec leur feuillage et leurs fruits sur le terrain. L'idée s'est précisée entre la première lettre aux intendants de 1782 et celle aux subdélégués de 1783. Les priorités ont été hiérarchisées grâce aux enseignements de la première vague, la collection mise sur un pied d'égalité en 1782, est devenue le simple support de la nomenclature en 1783.

### **L'enquête de Cochin de 1774 et le rôle de l'abbé Rozier**

En 1774, une enquête fut diligentée par l'intendant général des finances Cochin en appui au projet de l'abbé Rozier de constitution d'une collection. Des réponses à cette enquête pour la Guyenne se trouvent aujourd'hui sous la cote C1349 des AdG. La lettre circulaire de Cochin a été publiée par P. Rézeau en 1998 (2014 : 412-414). A l'origine, les pièces de cette enquête étaient classées sous la cote C1347. Elles ont malencontreusement été mêlées aux pièces de l'enquête de Dupré de Saint-Maur de 1782-84, probablement par un lecteur, ajoutant ainsi à la confusion. En effet, se trouvent dans la bibliographie des allusions au rôle de Rozier dans l'enquête de 1782-84 ; elles ont probablement pour origine la lettre de Cochin qui cite nommément Rozier, lettre reclassée sous la cote C1349. Rien n'atteste une relation suivie entre Rozier et Dupré de Saint-Maur, au contraire. Deux notes internes de l'intendance de Guyenne font état de la recherche par Dupré de Saint-Maur de l'adresse où joindre Rozier. Le 4 mars 1783, l'intendant écrit : « j'aurais quelque instruction a demander a ce savant ». Ces notes accréditent l'hypothèse que le rôle direct attribué à Rozier dans la conception et la réalisation du projet de Dupré de Saint-Maur en 1782-84 est un artefact documentaire.

En revanche, en 1774, Dupré de Saint-Maur était intendant du Berry. Les archives départementales du Cher, sous la cote C 313, conservent une liasse relative à l'enquête de Cochin. S'y trouve un exemplaire de la lettre circulaire de ce dernier et une autre lettre du même accusant réception de plants envoyés du Berry. Une lettre de Dupré de Saint-Maur relaye et détaille les souhaits de Cochin à l'intention des subdélégués de Bourges, La Charité et Châteauroux. Cette lettre de Dupré de Saint-Maur de 1774 souligne la réalité de l'intérêt qu'il manifesta alors pour une enquête qui précéda la sienne.

Dupré de Saint-Maur a donc bien eu connaissance des préconisations de Rozier telles qu'exprimées dans la lettre circulaire de Cochin. Il est fort possible qu'il s'en soit inspiré, qu'il ait contacté Rozier au cours de son enquête comme évoqué ci-dessus, contact demeuré sans trace ; en tout état de cause, il n'a pas suivi la méthode et appliqué les recommandations techniques de Rozier ainsi que le montre le contenu des bordereaux de suivi pré-imprimés utilisés pour les plants de la première vague pris en charge par le personnel de l'intendance.



## Rendre la documentation intelligible

Notre groupe de travail s'est fixé pour objectif de rendre la documentation accessible de l'enquête de 1782-84 plus facilement lisible et analysable.

Trois sections de publication se sont imposées :

- la transcription intégrale du document (*infra* Section 2) ;
- la mise en chantier d'une base documentaire centrée sur les ampélonymes et leur localisation (*infra* Section 3) ;
- la constitution de deux tables : noms de lieux, noms de personnes (*infra* Section 4) ;

Après que nous avons réalisé la transcription intégrale des deux recueils, nous avons, au sein du groupe de travail, pris la décision de reclasser la quasi-totalité des pièces afin de rendre la documentation plus intelligible. Deux classes de documents se dégagent :

1. les deux listes générales, registre de la collection A et répertoire des ampélonymes B qui, l'une et l'autre, regroupent l'information de l'enquête à l'échelle du royaume ;
2. la documentation localisée, à des échelles diverses, de la paroisse à la généralité, bordereaux de suivi ou de réception C et mémoires D. Enfin, souvent liés aux mémoires, les échanges de lettres entre contributeurs et intendance de Bordeaux ainsi que les notes internes de l'intendance, E.

Le contenu des originaux disséminés dans les recueils autorisait le regroupement de la plus grande partie de l'information au sein de dossiers géographiques dans lesquels placer le mémoire, original ou copie, le bordereau de réception ou de suivi, enfin la correspondance afférente. Néanmoins, la structure distincte des deux recueils conduit à des présentations légèrement différentes ; de plus dans les cas très particuliers des envois de Montpellier, Metz, Rodez, Joigny et Paris, 1<sup>er</sup> envoi, il est apparu indispensable de ne pas forcer le regroupement géographique pour ne pas altérer la source et ne pas masquer les enseignements que portent ces anomalies documentaires. De même, la liste incomplète des plants de Dijon ne prend son sens que replacée auprès du répertoire B, alors qu'elle est égarée parmi les pièces du ms.561.

Nous avons affecté un identifiant à chaque dossier. Les dossiers de la première vague (1783), sans numéro d'inventaire dans l'original (C1349), sont identifiés dans une suite discontinue de 10 à 98 ; les dossiers de la seconde vague (1784), numérotés de 1 à 35 dans l'original (ms.561), ont été renumérotés dans une suite discontinue de 101 à 145. La numérotation des dossiers de la première vague a été établie d'après l'ordre approximatif que nous avons reconstitué de plantation des premiers ceps reçus des généralités, sur le postulat que les plants avaient été introduits dans la collection A en suivant à peu près l'ordre de leur arrivée à Bordeaux (*infra*, 1b). Pour la seconde vague, nous avons suivi la numérotation des mémoires telle qu'elle a été établie, certainement par l'académie de Bordeaux, sachant que les plants et les mémoires de Guyenne sont arrivés à l'intendance en février et mars 1784 et qu'aucune trace de ces plants n'est relevée dans la collection A.

La collection des pieds de vigne, numérotée (dossier) 1 dans le ms.561 a été renumérotée 101 car l'information qui s'y trouve est un indice de sa position originelle, intermédiaire entre les deux vagues : les plants de la première vague sont tous ou presque présents dans ce registre A, à l'exception de la majeure partie des plants retardataires de l'automne 1783 ; ceux de la deuxième vague sont tous manquants.

En revanche, le répertoire B, numéroté (dossier) 2 dans le ms.561, porte ici le n°150, car il a été rédigé en connaissance de l'information cumulée des mémoires des deux vagues. La liste incomplète de Dijon, interprétée comme un document préparatoire du répertoire B, porte le n°151.

Les dossiers par lieu, subdélégations ou paroisses dans le cas de Marmande, classés de 3 à 35 par l'académie dans le ms.561, ont reçu chacun un nouvel identifiant de 103 à 129 pour restituer au mieux la chronologie de la constitution de la documentation selon les deux vagues.

Les dossiers retardataires envoyés en réponse à l'appel de 1782 ont reçu les identifiants suivants : Paris 130 (suite des dossiers 97 et 98) ; Montpellier 141 (complément au dossier Languedoc de Toulouse) ; Rodez 143 (complément au dossier 55) ; enfin Metz 145 (complément au dossier 71). La date d'envoi des mémoires ou des compléments 130 à 145 s'étend de la fin de 1783 au tout début du printemps 1784. Un respect strict de la chronologie exigeait de les intercaler entre les dossiers 103 à 129 de Guyenne, ce que nous avons renoncé à faire. Nous avons à peu près suivi le reclassement effectué par Petit-Lafitte en 1867. Ceci a été fait au

détriment des dossiers de la généralité Paris qui auraient gagné à être inventoriés 97, 98 et 100, pour être présentés dans une suite ininterrompue.

### **Un corpus bibliographique de référence**

L'enquête de Dupré de Saint-Maur s'inscrit au sein des travaux scientifiques de son temps, consacrés à la vigne. En 1782, il n'existe pas d'ouvrage de référence pour l'ensemble du royaume de France. Il serait anachronique de faire appel aux travaux aboutis des ampélographes du 19<sup>e</sup> siècle pour lever des doutes antérieurs. Pour éclairer la situation, résoudre des ambiguïtés, nous avons fait appel, quand besoin était, à un corpus bibliographique sélectif. Selon les lieux et la bibliographie accessible, les ouvrages retenus sont les suivants, classés par ordre chronologique :

- 1715 Garidel pour Aix
- 1721 Liger, pour les vignobles septentrionaux et quelques généralités
- 1723 Bellay, pour l'Orléanais quasi absent, la Gâtine proche du vignoble de France (l'Ile de France)
- 1736 Bellet, pour le Bordelais et le Languedoc
- 1759 Bidet, pour la Bourgogne, la Champagne, et des notations pour le Bordelais et l'Anjou
- 1763 Maupas, pour l'Ile de France, la Bourgogne : compilation de Liger, Bidet
- 1765 Jaucourt : compilation de Liger, Bidet, Maupas
- 1767 Chomel : compilation de tous les précédents à l'exception de Bellet
- 1770 Béguillet : compilation des précédents
- 1779 Denise, pour la Bourgogne (Côte d'Or)
- 1781 Faujas de Saint-Fonds, pour le Dauphiné absent, utile pour le Languedoc et la Povençe

#### **Enquête de Dupré de Saint-Maur**

- 1785 Secondat, pour le Bordelais
- 1809 Catalogue des vignes du Luxembourg à Paris, pour la France, très incomplet
- 1816 Jullien, pour la France
- 1827 Cavoleau, pour la France
- 1826 Lenoir, pour la France
- 1831 Morelot, pour la Bourgogne (Côte d'Or)

La liste de Dussieux (1801), trop incertaine, n'a pas été retenue de même que les diverses listes partielles de Bosc. A l'échelle de la France, Cavoleau 1827 et Lenoir 1828 forment la limite du corpus de référence pour lequel Vivien 1839 et Odart 1845, trop modernes au regard du texte de 1782-1784, n'ont pas été retenus. (HG)

## 1b - Vues des catégories de pièces présentes dans les recueils

Quelques exemples des pièces A, B, C, D et E sont présentées ci-dessous, le plus souvent sous la forme d'une vue partielle (Figs 1 à 5). La Fig. 6 présente un symbole et un croquis du ms.561.

**Fig.1 Collection A** dossier 1 du ms.561 (BmB). Identifiant du dossier : 101.

Fig.1a Plants 1 à 16

Fig.1b Plants 184 à 206

Fig.1c Plants 584 à 598

**Fig.2 Répertoire B** dossier 2 du ms.561 (BmB). Identifiant du dossier 150.

Fig.2a Chemise contenant le répertoire. dossier 2 du ms.561. identifiant du dossier : 150

Fig.2b 1<sup>ère</sup> page du répertoire.

Fig.2c page 10/14 du répertoire.

**Fig.3 Bordereaux C**

Fig.3a Bordereau de suivi sur formulaire pré-imprimé. Bourges, St-Amand C61

Fig.3b Bordereau de réception sur papier libre. Montpellier, Lunel C141

Fig.3c Bordereau de réception sur papier libre. Bergerac C103

**Fig.4 Mémoires D**

Fig.4a Généralité d Aix, page de couverture du cahier contenant les mémoires D31-D37

Fig. 4b Mémoire de la généralité d'Aix, subdélégation d'Aix D31

Fig.4c Mémoire de l'intendance de Montpellier pour Lunel D141

Fig.4d Mémoire de la subdélégation de Libourne D109

Fig.4e Mémoire de la subdélégation de Marmande, juridiction de Gontaud D127

**Fig.5 Correspondance E**

**Fig.5a** Copie de la lettre circulaire de l'intendant Dupré de Saint-Maur aux subdélégués de Guyenne.

Fig.5b Lettre autographe de l'intendant Dupré de Saint-Maur

**Fig.6 Varia**

Fig. 6a symbole

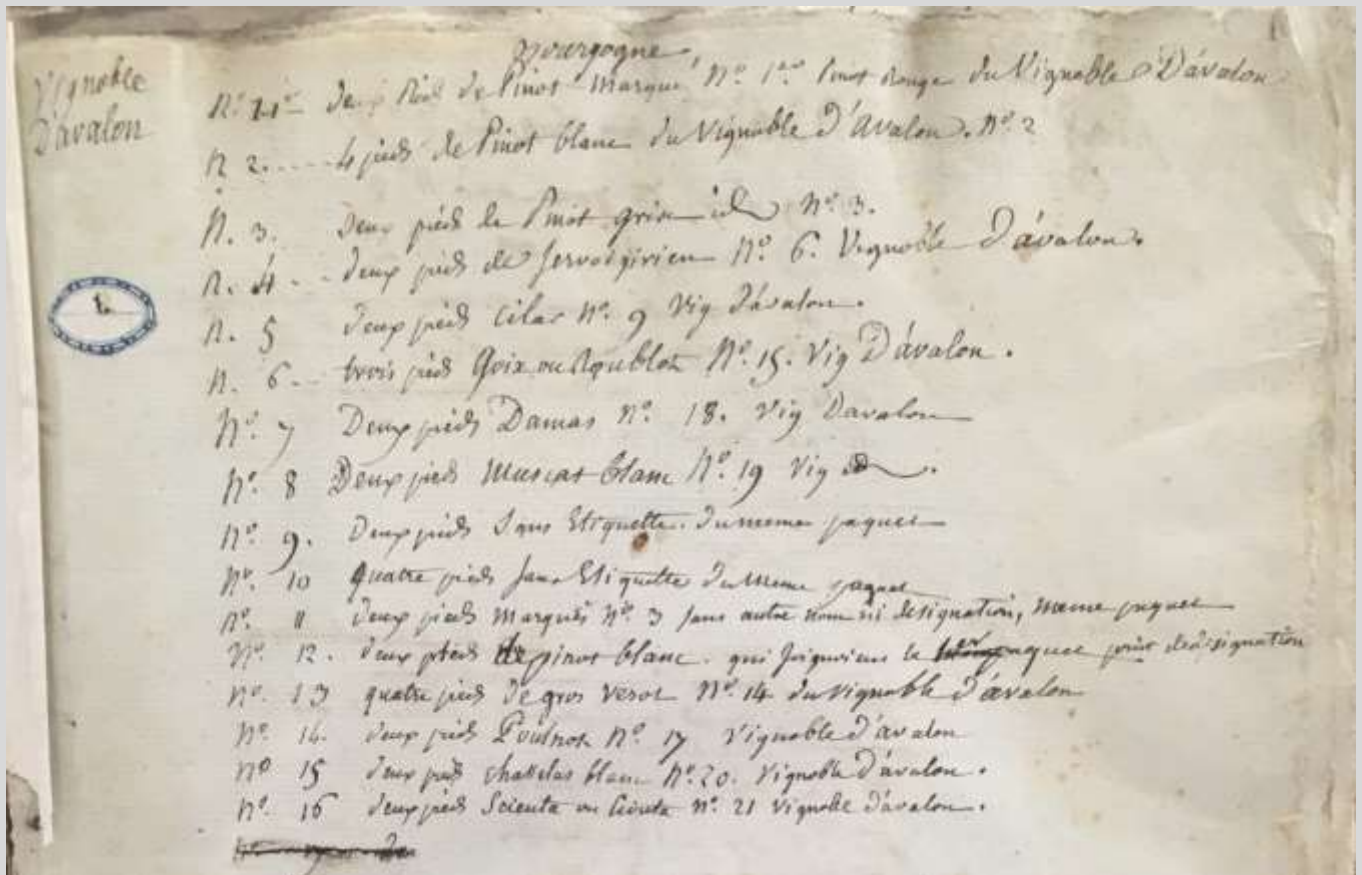
Fig.6 b croquis

**Collection.** Registre des entrées dans la collection A. 1<sup>ère</sup> page du registre. Sans titre. Numéro 1.

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux. Ce n°1 vaut pour l'ensemble des 25 feuillets de l'inventaire de la collection (identifiant du dossier 101).

Détail des articles pour les plants 1 à 16.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.



Collection. Registre des entrées dans la collection A. Page 6/25.

Détail des articles pour les plants 184 à 203. Généralement les lignes horizontales continus séparent des réceptions de provenances distinctes.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

*Généralité de Montauban aux lieux originels d'origine*

<i>Subdeputé de Millan</i>	N° 184	- six pieds Veillard blanc N° 3.
<i>Subd. de Millan</i>	N° 185	- six pieds <del>Alicante</del> N° 1 <sup>er</sup> fin de la Angée
	N° 186	- quatre pieds Carrel N° 5. Millan
	N° 187	- six pieds Muscat blanc N° 6.
	N° 188	- six pieds d'un même district sans étiquette.
	N° 189	- six pieds d'un même district sans étiquette
<del>Subd. de Millan</del>	N° 190	- vigni blanc <del>spécial</del> <sup>de la</sup> Dainz six pieds. les origines
<i>Daubagne</i>	N° 191	- six pieds Boutitan N° 8. les origines sans étiquette.
<i>Aubagne</i>	N° 192	- six pieds Pave commune N° 16
<i>Cuers</i>	N° 193	- six pieds Grande Clairette d'un même
<i>Subd. de Millan</i>	N° 194	- six pieds Siintien ou Pan de Navette d'un même district
<i>Daubagne</i>	N° 195	- quatre pieds petits Mourvede N° 7 fin de la Angée
<i>Daubagne</i>	N° 196	- six pieds plan de la Angée ou N° 24.
<i>Toulon</i>	N° 197	- six pieds fougainiers N° 6
<i>Aubagne</i>	N° 198	- six pieds vni blanc N° 18. sans étiquette
<i>Aubagne</i>	N° 199	- six pieds Pascal Rouge N° 9
<i>Aubagne</i>	N° 200	- six pieds Mourvede N° 2.
<i>Aubagne</i>	N° 201	- six pieds Danuque N° 4.
<i>Aubagne</i>	N° 202	- six pieds Poumestre N° 7
<i>Aubagne</i>	N° 203	- six pieds ...

Collection. Registre des entrées dans la collection A. Page 20/25.

Détail des articles pour les plants 584 à 598. Généralement les lignes horizontales continuent des réceptions de provenances distinctes ; généralités, subdélégations, paroisses ou autres entités.

55. Rege et 56. Rege signifient 55° et 56° rangs sur le terrain.

Source : Bibliothèque municipale de Borderaux, ms.561.

*Auch. Gau ou Bédarons*

<u>55. Rege</u>	N. 584. ....	4 p.	Muscari gros blanc	—
	N. 585	4 p.	Arroya Jan N.	
Montauban Julye	586	4 p.	Muscari blanc N° 55	
Auch. Gau ou Bédarons } Arroya ou Bédarons }	587	4 p.	Courbe Blanc - Jan N.	
	588	4 p.	(joies) Jan N. 1er ou 2e liste / a cherche	
	589	6 p.	(inconnu) par son surcint	
Montauban Julye (Sueque	590	4 p.	plant Carice N° 20 par une liste	
et Julye	591	4 p.	Muscari N° 20	
et Julye	592	4 p.	Muscari blanc N° 16	
Stourges	593	4 p.	Surin Naini Sucre' N° 16	
Alinda (B)	594	2 p.	Morlier N° 21	
Julye Arroya	595	3 p.	petitale Rouge par grainé fait longue	
	596	4 p.	gros Muscar Noir N° 2	
	597	5 p.	Muscari Naini Naini Stourges (B)	
<u>56. Rege</u>				
	598	2 p.	Muscari Noir Noble N° 20. f. m. lade.	

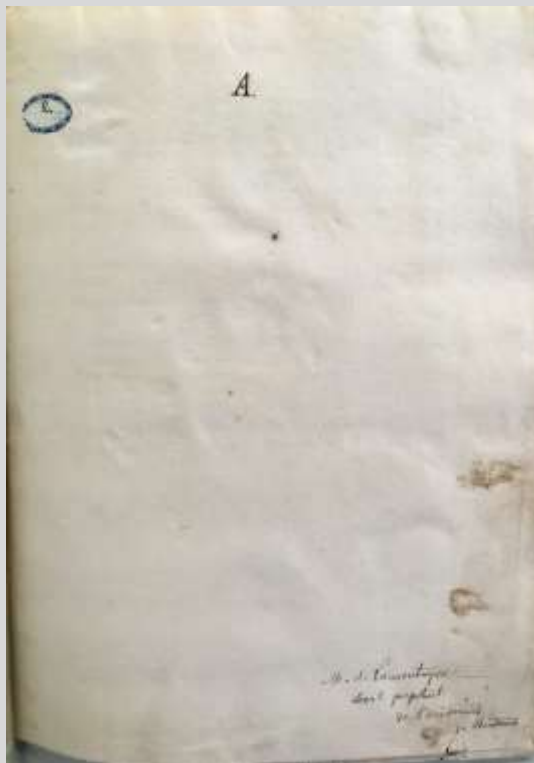
Fig.2a

**Répertoire.** Ebauche de liste alphabétique. 1<sup>ère</sup> page du répertoire pour la lettre A utilisée comme chemise pour l'ensemble du dossier. Sans titre. Numéro 2.

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux. Ce n°2 vaut pour l'ensemble des 14 feuillets de l'ébauche de répertoire. Identifiant du dossier : 150.

Vue d'ensemble du f°. En bas à droite M. de Lamontaigne, secrétaire perpétuel de l'académie de Bordeaux..

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.



**Répertoire.** Ebauche de liste alphabétique. 1<sup>ère</sup> page du répertoire.  
(identifiant du dossier 150).

Les nombres de la colonne de droite renvoient au n° du plant dans la collection A ou dans le mémoire D tel que nommé dans la colonne subdélégation. Vue de détail du f°.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

A.

	Provinces.	Subdélégations.	N.º
Amandelle noire, ou Violet...	Bourgogne...	Auxonne...	41. et 46.
Aspiran, ou Piran noir . . . . .	Languedoc...	Toulouse...	113.
Alicante - - - - -	Languedoc...	Millan.....	185.
Aragnan - - - - -	Provence...	Roquevaire...	210.
Anousiac - - - - -	Biarn.....	Maubourquet.	245. bis.
Auzeby - - - - -	Languedoc...	Toulouse...	241. bis.
Anglais noir - - - - -			331.
Almoyno, ou Medeu noir . . . . .			344.
Aubain - - - - -	Auvergne..	Brioude...	354. et 355.



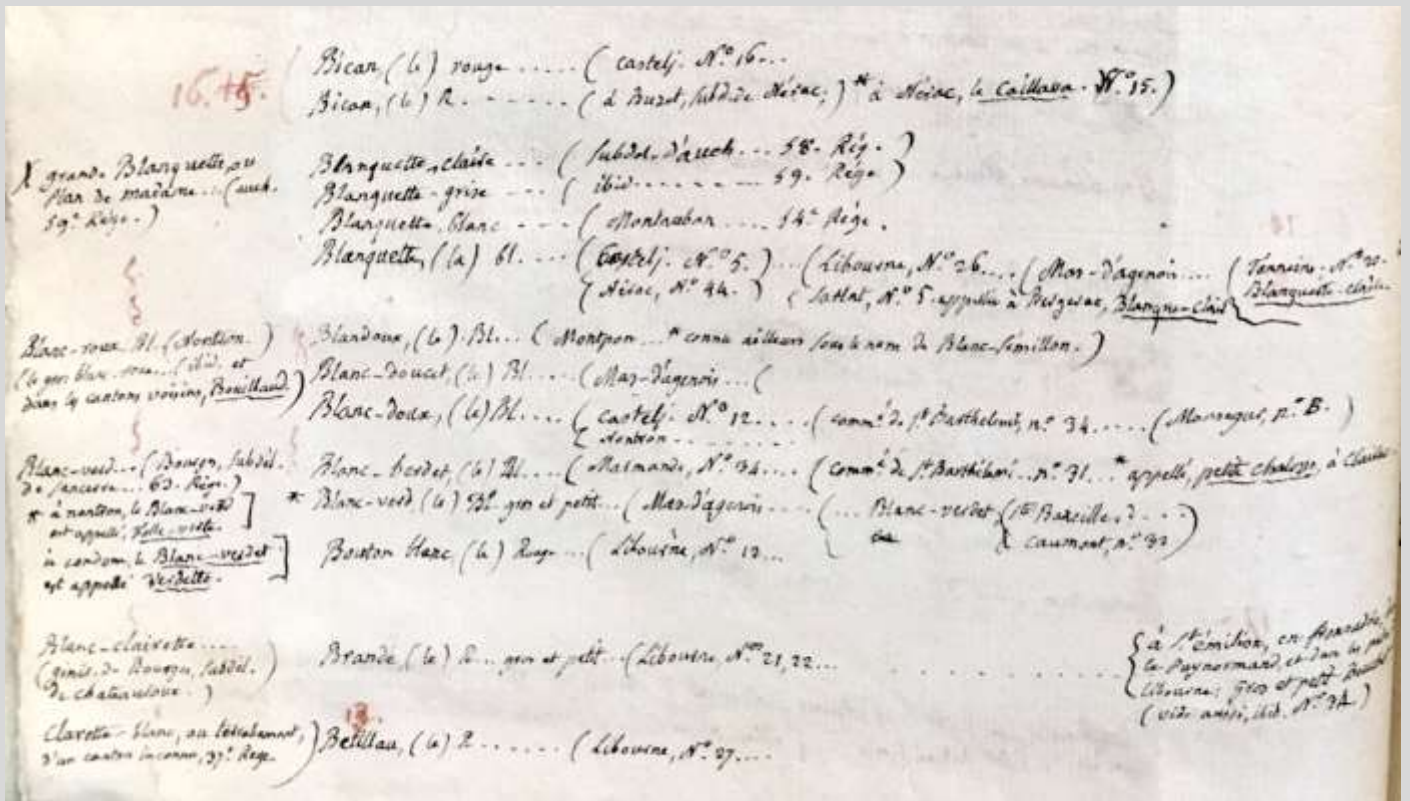
Répertoire. Ebauche de liste alphabétique. page 10/14 du répertoire.

(identifiant du dossier 150). Pièce préparatoire non mise au propre.

Les nombres de la colonne de droite renvoient au n° du plant dans le mémoire ou à la rangée dans la collection ex (Castelj.N°16 Blanquette 16 (Subd.d'Auch ... 58. Rég.). Vue de détail du f°.

Les numéros en rouge à gauche correspondent à des numérotations postérieures superposées.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.



**Bordereaux.** Bordereau de suivi pré-imprimé sur 4 colonnes, utilisé par l'intendance à Bordeaux.

Ici C61, généralité de Bourges, subdélégation de Saint-Amand. Ce dossier ne porte pas de n° dans l'original. Le n°53 au crayon rouge est une des numérotations postérieures superposées.


Vue de détail du f°.

Source : Archives départementales de la Gironde, C 1349.

53

Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la  
Généralité de Bourges ainsi qu'elles ont été envoyées.  
de M. L'Intendant de Bordeaux, en 178

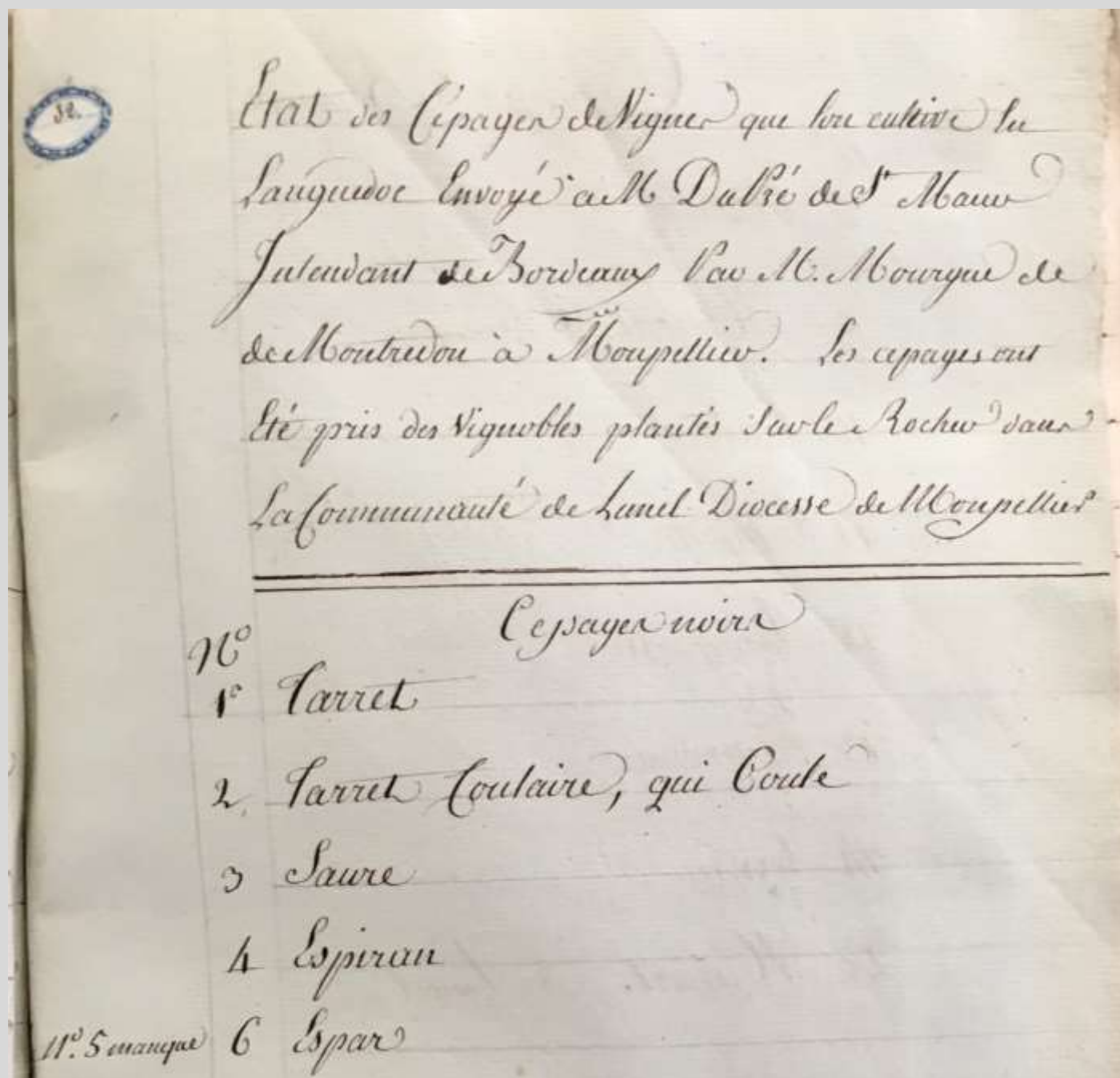
Subdélégation de S<sup>t</sup> Amand

NUMÉRO de l'Étiquette.	N O M du Cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré	ESPECES dont les étiquettes ont été endommagées, ou dont le plant, n'ayant point repris, est à rem- placer.	N O M S D I V E R S que la même espèce de cépage auroit dans les vignobles voisins, & dont on pourroit avoir connoissance en inter- rogeant les Cultivateurs sur ce point, & en désignant le canton où l'on saura que telle espèce porte tel ou tel nom.
1 <sup>er</sup>	Muscad rouge		
2	Muscad blanc		
3	Muscad blanc		
4	Bouquignon		
5	Pinet noir		
6	Chambouat noir		

**Bordereaux.** Bordereau de réception C141, Montpellier. Ce bordereau aurait dû être rédigé par l'intendance sous la forme du précédent sur un formulaire pré-imprimé (Fig.3a). Le mémoire, expédié en retard, a été traité par l'académie sous la forme des bordereaux de réception, sur le modèle du suivant (Fig.3c).

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces, ici n°32, est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux. Dossier n°32 dans le ms.561. Identifiant du dossier : 141. Vue de détail du f°.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.



**Bordeaux.** Bordereau de réception C103, Bergerac. Dossier n°3 dans le ms.561. Identifiant du dossier : 103.

Rédigé sur papier libre, probablement à l'initiative de l'académie de Bordeaux.

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces, ici n°3, est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux. Vue de détail du f°.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

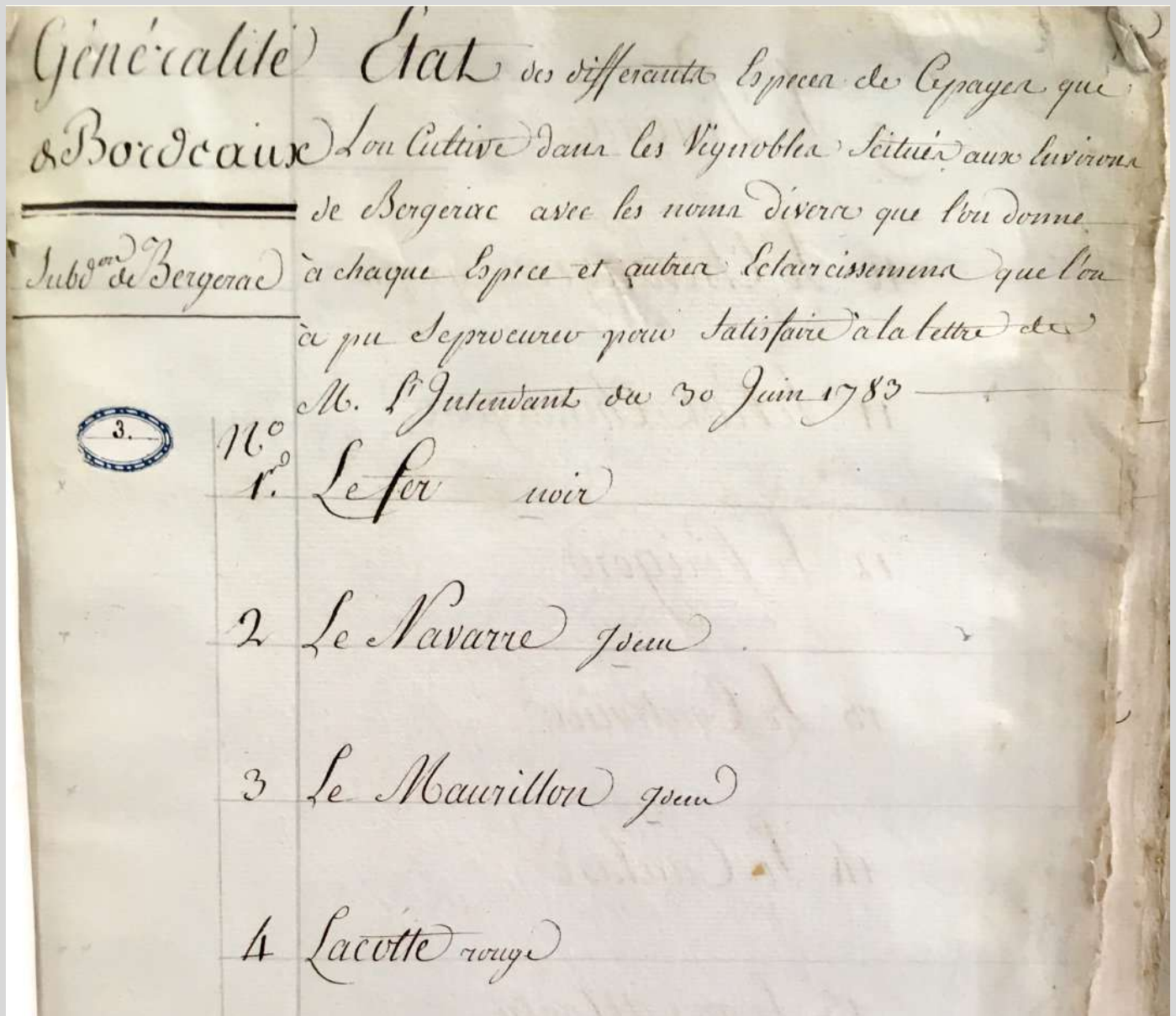
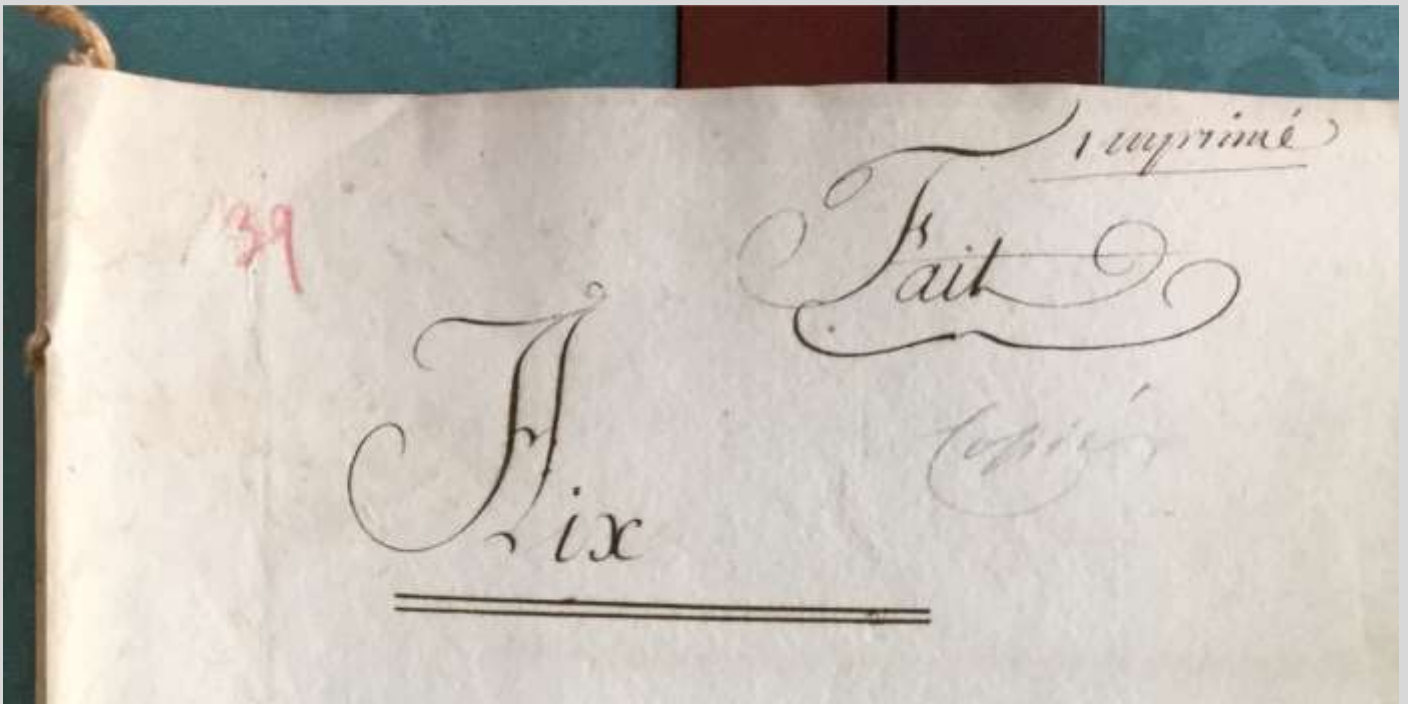


Fig.4a

**Mémoires.** Chemise ou couverture du cahier contenant la copie du mémoire agrégé d'Aix (D31-D37). Indications au sujet du traitement du dossier : *imprimé, Fait, copié.*

En rouge (39) une numérotation postérieure superposée du cahier. Vue de détail du f°.

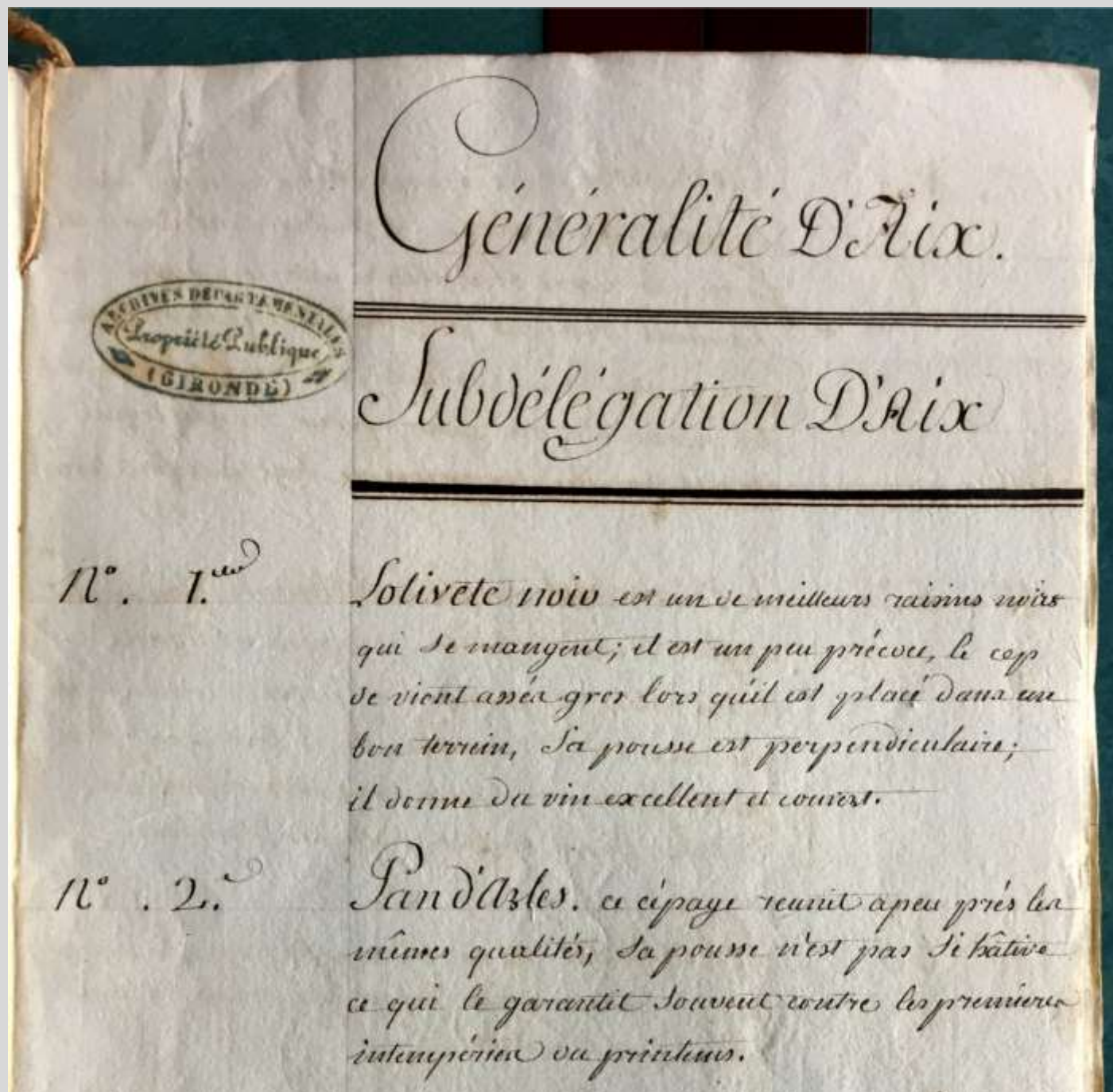
Source : Archives départementales de Gironde, C 1349.



**Mémoire.** Généralité d'Aix, subdélégation d'Aix. Identifiant du dossier : 31

Mémoire D31, copie le l'original qui paraît avoir été un texte suivi et non en colonnes. Vue de détail du f°.

Source : Archives départementales de Gironde, C 1349.



**Mémoire.** Généralité de Languedoc, intendance de Montpellier, pour la communauté de Lunel. Dossier parvenu en retard à l'intendance de Guyenne qui l'a confié à l'académie de Bordeaux. Versé dans le ms.561 où il porte le numro 32a. Le bordereau de réception correspondant porte le n°32 (Fig. 3b) Identifiant du dossier : 141.

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces, ici n°32a, est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux.

Mémoire D141, original sous la forme d'un texte suivi et non en colonnes. Vue d'ensemble du f°.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

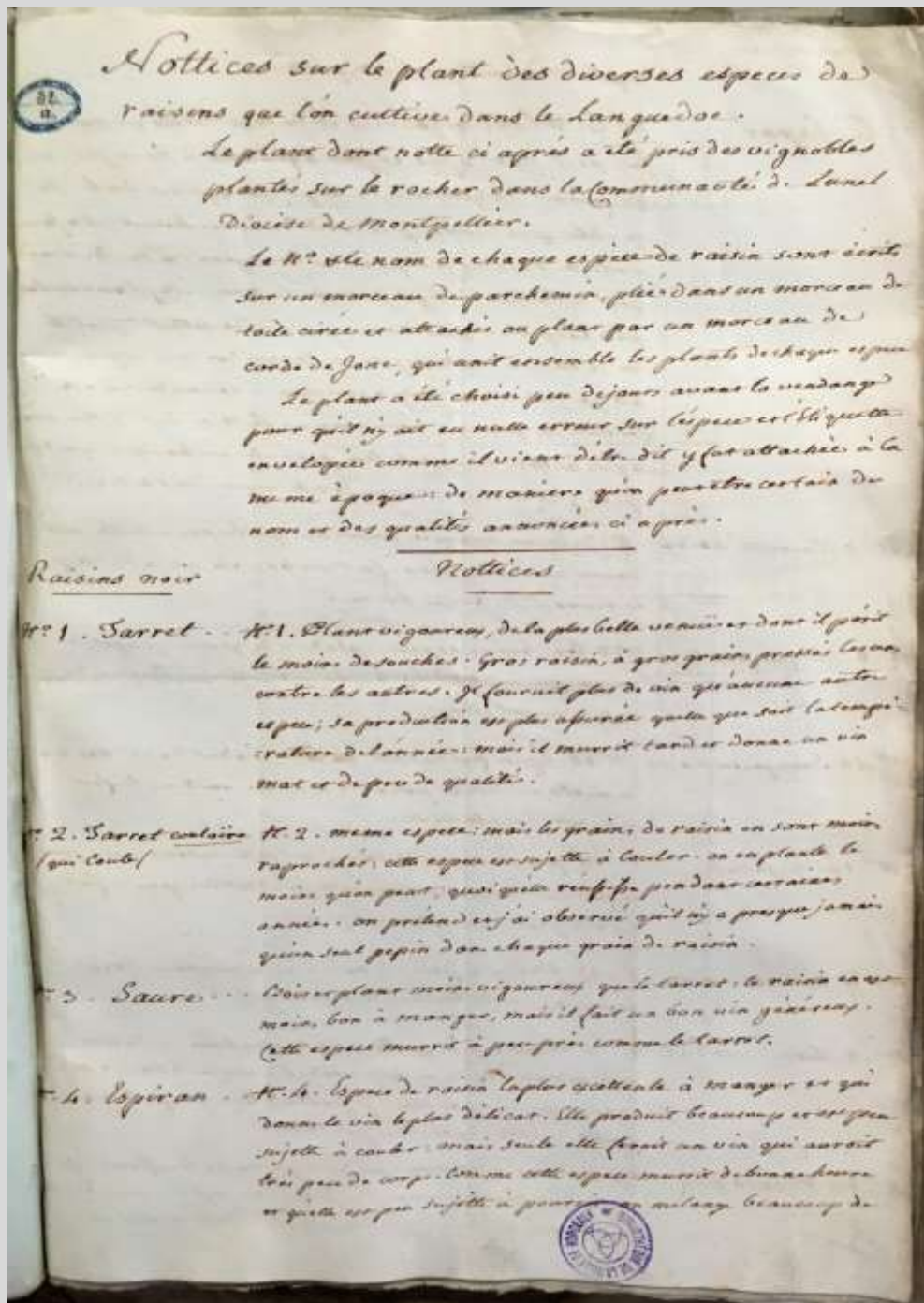


Fig.4d

**Mémoire.** Généralité de Guyenne, subdélégation de Libourne.

N° d'inventaire 9a dans le ms.561. Identifiant du dossier : 109.

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces, ici n°9a, est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux.

Mémoire D109, original en 6 colonnes sur doubles pages. Vue d'ensemble de la première double page du mémoire.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

*Subdélégation de Libourne*

*Donc le nom de ces vignes se trouve en partie dans la subdélégation de Libourne en Poitou*

N° des vignes	Nom & des vignes de Libourne & Poitou	Noms des vignes de Libourne & Poitou	Qualité des vignes de Libourne & Poitou	Différents noms qui sont en usage dans les vignes de Libourne & Poitou	Observations générales
1.	Cimbe de Lou	est la plus grande de toutes les vignes de Libourne & Poitou	est une des vignes de Libourne & Poitou	est appelé de son nom	Les vignes de Libourne & Poitou sont de différentes qualités & de différents noms...
2.	feu	est une des vignes de Libourne & Poitou	est une des vignes de Libourne & Poitou	est appelé de son nom	Les vignes de Libourne & Poitou sont de différentes qualités & de différents noms...
3.	Anlaisse Gire	est une des vignes de Libourne & Poitou	est une des vignes de Libourne & Poitou	est appelé de son nom	Les vignes de Libourne & Poitou sont de différentes qualités & de différents noms...
4.	Liquart	est une des vignes de Libourne & Poitou	est une des vignes de Libourne & Poitou	est appelé de son nom	Les vignes de Libourne & Poitou sont de différentes qualités & de différents noms...



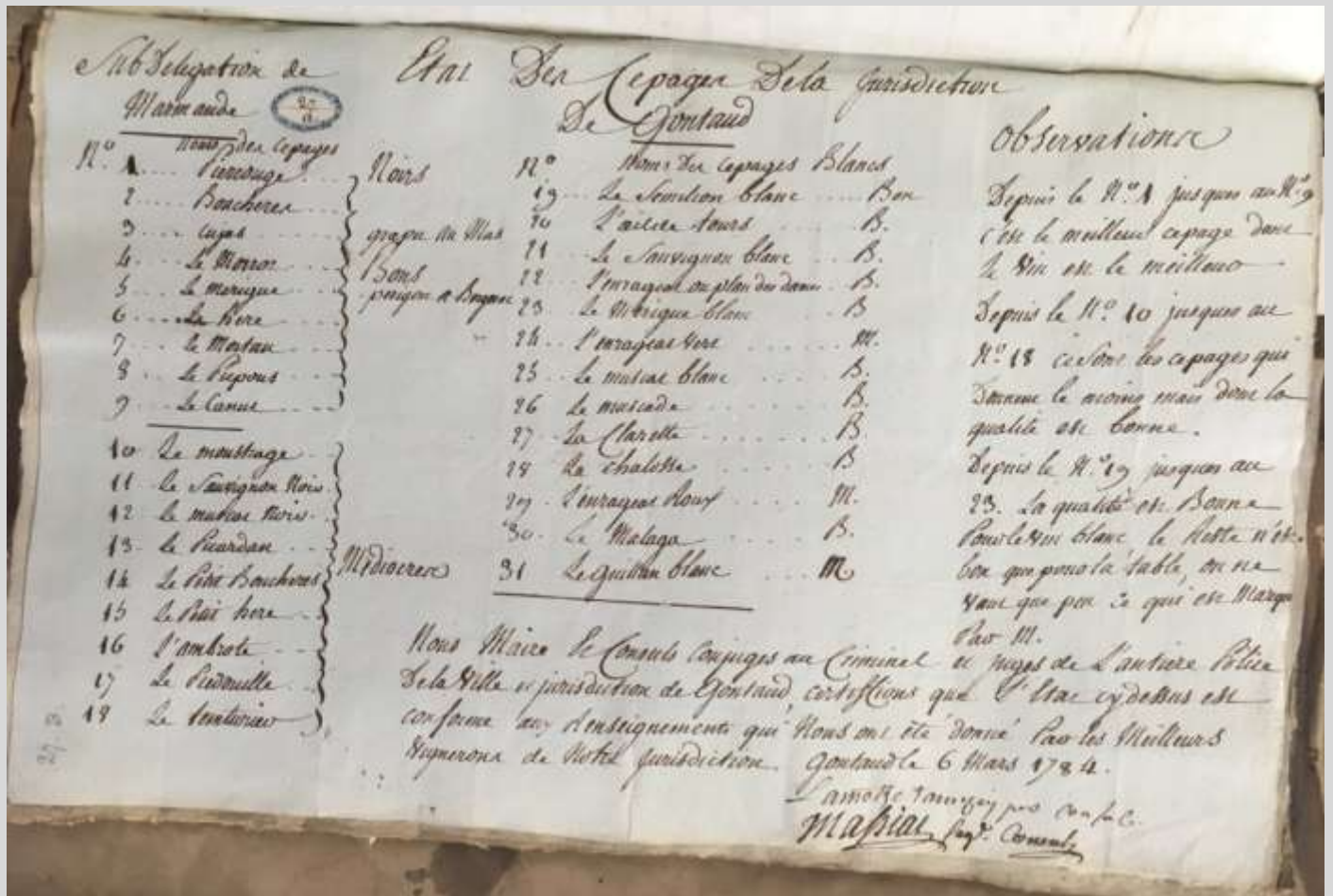
**Mémoire.** Généralité de Guyenne, subdélégation de Marmande, juridiction de Gontaud.

N° d'inventaire 27a dans le ms.561. Identifiant du dossier : 127.

L'ajout d'une étiquette ovale à liseré bleu portant de n° d'inventaire des pièces, ici n°127a, est commune aux dossiers traités par l'académie de Bordeaux.

Mémoire D127, original en 3 colonnes. Vue d'ensemble du mémoire.

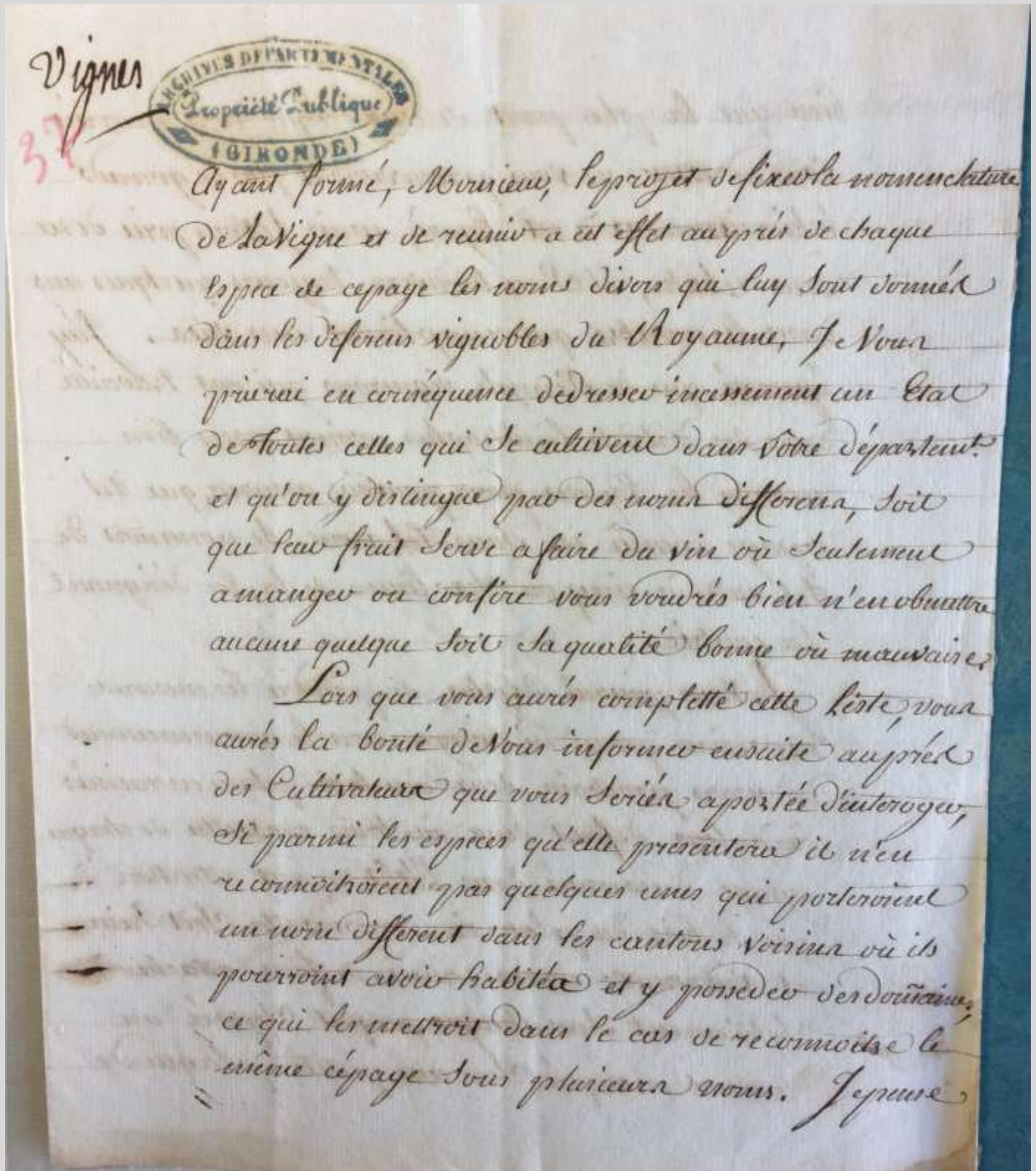
Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.



**Correspondance.** Copie de la lettre circulaire de l'intendant Dupré de Saint-Maur aux subdélégués de Guyenne. Lettre non datée de la fin du printemps ou du début de l'été 1783. Vue d'ensemble des 3 folios. Transcription : dossier 161.1. Lettre E34.

La mention *Vignes* en haut à gauche de la 1<sup>ère</sup> page est une indication relative au classement de la pièce dans le dossier intitulé *Vignes*.

Source : Archives départementales de Gironde, C 1349



BIEN QUE LA PLUS PART DE CEUX A QUI VOUS POURRIEZ  
VOUS ADRESSER NE VOUS PROCURERONT PAS DE GRANDS  
ÉCLAIRCISSEMENTS À CET ÉGARD, MAIS JE VOUS PRIE DE NE  
VOUS REBUTER, IL S'EN TROUVERA TOUJOURS QUELQUES UNS  
DANS LE NOMBRE QUI REMPLIRONT VOS VŒUX. J'AY  
ÉPROUVÉ QUE DE SIMPLES VIGOUREUX QUI ONT TRAVAILLÉ  
DANS DES DISTRICTS LIMITROPHES AVOIENT BIEN  
RECONNU LES ESPÈCES POUR POUVOIR ASSURER, QUE TEL  
CÉPAGE COMMUN ICI SOUS TEL NOM, SE NOMMOIT DE  
TEL AUTRE À CINQ OU SIX LIEUES DE LA EN DÉSIGNANT  
LA CONTRÉE.

JE VOUS PRIERAIS DE PLUS, DE PRENDRE LES MESURES  
NÉCESSAIRES POUR M'ENVOYER VERS LE COMMENCEMENT  
DE VOS PROCHAIN, DEUX OU TROIS PLANS EN RACINÉS  
OU À LEUR DÉFAUT DEUX OU TROIS CROSSETTES DE CHAQUE  
CÉPAGE DÉNOMMÉ DANS L'ÉTAT, AYANT ATTENTION  
QUE LE BOIS DU PLAN OU DES CROSSETTES SOIT SAIN  
ET VIGOUREUX: COMME AUSSI DE FAIRE ATTACHER  
SOLIDEMENT SUR CHAQUE PAQUET SEPARÉ UN  
NUMÉRO MARQUÉ SUR UNE PETITE PLAQUE DE

et de maniere à ne pouvoir pas s'effacer aisément;  
ce N<sup>o</sup>. correspondra à celui de votre liste seule  
qu'elle sera marqué le nom du cépage. il servira  
en core bon de faire mention, sur le double de la  
premiere liste que vous réservera pour l'envoyer  
avec les plans, de la nature du Sol qui les aura  
fourni, de son exposition, et des autres particularités,  
que vous pourriez rassembler sur la qualité des  
fruits et des vins qu'on en retire

Je vous serai infiniment obligé de ne pas perdre  
de vue aucuns de ces objets; l'utilité de cette entreprise  
ne vous échappera pas sans doute, et je crois pouvoir  
me reposer sur votre zèle des soins qu'il faut y  
apporter pour vaincre les petites difficultés qui ont  
empêché qu'on ait pu jus qu'à présent y réussir

Je suis avec une parfaite considération,  
Monieur votre très humble et très obéissant serviteur

**Correspondance.** Lettre autographe de l'intendant Dupré de Saint-Maur à M. Jarry du 18 décembre 1783.  
Lettre E4 dans le ms.561. Identifiant du dossier : 130, correspondance.  
Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

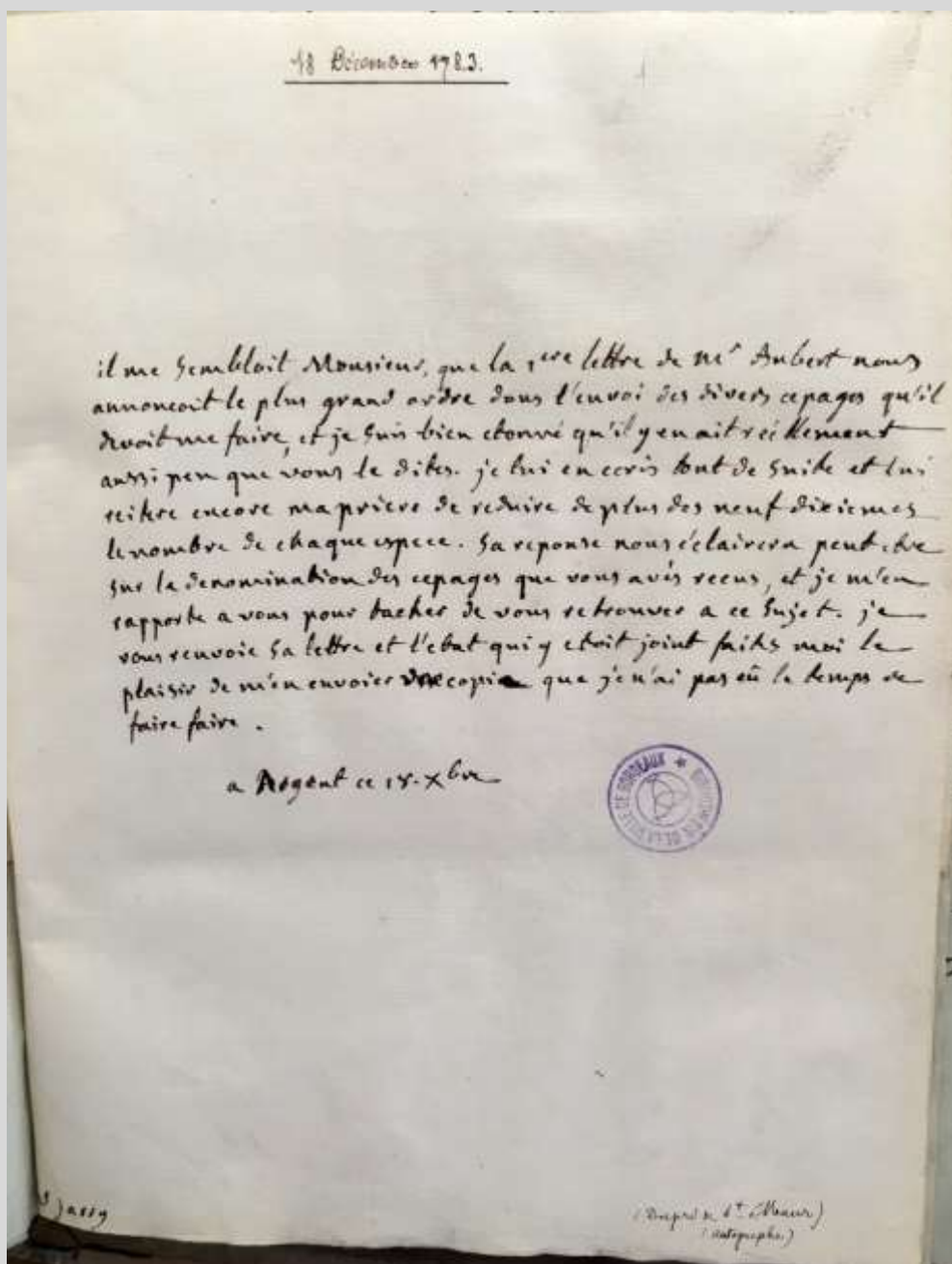


Fig.6a.

Quelques plants dans la collection A sont accompagnés d'un symbole inexplicé 6a1 (plants n° A598 à n°A630). Ce symbole est parfois barré d'une croix 6a2 (plants n° A600 à n°A612). La croix semble indiquer que la condition 6a1 a été remplie. Transcription du symbole dans le dossier 101 : ¥, ¥x

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.



Fig.6a1



Fig.6a2



Fig.6a3

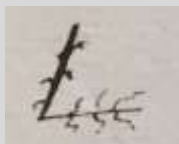


Fig. 6b croquis explicatif à l'appui du texte suivant :

« On plante le plan en coude [croquis] de la largeur d'un pied au moins. On pose le pied dessus, et la branche qui sort de terre est appuyée au demi pied de terre non labourée qui forme le dehors de la première allée, et après l'avoir couvert assez pour qu'il reste ainsi courbé, le vigneron retire doucement son pied pour faire toucher la terre, ensuite achève de couvrir et faire sa seconde fosse. »

Dossier 130 Correspondance. Lettre-mémoire 561/31b du maire d'Auxerre du 30 nov.1783.Plants D130.76 à D130.78.

Source : Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561.

## 1c - Les archives

L'analyse interne et comparée des deux recueils (C1349 et ms.561), sur laquelle s'est appuyée la présentation de l'enquête, permet d'évaluer les limites et le potentiel des archives constituées. Quatre thèmes principaux peuvent être abordés ou traités en détail : la qualité, l'intelligibilité et le potentiel des archives, le phasage du déroulement de l'enquête de 1782 à 1784, la collection comme reflet de l'enquête, les contributeurs.

### Qualité, intelligibilité et potentiel des archives

#### Les désignations et les catégories des pièces de l'enquête

A l'instar de l'enquête elle-même, les pièces qui la composent ne portent pas toutes de nom particulier.

Dans l'enquête, les pièces conservées appartiennent à six catégories :

- un registre des plants reçus et plantés formant la collection,\*
- des descriptifs des plants (notices ou mémoires), documents originaux transmis par les généralités ou copies réalisées à l'intendance de Bordeaux, souvent nommés Etat\*
- des états\* récapitulatifs des plants contenus dans les descriptifs, réalisés à l'intendance, soit sur papier libre, soit sur des formulaires pré-imprimés,
- une ébauche de répertoire des ampélonymes,
- des lettres et des notes internes de l'intendance,
- des pièces postérieures liées au classement des pièces.

\* nom dans les manuscrits

Pour désigner les catégories de pièces de l'enquête, nous avons adopté les dénominations exclusives suivantes et leur code de classement de A à F :

- collection ou registre des entrées selon le contexte (A)
- mémoires, copies de mémoire (D)
- bordereaux de réception ou de suivi, nommé *état* dans les originaux (C)
- répertoire (B)
- correspondance et notes internes de l'intendance (E)
- pièces ajoutées (F)

Recueils - Nous avons nommé recueil chacune des deux archives classées, pour l'une sous la cote C 1349 aux archives départementales de Gironde (AdG), pour l'autre sous la cote ms.561 à la bibliothèque municipale de Bordeaux (BmB).

#### Les dossiers

Nous avons fait le choix de regrouper l'information dispersée dans des dossiers qui sont adaptés au plus près à la documentation existante, dont l'organisation diffère dans les deux recueils.

Dans le principe, chaque dossier correspond à une unité documentaire des originaux, de taille très variable :

- pour les dossiers localisés : la paroisse ou la juridiction, la subdélégation, le district, l'intendance ou la généralité ;

- pour les dossiers généraux, la collection A sur le terrain, le répertoire B : le royaume.

Dans un même dossier, chaque fois que cela a été possible, nous avons regroupé le mémoire D, le bordereau C qui en découle et la correspondance E.

Au total, nous avons constitué 89 dossiers à partir des pièces présentes dans les recueils (n° 10 à 171) et un dossier complémentaire (n°201).

### la numérotation des dossiers du ms.561

Les dossiers du ms.561 ont été numérotés au moment de l'enquête : 1 pour le catalogue des entrées dans la collection, 2 pour l'ébauche de répertoire, 3 à 29 pour les mémoires individuels des subdélégations ou autres circonscriptions de Guyenne, et de façon approximative pour les dossiers retardataires de la première vague. Ces numéros ont servi au classement des pièces par Petit-Lafitte en 1867. Ils sont portés sur une petite étiquette à liseré bleu collée sur le bordereau de réception (ex. 3 pour Bergerac ; Fig.3c) et sur le mémoire (ex. 3a pour Bergerac). Cette numérotation, qui a guidé l'assujettissement des pièces du ms.561 en 1867, a été sinon suivie, du moins mémorisée dans nos enregistrements.

En revanche, les pièces portent souvent des numérotations successives et partielles que nous n'avons pas transcrites

Il est difficile de désigner l'auteur de ces divers numéros d'inventaire. Nous pouvons exclure le personnel de l'intendance qui n'a pas inventorié les dossiers de la première vague qu'il a traités. Deux erreurs dans le classement des dossiers de Guyenne invitent à exclure aussi Petit-Lafitte. Il a concentré son attention sur la Guyenne mais surtout sur le vignoble bordelais, ce qui l'a conduit à classer des pièces sans les vérifier. Le dossier de Lévigac (-en-Garonne), dont le bordereau n'était pas identifié mais portait le n°18 a été classé avec le dossier 18, Marmande et le mémoire de Lévigac a été mal classé entre les dossiers 26, Tombeboeuf et 27 Gontaud alors qu'il porte le n° 28.

Ceci accrédite l'hypothèse selon laquelle Petit-Lafitte en 1867 a simplement mis en ordre des dossiers épars mais déjà numérotés, en prêtant une attention moindre aux vignobles hors du Bordelais. Il est donc probable que la numérotation et les étiquettes à liseré bleu sont l'oeuvre de l'académie de Bordeaux.

### Le recueil C1349 Archives départementales de la Gironde (AdG)

Les dossiers individuels (subdélégation, parfois paroisse ...) du recueil C1349 (AdG) se trouvent regroupés dans un seul dossier que nous avons dénommé « dossier agrégé » envoyé à Bordeaux par l'intendant de chaque généralité. Ils ne portent pas de numéro d'enregistrement individuel dans l'original.

Chaque dossier se trouve dans une chemise dont la première page porte le nom de la généralité et des indications relatives au traitement de l'information. Voir à titre d'exemple la Fig.4a *supra*.

Se trouvent dans le recueil C1349 les dossiers agrégés des généralités de Dijon (dossiers 10-20), (Languedoc) Toulouse (dossiers 21-23), Aix (dossiers 31-37), Auch (dossiers 41-48), Montauban (dossiers 51-57), Bourges (dossiers 61-68), Metz (dossier 71), Auvergne (dossiers 81-84), Soissons (dossiers 91-92), Angers (La Rochelle, dossier 95), Joigny (Paris, dossier 97) et Paris, 1<sup>ère</sup> partie, (dossier 98).

Les pièces sont conservées dans un portefeuille ou boîte de feuilles libres (bordereaux) et de cahiers cousus (mémoires agrégés) où :

- tous les bordereaux sont documentés sur les formulaires pré-imprimés de format identique, 365 x 235 mm. Ce sont les bordereaux destinés au suivi de la vigne. Ils sont au nombre de 53, souvent agrégés pour la généralité. Ne manque que celui de Paris (dossier 98).

- tous les mémoires sont des copies des originaux, semble-t-il d'une même main, selon une présentation à peu près homogène dans des cahiers de format identique, 310 x 210 mm. Les mémoires originaux étaient pour certains des textes libres, pour d'autres des tableaux dont les renseignements ont été transposés de colonnes en texte suivi. Ces mémoires agrégés regroupent, par généralité, les mémoires particuliers issus des circonscriptions, subdélégations, districts, paroisses... Ces mémoires agrégés sont au nombre de 11 qui représentent, généralité de Paris réduite à deux circonscriptions, Joigny et « environs de Paris », 64 circonscriptions.

- quelques lettres et notes internes, en petit nombre.

- des pièces antérieures qui correspondent à l'enquête de 1774, dite de Cochin, originellement sous la cote C1347, versées dans le portefeuille C1349 (dossier 201.1) (*cf. supra*, 1a).

Sont dénombrées 62 pages manuscrites pour les bordereaux, 208 pages pour les mémoires et 11 pages pour les notes et la correspondance, soit un total de 281 pages.

### Le recueil ms.561 Bibliothèque municipale de Bordeaux (BmB)

est un volume cousu à plat dont les pièces proviennent, pour la majeure partie d'entre elles, des subdélégations de Guyenne (27 dossiers sur 31, la correspondance étant groupée en fin de recueil) :



- tous les bordereaux de réception sont rédigés sur papier libre, selon un en-tête standardisé, certainement rédigé à l'arrivée des mémoires à l'intendance ou à l'académie. La calligraphie, très soignée dans les premiers mémoires, est relâchée par la suite. Très souvent le bordereau sert de chemise au mémoire dont il récapitule la liste des plants. Seul le bordereau de réception de Sarlat (dossier 116) fait défaut.

- tous les mémoires sont des originaux de formats et de présentation divers.

Ils sont au nombre de 27 pour la généralité de Guyenne (dossiers 103 à 129). S'y ajoutent les dossiers ou compléments de Paris (dossier 130), Montpellier (dossier 141), Rodez (dossier 143), Metz (dossier 145).

- le registre des pieds de vigne plantés dans la collection du terrain A (dossier 101) donne une liste détaillée, presque exhaustive, des plants mentionnés dans les mémoires du recueil C1349 ; en revanche ne s'y trouve aucun des plants mentionnés dans les mémoires du recueil ms.561 dans lequel il a été conservé.

- l'ébauche d'un répertoire des ampélonymes B (dossier 150) préparatoire à la fixation de la nomenclature. Seules les lettres A et B ont été traitées, G et S à peine commencées, à partir des noms mentionnés dans les deux recueils ms.561 et C1349. La chemise qui enveloppe le répertoire B mentionne l'académie de Bordeaux et le nom de son secrétaire perpétuel, M. de Lamontaigne.

- une liste incomplète des plants mentionnés dans les dossiers 10-20 de la généralité de Dijon du recueil C1349, établie à partir du registre des entrées.

Sont dénombrées 25 pages manuscrites pour le registre des entrées A, 16 pages pour le répertoire B, 236 pages pour les bordereaux et mémoires joints et 69 pages pour les notes et la correspondance, soit un total de 346 pages manuscrites.

Les deux recueils totalisent 627 pages sans compter les pièces ajoutées au 19<sup>e</sup> siècle.

### **Le registre des entrées et le répertoire**

- L'intégralité du registre des quelque 900 introductions ou ceps identifiés qui, plantés dans le terrain A, sont ceux dont l'académie n'avait pas la charge. La présence de cette liste dans le recueil ms.561 constitue une anomalie documentaire. Il peut s'agir soit d'un modèle pour constituer le pendant du terrain A, un nouveau terrain B consacré aux plants pour l'essentiel de Guyenne, soit d'indications pour commencer le répertoire. Cette pièce, par son contenu, se place chronologiquement entre les 2 vagues.

- Une ébauche de répertoire, document préparatoire à la fixation souhaitée de la nomenclature, but de l'enquête. Ce document mentionne des noms issus aussi bien des mémoires du ms.561 que de ceux du ms.C1349. Il témoigne donc d'une collaboration entre les membres des deux institutions qui participaient au programme. Plusieurs listes de noms plus ou moins répétitives et de plusieurs mains pour les lettres A et B, de même que l'ébauche conservée pour les lettres G et S, montrent que la tâche fut répartie entre différents collaborateurs peu actifs au sein de l'académie. La liste incomplète (dossier 151) des plants de la généralité de Dijon, dressée à partir du registre des entrées apparaît être un travail préparatoire au répertoire réalisé par l'académie et versé plus tard dans le ms.561 alors qu'il traite d'éléments d'un dossier conservé en C1349.

Le répertoire, par son contenu issu des deux vagues se place à la toute fin de l'enquête. Il livre la seule trace d'exploitation scientifique des données recueillies. Il doit dater de 1783-84 et ne témoigne pas d'une activité soutenue. L'interruption du travail est peut-être à dater du rappel de Dupré de Saint-Maur à Paris, au début de 1785.

### **Le classement des autres pièces**

- Les pièces de correspondance à portée générale ou lacunaires, qui ne pouvaient être placées dans un dossier localisé, se trouvent dans le dossier 161 où est, par exemple, la première lettre de Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants ;

- la pièce ajoutée qu'est le récapitulatif de 1867 de Petit-Lafitte se trouve dans le dossier 162 ; elle constitue une table des matières du ms.561 tel qu'il a alors été assemblé et solidarisé.

- les pièces hors recueils (C1349, ms.561), en relation directe avec l'enquête comme la correspondance avec la municipalité de Bordeaux, se trouvent dans le dossier 171 ;

- des pièces complémentaires, hors recueils, utiles à la compréhension de l'enquête, se trouvent dans le dossier 201.

### **La correspondance**

Des lettres ainsi que des notes internes à l'intendance de Bordeaux sont réparties dans les deux recueils, majoritairement dans le ms.561, regroupées à la fin du recueil. Ces pièces ont été inventoriées de E1 à E38. La plupart d'entre elles ont été reclassées par nos soins dans les dossiers dont elles relèvent. Celles de portée générale comme les lettres de Dupré à ses collègues et aux subdélégués de Guyenne, ou problématiques comme celle du subdélégué de Ribérac annonçant plants et mémoire dont aucune trace n'est conservée (dossier 161.3, E38) se trouvent dans les dossiers 161 et 171.

### **Les dossiers composites**

Plusieurs dossiers de la première vague sont constitués de pièces réparties dans les deux recueils C1349 et ms.561. Les dossiers de Paris, Montpellier, Rodez et Metz ont été envoyés en deux fois. L'historique de chaque envoi est rappelé dans les dossiers : Paris (dossiers 87, 98, 130) Rodez (dossiers 55, 143) Languedoc, Montpellier-Nîmes (dossiers 23, 143), Metz (dossiers 71, 145). Leur examen a permis d'établir le déroulement de l'enquête.

Le plus compliqué de ces dossiers est celui de la généralité de Paris dont les mémoires et les envois de plants ont eu lieu de novembre à décembre 1783. Les explications nécessaires sont exposées ci-dessous et en introduction des dossiers 97, 98 et 130.

Les envois de Rodez se trouvent dans les dossiers 55 et 143 ; ceux du Languedoc se trouvent dans les dossiers 21 à 23 et 141 ; ceux de Metz se trouvent dans les dossiers 71 et 145.

Les pièces qui concernent la Bourgogne se trouvent dans les dossiers 10 à 20 mais aussi 130 et dans la liste incomplète 151.

### **Les lacunes documentaires**

Quelques dossiers présentent des lacunes : soit le mémoire, soit le bordereau en est absent. Les mémoires de la généralité de Paris (D97, D98 et D130) ne sont pas accompagnés de bordereaux ; le bordereau C116 pour le mémoire D116 de Sarlat est absent.

De plus, un probable dossier de la généralité de Besançon n'a laissé aucune trace, de même qu'un envoi annoncé de la subdélégation de Ribérac (généralité de Guyenne).

Un certain nombre d'ampéronymes isolés apparaissent aussi dans l'inventaire A de la collection ou dans l'ébauche de répertoire B sans relation avec un mémoire D identifié. Ils indiquent que des mémoires n'ont pas été envoyés ou archivés.

Dans le registre A de la collection, de nombreux manques dus à des étiquettes omises ou illisibles sont relevés. Ils affectent plus de 200 introductions dont les plants ne peuvent être localisés avec précision.

Parmi ces introductions, les n° A722 à A745 font référence, en mentionnant les n° portés sur les étiquettes, à un dossier absent issu d'une subdélégation de la généralité de Bourges qui ne peut être identifiée avec certitude mais qui pourrait être Montluçon, rattachée soit au Berry soit à l'Auvergne.

De même, 6 plants reçus de la généralité de Besançon ne sont connus que par leur introduction dans la collection (n°A172 à A174, A263, A264, A266).

### **Les pièces éparses**

Il faut adjoindre aux pièces des deux recueils quelques pièces éparses, en relation directe avec l'enquête de 1782-84 :

la lettre de Dupré aux intendants (dossier 171.1)

les échanges de Dupré avec les jurats de Bordeaux (dossier 171.2)

ainsi que des documents extérieurs mais utiles à la compréhension de l'enquête :

la lettre de Cochin de 1774 (dossier 201.1)

la lettre de Rozier de 1780 (dossier 201.2)

le projet de pépinière à Bordeaux de 1797 (dossier 201.3)

### **La structure du texte et du Tableau récapitulatif**

La présentation de la transcription suit la numérotation discontinue des dossiers de 10 à 201. Le détail de l'ordre des dossiers se trouve dans le sommaire détaillé de la Section 2 (*infra*).

Les identifiants constituent un guide pour localiser une mention dans le texte.

Nous avons réparti les informations selon 5 catégories qui correspondent à la nature des pièces, de A à E. Dans chaque catégorie, l'unité documentaire, variable en taille, est numérotée de 1 à N.

Les identifiants désignent

- A1 à A772      unité : chaque ampélonyme du registre A de la collection.
- B1 à B437      unité : chaque ampélonyme du répertoire B.
- C10 à C145     unité : chaque bordereau de suivi ou de réception des plants. Dans chaque bordereau, les plants sont identifiés de 1 à N sur le modèle C10.1 ; C145.6.
- D10 à D45     unité : chaque mémoire. Dans chaque mémoire, les plants sont identifiés de 1 à N sur le modèle D10.1 ; D145.105 selon l'organisation interne du mémoire, le plus souvent par circonscription (subdélégation, district, paroisse). Le dossier 130 a suivi l'original qui n'est pas subdivisé dans la numérotation des plants de 1 à 99, quelle que soit leur provenance.
- E1 à E38        unité : chaque note ou lettre.

Tout identifiant est unique et renvoie directement au lieu précis où l'archive se trouve dans la transcription. Ainsi tout identifiant du Tableau récapitulatif (Section 3) renvoie au lieu exact de la transcription où se trouve en contexte la mention d'un ampélonyme.

Le texte et le Tableau qui le résume contiennent 5900 entrées.

La structure du Tableau récapitulatif est distincte, elle suit l'ordre des 4 catégories dans lesquelles les ampélonymes sont mentionnés, A, B, C et D (Voir Section 3).

### **Le corpus des ampélonymes et les noms vedettes**

Le nombre de 5900 unités correspond au total des occurrences d'un nombre de variétés (cultivars) qu'il faut encore établir. Rappelons que ce total est issu des quatre listes répétitives A à D.

La liste principale cumulée est celle issue des mémoires. Elle compte tous les noms dont l'identifiant appartient à la série D, de D10.1 à D145.105, soit 2541 occurrences selon le Tableau récapitulatif (Section 3). Cette liste constitue le socle de référence de l'enquête.

La liste cumulée C, celle des bordereaux, compte tous les noms dont l'identifiant appartient à la série C, de C10.1 à C145.6, soit 2083 occurrences. La liste C, rapprochée de la liste D, est pour l'essentiel redondante ; elle est aussi en partie lacunaire : trois bordereaux sont manquants (Sarlat, dossier 116, Paris, dossiers 98 et 130) et un est incomplet (Joigny, dossier 97). Elle peut suppléer la précédente dans des cas d'erreurs de lecture ou de difficultés de déchiffrement. Elle est plus utile pour les envois de la première vague dont les mémoires sont conservés sous la forme de copies qui comptent des graphies fautives. Les copistes, celui des mémoires, celui ou ceux des bordereaux, ont en effet commis des fautes de lecture, parfois limitées au mémoire ou au bordereau. La liste C peut aussi apporter des indications absentes de la copie du mémoire D. La liste A des 772 entrées identifiées dans la collection et celle, B, des 437 mentions du répertoire livrent quelques noms inédits, absents des mémoires conservés. Ils attestent ainsi l'introduction de plants dont les mémoires ont disparu. Ce sont des compléments rares mais indispensables.

De ces observations découle l'existence d'un corpus utile qui réduira, lorsqu'il sera précisé, le corpus brut de 5900 à quelque 2600 unités, sous réserve de vérifications.

Au sein de ce corpus utile il faudra encore réduire les doublons en établissant les noms vedettes d'une même variété à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Cette question est distincte de celle de l'identification des variétés qui a été réalisée par les ampélographes au 19<sup>e</sup> siècle et dont l'*Ampélographie* de Viala et Vermorel (1901-1910) rend compte en détail. L'apport majeur de l'enquête inachevée de Dupré de Saint-Maur est de permettre d'établir, autant que faire se peut, les dénominations localisées d'une même variété dans les vignobles ou provinces du royaume cent vingt ans auparavant. Par sa richesse le corpus met en évidence de multiples formes de dénomination qu'il conviendra d'étudier en détail.

A titre d'exemple, quelque 170 occurrences des divers noms connus de Côt apparaissent dans l'enquête. Après nettoyage des doublons et des erreurs manifestes, le corpus utile pour l'étude des noms est réduit à quelque 60 mentions. Côt est le nom unique choisi par les ampélographes au 19<sup>e</sup> siècle (Odart 1845/54), concurrencé par la suite par Malbec. Dans l'enquête de 1783-84, trois ampélonymes localisés majeurs, des noms vedettes, apparaissent clairement : cote rouge, cors, samoireau, accompagnés de noms secondaires d'usage plus limité

tels pied de perdrix, noir de pressac, oxerrois etc. Les noms vedettes du 18<sup>e</sup> siècle n'établissent donc pas la nomenclature des cépages, objectif demeuré hors de portée de l'entreprise de Dupré de Saint-Maur et qui a été réalisé peu à peu au 19<sup>e</sup> siècle.

Par son potentiel documentaire inégalé, le texte de l'enquête ouvre la voie à de nombreuses études. À l'heure actuelle, il est trop tôt pour évaluer le nombre des « espèces de vigne » qui étaient cultivées dans le royaume et la place de chacune. Il est certain que des centaines de noms très localisés demeureront des énigmes et que les cépages se limiteront à quelques centaines. Parmi eux, se trouvent à n'en pas douter des cépages-population aux intra-variétés nombreuses qui ont pu porter divers noms, comme le Côt évoqué ci-dessus. Quelques noms apparaissent en position dominante dans le corpus. Chasselas, muscats dont il est souvent difficile de déterminer s'ils sont cultivés pour la table ou la cuve ; enrageat (folle blanche) et ses multiples équivalents destinés à la distillation ; clairette, clarette, souvent ambigus ; gamet noir et blanc et leurs noms vernaculaires ; guillan polysémique ; fer ou hère et variantes ; piquepoul aux graphies multiples ; pineau/pinau/pinot/pinet localisés et polysémiques ; sauvignon et ses équivalents régionaux, etc. À l'inverse, des noms très courants aujourd'hui sont très peu présents : malbec, merlot, chardonnay...



## Le déroulement de l'enquête

### Éléments de chronologie de l'enquête

En prenant appui sur la documentation existante, un schéma théorique du déroulement de l'enquête en trois phases, chacune lacunaire, peut être reconstitué. Ce schéma intègre des pièces et des informations manquantes (*en italiques*) :

#### Phase 1 Lancement de l'enquête en deux vagues

- **1a** au printemps 82, 1<sup>ère</sup> lettre de Dupré, adressée à ses collègues intendants, lancement de la première vague de l'enquête, hors Guyenne ;  
d'octobre à décembre 82, correspondance entre Dupré et les jurats de Bordeaux au sujet du terrain situé entre la Porte d'Aquitaine et la Porte des Capucins à Bordeaux ;
- **1b** en juin et juillet 83 lancement de la deuxième vague de l'enquête, 2<sup>e</sup> lettre de Dupré, adressée cette fois à ses seuls subdélégués de Guyenne.

#### Phase 2 Enregistrements à réception des plants et des mémoires par le personnel de l'intendance

##### **2a** fin 82-début 83 ?

En réponse à 1a, 2aa, registre A des plants de la collection correspondant aux dossiers 10 à 98, première vague de l'enquête.

A peu près 900 introductions. Date précise de réalisation inconnue, en saison de dormance du matériel végétal (fin82-début83 ; fin 83 pas d'enregistrement dans la collection des envois tardifs depuis la généralité de Paris (dossier 130).

##### **2b** fin 83 début 84

2ba, en réponse à 1b, mémoires originaux et bordereaux de réception des dossiers 103 à 129. La seconde et dernière vague est réservée à la généralité de Guyenne. Les dossiers retardataires 130, 141, 143 et 145 (Paris, Montpellier, Rodez, Metz), mémoires et plants reçus fin 1783 ou début 1784, en réponse à la demande de la première vague. Mémoires et plants ont été confiés à l'académie de Bordeaux.

*2bb Inventaire B des plants de la collection correspondant aux dossiers 103 à 145. A peu près 1500 introductions. Aucune trace dans le terrain A. Aucun registre des entrées archivé pour cette 2<sup>e</sup> partie de la collection.*

#### Phase 3 1783-84 Etude de la documentation par l'académie de Bordeaux

3a Bordereaux de Guyenne probablement par l'académie

3b Ébauche d'un répertoire des noms des cépages (lettres A et B) documenté par les dossiers 10 à 145 (dossier 150). Travail préparatoire, liste incomplète pour Dijon d'après le registre des entrées A (dossier 151)

## Schéma théorique et faits documentaires

Le schéma théorique élaboré ci-dessus repose sur quelques pièces et éléments de l'enquête :

- la concordance entre les ceps énumérés dans le registre de la collection (A) et les dossiers contenus dans le ms.C1349, envois de la première vague (dossiers 10 à 92). Les manques sont indiqués ci-dessous.
- la concordance presque exacte entre absence des ceps dans le registre de la collection (A) et envois des dossiers retardataires de la première vague (95, 97, 98, 130, 141, 143, et 145).
- la concordance exacte entre absence des ceps dans le registre de la collection (A) et envois de tous les dossiers de la 2<sup>e</sup> vague, subdélégations Guyenne (dossiers 103 à 127).
- la présence des 4 ceps d'un premier envoi de Rodez en 1783 dans le terrain A et l'absence des 9 pieds d'un second envoi mentionnés dans la lettre E11 du 12 février 1784. Le 1<sup>er</sup> envoi correspond au dossier 55 de C1349, et le 2<sup>e</sup> envoi au dossier 145 du ms.561.
- quelques autres envois tardifs n'ont pas été traités intégralement par l'intendance, ceux de Metz, Paris, Montpellier. Les mémoires se trouvent dans le ms.561, de plus leurs plants n'ont pas laissé de traces, à l'instar de ceux de Guyenne.
- Les lettres du ms.561 mentionnent au moins une vingtaine d'envois de plants en février-mars 1784, eux aussi disparus sans laisser de trace. La quasi-totalité de ces plants provenaient de Guyenne.

Quelques éléments datés avec précision soutiennent la proposition de phasage et d'envois en deux vagues :

### - 1782

- 26 avril. lettre 1 de Dupré à ses collègues intendants (dossier 171.1).
- octobre-décembre : échange de correspondance entre Dupré et les jurats de Bordeaux au sujet du terrain situé entre les portes d'Aquitaine et des Capucins (dossier 171.2). Sans succès avéré pour la réception des plants de la vague 1 en 1783 puisque, à la fin de cette même année, à propos de l'envoi des plants de Paris, Dupré charge Jarry de s'enquérir de l'avancement des travaux. A cette époque, Dupré est dans l'attente des plants de Guyenne, vague 2.

### 1783

- 16 février, envoi du mémoire D62 de Chateauroux.
- Lettre circulaire 2 de Dupré (dossier 171.1), date probable d'expédition, juin-début juillet 1783, destinataires connus par les réponses : subdélégués de Guyenne (ci-dessous).
- 7 novembre, envoi par Paris des plants 69 à 75 (dossier 130).
- 22 novembre. Envoi par la généralité de Paris des plants 1 à 17, sauf plants 11 et 12 (dossier 130).  
Mention d'un mémoire envoyé « l'an passé » (**1782**). (dossier 98, lettre E32)
- 30 novembre. Envoi par Paris des plants de Troyes et des plants d'Auxerre (dossier 130).
- 4 décembre. Envoi par Paris des plants de Chablis (dossier 130).
- 9 décembre. Note interne de l'intendance de Bordeaux (de Jarry à Dupré) au sujet des plants reçus de Paris le 21 novembre : « ne connaissant pas l'emplacement que M. l'Intendant leur destine, il a été mis provisoirement dans le jardin de l'Intendance ».
- 11 décembre. Envoi par Paris des plants 49 à 99 en provenance de Troyes (généralité de Chalon). Fin de l'envoi des plants et des mémoires
- Les échanges entre le subdélégué de Paris et l'intendance continuent jusqu'au 30 décembre. Voir le dossier 130 et ci-dessous pour les détails.
- Le transfert de la documentation de l'intendance à l'académie a été effectué à la toute fin de l'année 1783 ainsi que l'indique la partition des dossiers de la généralité de Paris. Les dossiers 97 et 98, ce dernier expédié le 22 novembre, sont restés à l'intendance, le dossier 130, expédié à partir du 29 novembre, a été confié à l'académie.

### 1784

- 9 février. Lettre de Saint-Palais. En réponse à la demande de l'intendant du **27 juin 1783** : envoi des plants. Mention de l'envoi d'un mémoire dès le **25 juillet 1783**
- 12 février. Lettre de Rodez « plus heureux cette année que je le fus l'année dernière (**1783**) [...] parmi les espèces : les mêmes que je vous ai envoyées l'année dernière (D55.1 à D55.4) et quatre de plus (D143.1 à D143.9). Le compte est inexact du fait des doublons.

6 mars. Lettre de Bergerac. En réponse à la demande de l'intendant du **30 juin 1783** : envoi des plants et du mémoire.

2 mars. Lettre de Castillonès. En réponse à la demande de l'intendant du **2 juillet 1783** : envoi du mémoire.

8 mars. Lettre de Condom. Envoi des plants.

9 mars. Lettre de Montpellier. Envoi des plants et des notices.

9 mars. Lettre de Libourne. En réponse à la demande de l'intendant du **16 juin 1783** : envoi du mémoire ; envoi des plants différé.

17 mars. Lettre de Casteljaloux, mentionnant l'envoi des cépages à la suite de l'envoi du mémoire le 29 février 1784.

20 mars. Lettre de Thiviers. En réponse à la demande de l'intendant du **20 juin 1783** : envoi d'une copie (2<sup>e</sup> état) du mémoire qui accompagnait l'envoi antérieur non daté des plants.

21 mars. Lettre de Clairac. En réponse à la demande de l'intendant du **2 juillet 1783** : envoi des plants et du mémoire.

21 mars. Lettre de Marmande. En réponse à la demande de l'intendant du **26 juin 1783** : envoi des plants et du mémoire.

25 mars. Lettre de Bazas. En réponse à la demande de l'intendant du **2 juillet 1783** : envoi des plants et du mémoire.

28 mars. Lettre de Toulouse. Envoi de Béziers via Toulouse ?

28 mars. Lettre de Nérac ; envoi des plants et du mémoire.

29 mars. Lettre de Pauillac. En réponse à la demande de l'intendant du **27 juin 1783** : envoi des plants et copie du mémoire envoyé.

29 mars. Lettre de Nontron. En réponse à la demande de l'intendant du **27 juin 1783** : envoi des plants et du mémoire.



## La collection

### Le registre des entrées de la collection A

Ainsi qu'il a été souligné ci-dessus, seule la collection du terrain que nous avons dénommée A, est connue. Dans le ms.561, l'inventaire de cette collection ne porte pas d'intitulé. La liste de 25 pages manuscrites est une minute originale des entrées sur le terrain. Sont notés de façon presque systématique :

- le n° d'inventaire sur le terrain
- le lieu d'envoi et de prélèvement des « pieds » : la généralité, la subdélégation, parfois la paroisse ou le vignoble
- le nombre des pieds reçus
- le nom et parfois une référence au mémoire qui laisse entendre l'existence d'un lien entre le terrain les études prévues.

La collection est organisée en rangs, appelés rangées au début, puis règes. 69 rangs sont dénombrées où se trouvent 3677 pieds qui correspondent à l'envoi, le plus souvent de 2 à 6 pieds, de l'une des 925 introductions identifiées (cf.ci-dessous). Le rapprochement du nombre total des ceps, qu'il faut augmenter de quelques dizaines au moins pour pallier les manques dus aux pieds morts, de celui des 925 introductions donne une moyenne de l'ordre de quatre pieds par introduction, ce qui correspond aux souhaits de l'intendant. Les pieds de la généralité de Paris, 100 de chaque introduction, ont disparu. Chaque rangée accueille en moyenne une soixantaine de ceps.

### Chronologie relative

Le numéro d'inventaire A de chaque introduction établit un journal de bord qui rend compte de l'arrivée ou plus précisément de l'enregistrement des lots de pieds de vigne et de leur plantation dans la collection. A défaut de dates précises, nous disposons ainsi de la chronologie relative établie par l'enregistrement des ceps.

Nous avons dénommé *lot* (numérotés de 1 à 166) l'ensemble des introductions (925) reçues d'un même lieu (paroisse, subdélégation ou autre entité administrative, rarement vignoble) et plantées simultanément.

Sont dénommés *introduction* les pieds portant le même ampélonyme et issus d'un même lieu.

Exemple. lot 1 : généralité de Dijon, subdélégation d'Avallon, 16 introductions numérotées de 1 à 16 dans le registre A. Dans ces 16 introductions, la première est composée de « deux pieds de pinot marqués N°1<sup>er</sup>. Pinot rouge d'Avallon. » Le pinot rouge d'Avallon constitue donc une introduction.

De la sorte, nous avons dénombré 166 lots pour un total de 925 introductions.

En suivant les numéros de lots et en postulant qu'ils ont été plantés dans la collection dans l'ordre qu'indique leur position dans la liste, nous avons obtenu la séquence suivante :

Dijon / Languedoc / Provence / Auch / Montauban / Bourges / Metz / Besançon / Auvergne / Soissons.

Cette séquence est fondée sur l'enregistrement des premiers lots reçus de chaque généralité.

- La majorité des lots de **Dijon** est envoyée très tôt et leur plantation livre les premiers numéros du registre des entrées.

- Les plants du **Languedoc** et de **Provence** alternent très souvent dans leur ordre d'arrivée. Une grande partie des envois de Provence est introduite entre les lots 15 et 78.

- Les envois du Languedoc sont concentrés, pour la subdélégation de **Toulouse**, entre les lots 14 et 94, puis un dernier envoi est recensé en toute fin du programme pour la subdélégation de **Mirepoix**, lot 165 qui clôt le registre.

- Les plants de **Metz** se répartissent selon les 2 envois de 1783 (lot 33 et 104)

- Un seul envoi est recensé pour **Soissons**.

Le resserrement et le mélange des lots indiquent que l'ensemble a été réceptionné en un court laps de temps, à une date inconnue, probablement située en février-mars 1783 d'après les échanges de correspondance, en toute fin de phase de dormance hivernale des végétaux pour les derniers envois.

Total des introductions envoyées pour chaque généralité et position dans la liste (Voir Annexe 1 ci-dessous) :

Dijon 104 (entre 1 et 285)

Languedoc 104 (entre 85 et 280 puis 753),

Provence 120 (entre 103 et 236)

Auch 79 (entre 139 et 657)

Montauban 107 (entre 150 et 661)

Bourges 173 (entre 163 et 721)

Metz 5 (entre 154 et 327)

Besançon 6 (entre 172 et 266)

Auvergne 102 (entre 351 et 514)

Soissons 13 (entre 384 et 396)

118 introductions ne sont rattachables à aucune généralité par défaut d'étiquetage. Le registre des entrées indique que de nombreux envois de subdélégations sont, dans un premier temps, adressés à la généralité qui les regroupe et les réexpédie à Bordeaux.

- C'est le cas pour l'**Auvergne**, où les introductions de Brioude, Riom, Corent et Clermont-Ferrand sont numérotées de 351 à 513. C'est aussi le cas, comme expliqué ci-dessus, du **Languedoc** et de la **Provence**. Les lots de Provence arrivent indistinctement des différentes subdélégations (Aix, Aubagne, Cannes, Cuers, Millau, Roquevaire et Toulon).

- Les envois de **Dijon** peuvent être regroupés en trois ensembles, une première série de lots (1 à 12) venant d'Avallon, Auxonne, Beaune, Bourg, Dijon, Flavigny, Vitteaux, Chalon/Saône et Mâcon, dont les introductions sont numérotées de 1 à 84 ; un deuxième ensemble de 3 lots provenant notamment de Nuits (introductions 152-153, 155 à 160), un troisième lot (91) provenant de Mâcon (introduction 267), et enfin un dernier ensemble de deux lots (96 et 97) provenant de Dijon (introductions 281-282) et d'Avallon (introductions 283 à 285).

- Pour la généralité de **Montauban**, en revanche, il est difficile d'établir une chronologie interne bien que tous les lots soient placés au début du registre, entre 29 et 160, d'autant qu'il est impossible d'établir dans ce cas la distinction entre envoi et enregistrement dans la collection, du fait du fractionnement de l'information. Les

envois ou enregistrements de la subdélégation de Montauban se font en 6 étapes (lots 52/61/74/120/142/151), ceux de Millau en deux étapes (51 et 63) et ceux de la subdélégation de Puy l'Evêque en 2 étapes (lots 115 et 144/149). De plus, 10 lots sont recensés comprenant au total 61 introductions venant de la généralité de Montauban mais sans indication de subdélégation (lots 29/35/132/139/147/148/152/155/158/160).

- Pour la généralité de **Bourges**, les envois se répartissent en quatre temps, un premier ensemble pour La Châtre et Saint-Amand (lots 40-41), un deuxième pour Saint-Amand et Châteauroux (97-98-100-101-103), un troisième pour Selles et La Châtre (110-111-112), et un quatrième avec les derniers lots de La Châtre, d'Argenton, de La Charité, de Sancerre et d'Issoudun (133 à 136 – 148-152-159 à 162).

- Pour la généralité d'**Auch**, il en va de même avec trois ensembles successifs : le premier provenant de Maubourguet (24 à 28), le deuxième d'Auch, de Montesquieu en Bruilhois (aujourd'hui en Lauragais) et de Gan en Bearn (entre 116 et 141) et le dernier à nouveau d'Auch (151 et 155). Sous le nom générique Auch se trouvent des lots provenant de paroisses particulières non identifiées dans la subdélégation d'Auch.

- Dans le cas particulier de **Besançon**, les plants envoyés en deux temps se situent au sein de la première moitié des envois (lots 43 et 89b et 89c).

La chronologie relative ainsi établie pour les envois de 1783 a servi de base au classement et à la numérotation des mémoires agrégés et des bordereaux de la première vague qui ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original. Leur numérotation ordonnée de 10 à 98 a été effectuée sur la base de la chronologie relative établie ci-dessus. Sans mémoire envoyé ou conservé, le dossier Besançon est absent.

### La collection A, le royaume sans la Guyenne

Le registre de la collection compte à peu près 900 entrées. Il y manque à peu près 1700 unités selon le décompte établi à partir des mentions dans les mémoires. Cette différence s'explique de la façon suivante : manquent tous les plants de l'ensemble des envois de la 2<sup>e</sup> vague, à peu près 1500 plants de 31 dossiers dont les 27 de Guyenne, cause principale, à quoi s'ajoutent 183 manques relevés dans la 1<sup>ère</sup> vague :

Estirac (Auch)	13 plants
Jurançon (Auch)	8
Nîmes (Languedoc)	45
Montpellier (Languedoc)	34
Saint Antonin (Montauban)	26
Millau (Montauban)	6
Mur de Barrès (Montauban)	10
Bausset (Provence)	7
Angers (La Rochelle)	5
Laon (Soissons)	12
Soissons (Soissons)	12
Principauté des Dombes (Dijon)	5

Les rapprochements effectués font apparaître que, dans la grande majorité des cas concernés, nous disposons soit de la correspondance (E), soit de la collection (A) mais très rarement des deux, exception faite de Mirepoix et de Metz.

Pour la première vague, il apparaît qu'à la réception des plants et des lettres qui les accompagnent, les plants sont mis en terre et les lettres acheminées ailleurs à l'intendance pour être traitées, notamment pour rembourser les débours. Ces lettres n'ont pas été archivées. De plus, le recueil C1349 où se trouvent les dossiers de la première vague, ne regroupe pas des pièces originales mais des copies des bordereaux et des mémoires et très peu de lettres. Un tri a été effectué. En revanche, la correspondance liée aux mémoires tardifs de la première vague, transmis à l'académie, se trouve avoir été conservée dans le ms.561.

Par ailleurs, la correspondance qui accompagne les mémoires et les plants de Guyenne (2<sup>e</sup> vague) atteste que ces derniers ont bien été envoyés ; ces plants n'ont pas laissé de trace.

Est-il envisageable que les plants de la 2<sup>e</sup> vague aient fait l'objet d'une collection séparée que nous n'avons pas retrouvée ? Rien ne l'atteste. C'est néanmoins ce que laissent entendre divers écrits qui attribuent à Latapie le classement des plants bordelais, notamment Tallavignes (1901) souvent repris dans la



bibliographie. *L'hortus burdigalensis* de 1784 de Latapie, ne mentionne pas de vignes quoique la tradition lui attribue la confection d'une liste des plants de Guyenne. Cet aspect, étroitement lié à la question du jardin botanique de Bordeaux, sera à reprendre, ce qui dépasse le cadre de cette présentation (cf. ci-dessous).

### **Terrains et collection**

La documentation est confuse. Le seul terrain identifié pour recevoir la collection est celui localisé hors les murs entre les portes d'Aquitaine et des Capucins.

Dans ses lettres aux jurats de Bordeaux en octobre 1782 (dossier 171.2a et 2c), Dupré de Saint-Maur demande à bénéficier de ce terrain à titre provisoire pour y accueillir les cépages qu'il attend des vignobles du royaume. Il n'est pas alors question des plants de Guyenne. Il s'engage à faire enclore ce terrain où installer le jardin botanique.

Le 9 décembre de l'année suivante (dossier 130, E1), Jarry écrit à Dupré de Saint-Maur, à la réception « du plant » envoyé de la généralité de Paris : « Ne connaissant pas l'emplacement que M<sup>r</sup> l'Intendant lui destine, il a été mis provisoirement dans le jardin de l'intendance ».

A quoi Dupré répond, entre le 9 et le 16 décembre 1783 (dossier 98, E33) qu'il préférerait pour recevoir les plants de Paris « attendre mars parce que mon terrain serait prêt » et que sinon, ces plants pourraient être mis « en attente au jardin botanique ». Rappelons qu'en octobre 1782, Dupré proposait aux jurats d'installer le jardin botanique sur le terrain objet de la négociation entre les portes d'Aquitaine et des Capucins (dossier 171.2a). Ce ne devait plus être de mise un an plus tard.

Le 30 décembre 1783, alors qu'il est aussi en attente des plants de Guyenne, Dupré écrit à Jarry (dossier 130, E6) ; il le prie « de donner un coup d'oeil sur le terrain que j'ai chargé M. de Valframbert de faire enclore entre la Porte d'Aquitaine et celle des Capucins ... ».

De ces échanges, il ressort que le terrain mentionné n'a pas reçu les plants de la vague 1 et que le doute plane quant à son usage pour les plants de la seconde vague, Guyenne et envois retardataires dont ceux de Paris qui n'ont pu trouver place dans le terrain A car l'intendant, d'après ses échanges archivés avec Jarry, n'a pas donné son aval, peut-être parce que les plants, envoyés par centaines, étaient trop nombreux pour un terrain A saturé par les 4000 plants déjà reçus, sachant que les plants envoyés de Paris par le subdélégué Aubert se comptaient par milliers (8 à 10 000). Le jardin botanique mentionné fin 1783 se révèle n'être ni le terrain A ni le terrain situé entre les portes d'Aquitaine et des Capucins.



## **Les contributeurs de l'enquête**

### **Les auteurs dans les archives**

Pour préparer leur réponse à la requête de l'intendant de Guyenne, ses collègues, comme Dupré de Saint-Maur lui-même dans sa province, se sont tournés vers leurs subdélégués qui se sont eux-mêmes tournés vers des édiles ou des connaisseurs des vignobles locaux. Les noms des contributeurs apparaissent parfois dans les lettres mais ce sont plus souvent les signatures des édiles locaux ou des subdélégués qui sont connues. La Table des noms de personnes établit une liste d'une cinquantaine de contributeurs (Section 4).

Au sein de l'intendance de Bordeaux, le bras droit de Dupré de Saint-Maur dans cette affaire particulière est un dénommé Jarry dont le nom apparaît à de nombreuses reprises, acteur au nom de l'intendant, cheville ouvrière sur place, destinataire de copies des échanges de l'intendant, notamment avec le subdélégué de Paris, Aubert.

Le registre des entrées fut rédigé sur le terrain par plusieurs personnes dont nous ignorons tout, en connaissance des mémoires ou des bordereaux de suivi, sous le contrôle de l'intendance. Il semble que ce registre n'ait pas fait l'objet de copies. L'original a été confié à l'académie et s'est ainsi retrouvé dans le ms.561. Le personnel de l'intendance réalisa les bordereaux de suivi et les copies des mémoires du recueil C1349.

Des membres de l'académie de Bordeaux rédigèrent ou firent rédiger les bordereaux de réception des mémoires du ms.561 et le répertoire général. Seul le nom de M.de Lamontaigne, secrétaire perpétuel, apparaît, associé au répertoire.

Un certain nombre d'autres personnes intéressées à un titre ou à un autre, font une ou deux apparitions dans les archives, soit à titre personnel (l'ingénieur Valframbert), soit anonymement au nom d'une institution (les jurats de Bordeaux, l'intendant de Paris ...).

### **Les deux lettres de Dupré de Saint-Maur et les deux vagues de 1783 et 1784**

Deux lettres circulaires de demandes de contributions de Dupré de Saint-Maur sont connues. La première date d'avril 1782 ; elle ne se trouve dans aucun des deux recueils mais elle a été publiée à au moins deux reprises, par C. Tallavignes (1901) et par P. Rézeau (1998/2014) ; une copie en est présentée dans le dossier 171.1. Une des copies de la seconde lettre circulaire, elle aussi publiée par P. Rézeau, se trouve dans le ms.C1349 (dossier 161.1 et Fig. 5a).

La lettre du printemps 1782 est une requête adressée par Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants. Nous ne connaissons pas les destinataires de cette première demande qui ouvre l'enquête sinon par la copie envoyée à l'intendant d'Auvergne le 26 avril 1782 (Rézeau 2014 : 415). Le mémoire qui apporte réponse à cette lettre se trouve dans le recueil C1349 (dossiers 81-84). Tous les mémoires du recueil C1349 sont les réponses apportées depuis différentes généralités du royaume.

La seconde lettre ne porte pas de date (dossier 161.1). Est-elle un rappel de la première ou ouvre-t-elle un second volet de l'enquête qui se serait déroulée en deux phases ? Un certain nombre de généralités n'ayant pas répondu du tout aux sollicitations de Dupré, il est possible de voir dans cette seconde lettre un rappel demeuré sans effet. C'est l'explication retenue le plus souvent dans la bibliographie. Le ton plus direct de la deuxième lettre de Dupré de Saint-Maur, « Ayant formé, Monsieur, le projet ... » et les réponses apportées favorisent une autre hypothèse.

Cette lettre sans date n'est pas, comme la première, adressée par Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants, mais à ses subordonnés, les subdélégués de Guyenne qui y font réponse en février-mars 1784. Nombre des réponses contenues dans ms.561 mentionnent la demande de l'intendant de juin-juillet 1783 (voir ci-dessus).

Ainsi, il apparaît, malgré les lacunes de la documentation, que la première phase de l'enquête, en 1782-83, fut conduite hors de la généralité de Guyenne qui ne fut associée que dans la seconde phase (1783-84). Les deux manuscrits reflètent ce phasage, à quelques détails près qui s'expliquent par des retards d'exécution dans la première phase (Rodez, Metz, Paris, Montpellier).

### **Rozier, Cochin et Dupré de Saint-Maur**

Le ms C1349 des AdG est présenté en 1864 par A. Gras dans *l'inventaire sommaire de la Gironde* (T1 : 216) comme suit :

C.1349 (Carton) – 78 pièces, papier

1754-1783. – Etats et notices sur les différents cépages qui se cultivent dans les Généralités d'Aix, Auch, Montauban, du Languedoc, La Rochelle, Paris, Metz, Soissons, Dijon, Bourges et l'Auvergne ; - ces détails furent envoyés par l'abbé Rosier, qui faisait une étude spéciale de cette branche de culture ; - contestation entre les négociants et les jurats de Bordeaux au sujet de la descente des vins de haut pays.

Deux de ces trois ensembles, les états et notices ainsi que les détails envoyés par l'abbé Rozier se trouvent effectivement aujourd'hui dans la liasse C1349 des AdG ; la contestation, elle, ne s'y trouve plus.

Il faut rapprocher l'analyse de l'inventaire sommaire de celles portées sur les chemises de chacun des deux ensembles de pièces C1349 et C1347 :

Le recueil C1349 regroupe des pièces de 1754 à 1763 ayant trait à la « Culture de la Vigne » comme l'indique son titre.

La liasse C1347, placée aujourd'hui, mais après 1864, dans le portefeuille C1349, est datée 1771-1783, date fautive, et porte pour titre « Plans de vignes demandés par M. Cochin ». Elle apparaît ainsi comme une composante de la partie de l'ensemble « Culture de la vigne » assimilé à Dupré de Saint-Maur, ce qui est une erreur ou une commodité d'archivage des pièces.

Il apparaît ainsi qu'à partir de là, il a été procédé à des rapprochements hâtifs. L'analyse des *états et notices* de 1864 correspond précisément au contenu de C1349. En revanche, sous cette même cote, ont été versées des pièces préalablement cotées C1347 – cote portée au crayon au v<sup>o</sup> de chaque folio de cet ensemble. Or, ces

pièces concernent une enquête antérieure conduite en 1774, inspirée des principes méthodologiques énoncés par Rozier, et soutenue par Cochin (Tallavignes 1901, Rézeau 2014). Le dossier comporte la requête relayée par Cochin et des réponses faites de Guyenne à l'intendant de Bordeaux aux fins de transmission à Paris ou à Rozier.

Ce rapprochement réalisé après 1864 a conduit de nombreux observateurs à attribuer à Rozier un rôle décisif auprès de Dupré de Saint-Maur que rien n'atteste. Un détail indique l'absence de relations suivies entre les deux hommes : deux notes internes de l'intendance au cours de l'enquête de 1782-84 ont trait à la recherche de l'adresse postale de l'abbé Rozier, à la demande de l'intendant (dossier 161.2).

En bref, Rozier a pris une part active à l'enquête de Cochin de 1774, en revanche aucune trace d'action réelle de sa part n'est relevée dans l'enquête de Dupré de Saint-Maur, de 1782 à 1784.

Tout ceci met aussi en doute la datation et l'identité du destinataire d'une lettre que Rozier aurait, selon Dussieux, adressée à Dupré de Saint-Maur en 1780 (dossier 201.1). Il n'est pas exclu que cette lettre, à en juger par son contenu, ait initialement fait partie du dossier C 1347 de 1774. Sa teneur est plus proche de ce qui est repris par Cochin pour Rozier, tel que publié par P. Rézeau, que de ce que Dupré de Saint-Maur mit en oeuvre en 1782-84.

Il est néanmoins assuré que Dupré de Saint-Maur, intendant du Berry en 1774, a connu l'enquête de Cochin-Rozier à laquelle il a fait répondre, ainsi qu'en témoigne une lettre de la liasse C313 des archives départementales du Cher (voir ci-dessus).

Un indice particulier est aussi à souligner. Dans ses écrits, le mot cépage est absent du vocabulaire technique de Rozier qui emploie les mots de son temps, espèce, variété de plant, de raisin, etc. Dupré de Saint-Maur, en revanche, utilise à propos ce qui n'est pas encore un terme dans une terminologie mais un mot aux accents nouveaux : cépage. Cet indice laisse entendre un cheminement intellectuel empruntant à un autre mode de réflexion et d'expression que celui de Rozier.

#### **F. de P. Latapie**

C. Tallavigne attribue aussi à François de Paule Latapie un rôle actif de conseiller auprès de Dupré de Saint-Maur dans la conduite de l'enquête de 1782-84 et la constitution de la collection, notamment pour ce qui est des plants de Guyenne. Il voit en lui un relais entre l'intendant et l'abbé Rozier ainsi que l'auteur d'un catalogue des vignes du Bordelais. Il convient de souligner que rien dans les deux recueils n'accrédite cette proposition ; aucune correspondance n'est présente quoique ce ne soit pas une preuve en l'état des recueils. Il apparaît plus étonnant que dans les échanges entre l'intendant et Jarry, chargé sur place de la collection et des travaux, il ne soit jamais fait mention de Latapie et que le nom de ce dernier ne soit pas indiqué au bas de courriers explicatifs des mémoires comme destinataire d'une copie à réaliser.

En se déchargeant sur l'académie de tout ce qui concernait la Guyenne, l'intendant n'a peut-être pas donné d'instruction plus précise que celle de transmettre les pièces. Peut-être est-ce pour cette raison, que l'ébauche de répertoire est signée du secrétaire de l'académie, non de Latapie en qui l'on voit souvent son auteur (ci-dessus). En résumé, aucune mention de Latapie n'a été relevée dans les deux recueils. Quant à la collection des plants du Bordelais, aucune trace n'en demeure dans les archives de l'enquête, ni inventaire ni terrain alloué à sa réception.

### **Au-delà des apparences**

L'économie générale des archives, telle qu'elle a été reconstituée au fil du temps et sous la forme où elle apparaît aujourd'hui, est due à quelques anomalies documentaires consécutives à l'arrivée tardive de tout ou partie des dossiers de quelques provinces du royaume. Elle masque la conduite en deux temps du projet initial de Dupré de Saint-Maur, le royaume puis la Guyenne. (HG)

## ANNEXE 1

### Chronologie relative des entrées dans la collection (cf.dossier 101) (JY)

1	2	3	4	5	6	7
1	Djn	Avallon	1	16	16	39
2	Djn	Beaune	17	24	8	16
3	Djn	Avallon	25	25	1	3
4	Djn	Flavigny	26	28	3	10
5	Djn	Vitteaux	29	37	9	21
6	Djn	Auxonne	38	44	7	17
7	Djn	Dijon	45	51	7	27
8	Djn	Macon	50	52	3	6
9	Djn	Avallon	53	55	3	8
10	Djn	Bourg (en Bresse)	56	58	3	6
11	Djn	Dijon	59	72	14	69
12	Djn	Auxonne	73	79	7	14
13	Djn	Chalon (sur Saône)	80	84	5	13
14	Lgdc	Toulouse	85	102	18	98
15	Aix	Aubagne	103	103	1	6
16	Lgdc	Toulouse	104	134	31	178
17	Aix	Roquevaire	116	118	3	16
18	Aix	Toulon	119	119	1	6
19	Aix	Roquevaire	120	134	15	79
20	?	?	135	146	12	66
21	Aix	Cuers	135	135	1	4
22	Aix	Toulon	136	136	1	4
23	Aix	Cuers	137	138	2	9
24	Auch	Maubourguet	139	141	3	18
25	Auch	Maubourguet - Sauveterre	142	142	1	6
26	Auch	Maubourguet - Madiran	143	146	4	24
27	?	Berry?	147	152	6	18
28	Auch	?	147	147	1	2
29	Aix	Cuers	148	149	2	12
30	Mtbn	Montauban	150	151	2	12
31	Djn		152	153	2	
32	?	?	153	154	2	12
33	Metz	Jussy	154	157	4	20
34	Djn	Nuit	155	160	6	12
35	Aix	Cuers	158	162	5	18
36	Mtbn		161	165	5	32
37	Brgs	Saint-Amand	163	166	4	9
38	Aix	Toulon	165	165	1	1
39	Aix	Aix	166	169	4	21
40	Brgs	La Chatre	167	168	2	5
41	Brgs	Saint-Amand	169	171	3	6
42	Aix	Cuers	170	175	6	31

43	Brgs	Montluçon	172	175	3	16
44	Aix	Aubagne	176	176	1	6
45	Aix	Roquevaire	176	178	3	18
46	Aix	Toulon	177	178	2	12
48	Lgdc	Toulouse	179	179	1	6
47	Aix	Millau	179	181	3	13
49	Aix	Aubagne	180	181	2	10
50	?	?	182	183	2	12
51	Lgdc	Toulouse	182	183	2	7
52	Mtbn	Millau	184	188	5	29
53	Mtbn	Montauban	184	189	6	36
55	Lgdc	Toulouse	190	195	6	38
54	Aix	Cuers	190	190	1	6
56	Aix	Aubagne	191	192	2	12
57	Aix	Cuers	193	195	3	16
58	?	?	196	199	4	24
59	Aix	Aubagne	196	197	2	12
60	Aix	Toulon	198	198	1	6
61	Aix	Aubagne	199	205	7	38
62	Mtbn	Montauban	200	202	3	17
63	Lgdc	Toulouse	203	203	1	8
64	Mtbn	Millau	204	204	1	6
65		?	205	205	1	5
66	Aix	?	206	206	1	6
67	?	?	207	209	3	2
68	Aix	Toulon ou Cuers	207	207	1	6
69	?	?	208	209	2	12
70	Aix	Roquevaire ou Aix	210	210	1	4
71	Aix	?	210	223	14	80
72	Aix	Roquevaire	211	215	5	28
73	Lgdc	Toulouse	224	228	5	22
74	Mtbn	Montauban	229	230	2	12
75	Aix	Aix	231	231	1	6
76	Lgdc	Toulouse	232	234	3	16
77	Aix	Cuers	235	235	1	6
78	Aix	?	236	236	1	6
79	Lgdc	Toulouse	237	237	1	6
80	Aix	Cuers	238	238	1	6
81	Aix	Aix	239	239	1	6
82	Aix	Roquevaire	240	240	1	6
83	Lgdc	Toulouse	241	244	4	20
84	Aix	Toulon	245	245	1	6
85	Aix	Cuers ou Aubagne	246	246	1	6
86	Aix	Cuers	247	259	13	71
87	Lgdc	Toulouse	260	260	1	6
88	Aix	Cannes ou Cuers	261	261	1	6
89	Aix	Cuers	262	262	5	14
89B	Bsçn	?	263	264	2	4
89C	Bsçn		266	266	1	2
90	Djn	Mâcon	267	267	1	2
91	Aix	Cuers	268	268	1	6

92	Lgdc	Toulouse	269	269	1	6
93	Aix	Cuers	270	270	1	6
94	Lgdc	Toulouse	271	280	10	59
95	Djn	Dijon	281	282	2	4
96	Djn	Avallon	283	285	3	10
97	Brgs	Saint-Amand	286	286	1	12
98	Brgs	Chateauroux	287	287	1	1
100	Brgs	Saint-Amand	287	299	13	28
99	Mtbn	Montauban ou Figeac	287	287	1	8
101	Brgs	Chateauroux	300	304	5	18
102	?	?	305	305	1	1
103	Brgs	Chateauroux	306	322	17	65
104	Metz	?	323	327	5	21
105	?	?	328	350	23	46
106	Avrg	Brioude	351	361	11	39
107	?	?	362	363	2	8
108	Avrg	Brioude	364	383	20	80
109	Ssns	Soissons	384	396	13	37
110	Brgs	Selles	397	407	11	23
111	Brgs	La Châtre	408	408	1	2
112	Brgs	Selles	409	415	7	18
113	?	?	416	425	10	30
114	Mtbn	Puy L'Eveque	427	432	6	30
115	Avrg	Riom	433	445	13	50
116	Auch	Auch	446	455	10	56
117	Avrg	?	456	471	16	79
118	Avrg	Corent	472	477	6	29
119	Mtbn	Montauban	478	478	1	6
120	Avrg	Clermont Ferrand	479	495	17	89
121	Avrg	?	496	496	1	4
122	Avrg	Clermont-Ferrand	497	505	9	54
123	Avrg	?	506	508	3	17
124	Avrg	Clermont-Ferrand	509	513	5	29
125	Avrg	?	514	514	1	6
126	?		515	532	18	92
127	Auch	Montesquieu en Brulois	533	538	16	16
128	Auch	Auch	539	541	3	8
129	Auch	Montesquieu en Brulois	542	544	3	9
130	Auch	Auch	545	553	9	26
131	Mtbn	?	554	556	3	10
132	Brgs	?	557	557	1	2
133	Brgs	La Châtre	558	560	3	6
134	Brgs	Argenton	561	563	3	6
135	Brgs	La Châtre	564	564	1	2
136	Brgs	Argenton	565	577	13	30
137	Auch	Gan en Bearn	578	579	2	5
138	Mtbn	?	580	580	1	4
139	Auch	Gan en Bearn	581	585	6	23
140	Mtbn	Montauban	586	586	1	4
141	Auch	Gan en Bearn	587	589	3	14
142	Mtbn	Puy L'Eveque	590	592	3	12

143	Brgs	?	593	595	3	9
144	Mtbn	Puy L'Eveque	596	602	7	35
145	Mtbn	?	603	630	28	89
146	Mtbn	?	622	626	5	20
147	Mtbn	Puy L'Eveque	627	627	1	4
148	Brgs	La Charité	628	630	3	12
149	Mtbn	Montauban	631	637	7	31
150	Mtbn	?	631	645	15	59
151	Auch	Auch	638	653	16	61
152	Brgs	La Châtre	646	670	25	52
153	Mtbn	?	654	654	1	4
154	Brgs	?	655	655	1	3
155	Auch	?	656	657	2	9
156	Mtbn	?	658	658	1	4
157	?	?	659	659	1	3
158	Mtbn	?	660	661	2	8
159	Brgs	La Charité	671	671	1	4
160	Brgs	Argenton	672	672	1	6
161	Brgs	Sancerre	673	687	15	39
162	Brgs	Issoudun	688	721	34	103
163	?	?	722	745	24	47
164	?	?	746	752	7	30
165	Lgdc	Mirepoix	753	772	20	112

### LEGENDE DU TABLEAU

couleur/ généralité

col. correspondance

1 numéro du lot

2 généralité

3 subdélégation etc

4 1<sup>ère</sup> introduction du lot

5 dernière introduction du lot

6 nombre d'introduction/lot

7 nombre pied/lot

Aix
Auch
Auvergne
Bourges
Dijon
Languedoc
Metz
Montauban
Besançon
Provence
Soissons

# Transcription des archives de l'enquête de 1782-1784

Les archives de l'enquête sont présentées en trois parties

1<sup>ère</sup> partie

– Le recueil C1349 des Archives départementales de Gironde (AdG)

2<sup>e</sup> partie

– Le recueil ms.561 de la Bibliothèque municipale de Bordeaux (BmB)

3<sup>e</sup> partie

– Autres pièces

## **PAGES SUIVANTES TABLEAU/SOMMAIRE DETAILLE DE LA SECTION 2**

Légende : C = bordereau, D = mémoire, E = lettre ou note, ---/pièce  
manquante

en caractères gras : identifiants des dossiers (col.3)

col.4 n° (éventuel) des pièces dans les recueils (col.6)

col.5 regroupement des pièces et n° dans les dossiers 10 à 201



<u>Généralité</u>	<u>Dossier</u>	<u>Id.</u>	<u>Objet</u>	<u>Pièces/id.</u>	<u>Source</u>	
<b>Dijon</b>	Dijon	<b>10</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C10-D10	AdG1349	
	Flavigny	<b>11</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C11-D11	AdG1349	
	Beaune	<b>12</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C12-D12	AdG1349	
	Mâcon	<b>13</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C13-D13	AdG1349	
	Auxonne	<b>14</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C14-D14	AdG1349	
	Nuits-St-Georges	<b>15</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C15-D15	AdG1349	
	Vitteaux	<b>16</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C16-D16	AdG1349	
	Princ. Dombes	<b>17</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C17-D17	AdG1349	
	Avallon	<b>18</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C18-D18	AdG1349	
	Chalon/Saône	<b>19</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C19-D19	AdG1349	
	Bourg-en-Bresse	<b>20</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C20-D20	AdG1349	
	<b>Languedoc</b> Toulouse	Toulouse	<b>21</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C21/D21	AdG1349
		Mirepoix	<b>22</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C22/D22	AdG1349
		Nîmes	<b>23</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C23/D23	AdG1349
	<b>Aix</b>	Aix	<b>31</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C31/D31	AdG1349
		Toulon	<b>32</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C32/D32	AdG1349
		Cuers	<b>33</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C33/D33	AdG1349
		Bausset	<b>34</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C34/D34	AdG1349
		Cannes	<b>35</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C35/D35	AdG1349
Aubagne		<b>36</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C36/D36	AdG1349	
Roquevaire		<b>37</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C37/D37	AdG1349	
<b>Auch</b>		Auch-S.Colombe	<b>41</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C41/D41	AdG1349
		Gan en Béarn	<b>42</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C42/D42	AdG1349
	Estirac	<b>43</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C43/D43	AdG1349	
	Auch- ?	<b>44</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C44/D44	AdG1349	
	Auch- ?	<b>45</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C45/D45	AdG1349	
	Jurançon	<b>46</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C46/D46	AdG1349	
	Madiran	<b>47</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C47/D47	AdG1349	
	Sauveterre	<b>48</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C48/D48	AdG1349	
	<b>Montauban</b>	Montauban	<b>51</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C51/D51	AdG1349
Saint-Antonin		<b>52</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C52/D52	AdG1349	
Figeac		<b>53</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C53/D53	AdG1349	
Puy-l'Evêque		<b>54</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C54/D54	AdG1349	
Rodez		<b>55</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C55/D55	AdG1349	
Millau		<b>56</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C56/D56	AdG1349	
Mur-de-Barrès		<b>57</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C57/D58	AdG1349	
<b>Bourges</b>		Saint-Amand	<b>61</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C61/D61	AdG1349
		Châteauroux	<b>62</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C62/D62	AdG1349
	Selles/Cher	<b>63</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C63/D63	AdG1349	
	Argenton/Cr.	<b>64</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C64/D64	AdG1349	
	La Châtre	<b>65</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C65/D65	AdG1349	
	La Charité/L.	<b>66</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C66/D66	AdG1349	
	Issoudun	<b>67</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C67/D67	AdG1349	
	Sancerre	<b>68</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C68/D68	AdG1349	
	<b>Metz</b>	Metz	<b>71</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C71/D71	AdG1349
<b>Auvergne</b>		Riom	<b>81</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C81/D81	AdG1349
	Brioude	<b>82</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C82/D82	AdG1349	
	Clermont	<b>83</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C83/D83	AdG1349	
	Corent	<b>84</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C84/D84	AdG1349	
	<b>Soissons</b>	Soissons	<b>91</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C91/D91	AdG1349
		Laon	<b>92</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C92/D92	AdG1349
	<b>La Rochelle</b>	Angers	<b>95</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C95/D95	AdG1349
	<b>Paris</b>	Joigny	<b>97</b>	Bord.suivi C/Mém.D	C97/D97	AdG1349
	<b>Paris</b>	Ile de France	<b>98</b>	Mém.D cépages 1-17 Correspondance	---/D98 E32	AdG1349 AdG1349
<b>Royaume sf Guyenne</b>		<b>101</b>	<b>Registre des entrées dans la collection</b>		BmB561	
<b>Bordeaux</b>	Bergerac	<b>103</b>	Bord.récept.3/Mém.3 Correspondance	C103/D103 E17	BmB561 BmB561	
	Agen	<b>104</b>	Bord.récept.4/Mém.4	C104/D104	BmB561	
	Bazas	<b>105</b>	Bord.récept.5/Mém.5 Correspondance	C105/D105 E27	BmB561	

	Casteljaloux	<b>106</b>	Bord.récept.6/Mém.6 Correspondance	C106/D106 E15	BmB561 BmB561
	Castillonès	<b>107</b>	Bord.récept.7/Mém.7 Correspondance	C107/D107 E21	BmB561
	Clairac	<b>108</b>	Bord.récept.8/Mém.8 Correspondance	C108/D108 E24	BmB561
	Libourne	<b>109</b>	Bord.récept.9/Mém.9 Correspondance	C109/D109 E20	BmB561
	Condom	<b>110</b>	Bord.récept.10/Mém.10 Correspondance	C110/D110 E18	BmB561
	Monpon	<b>111</b>	Bord.récept.11/Mém.11	C111/D111	BmB561
	Nérac	<b>112</b>	Bord.récept.12/Mém.12 Correspondance	C112/D112 E29	BmB561
	Nontron	<b>113</b>	Bord.récept.13/Mém.13 Correspondance	C113/D113 E31	BmB561
	Pauillac	<b>114</b>	Bord.récept.14/Mém.14 Correspondance	C114/D114 E30	BmB561
	St-Palais	<b>115</b>	Bord.récept.15/Mém.15 Correspondance	C115/D115 E9-E10	BmB561 BmB561
	Sarlat	<b>116</b>	Mém.16 Correspondance	--- D116 E8-E16	BmB561 BmB561
	Thiviers	<b>117</b>	Bord.récept.17/Mém.17 Correspondance	C117/D117 E23	BmB561 BmB561
	Marmande	<b>118</b>	Bord.récept.18/Mém.18 Correspondance 118-129	C118/D118 E25	BmB561 BmB561
	St-Barthélémy	<b>119</b>	Bord.récept.19/Mém.19	C119/D119	BmB561
	Monségur	<b>120</b>	Bord.récept.20/Mém.20	C120/D120	BmB561
	Mas d'Agenais	<b>121</b>	Bord.récept.21/Mém.21	C121/D121	BmB561
	Miramont	<b>122</b>	Bord.récept.22/Mém.22	C122/D122	BmB561
	Tonneins	<b>123</b>	Bord.récept.23/Mém.23	C123/D123	BmB561
	Caumont	<b>124</b>	Bord.récept.24/Mém.24	C124/D124	BmB561
	La Sauv. Caum.	<b>125</b>	Bord.récept.25/Mém.25	C125/D125	BmB561
	Tombeboeuf	<b>126</b>	Bord.récept.26/Mém.26	C126/D126	BmB561
	Gontaud	<b>127</b>	Bord.récept.27/Mém.27	C127/D127	BmB561
	Lévignac	<b>128</b>	Bord.récep.18/Mém.28	C128/D128	BmB561
	Ste-Bazeille	<b>129</b>	Bord.récept.29/Mém.29	C129/D129	BmB561
<b>Paris</b>	Généralité	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 30	---/D130	BmB561
	Joigny	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 30a	---/D130	BmB561
	Etampes	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 30b	---/D130	BmB561
	+ Châlons	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 31	---/D130	BmB561
(Gén. Châlons)	Troyes	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 31a	---/D130	BmB561
	Auxerre	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 31b	---/D130	BmB561
	Chablis	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 31c	---/D130	BmB561
	Dreux	<b>130</b>	Lettre-Mémoire 31d	---/D130	BmB561
	Généralité	<b>130</b>	Correspondance E1	---/D130	BmB561
	Généralité	<b>130</b>	Correspondance E2	---/D130	BmB561
	Généralité	<b>130</b>	Correspondance E3	---/D130	BmB561
	Généralité	<b>130</b>	Correspondance E4	---/D130	BmB561
	Généralité	<b>130</b>	Correspondance E5	---/D130	BmB561
	Généralité	<b>130</b>	Correspondance E6	---/D130	BmB561
<b>Languedoc</b>	Montpellier	<b>141</b>	Bord.récept.32/Mém.32	C131/D131	BmB561
	Montpellier	<b>141</b>	Correspondance	E19	BmB561
<b>Montauban</b>	Rodez	<b>143</b>	Bord.récept.33/Mém.33	C143/D143	BmB561
	Rodez	<b>143</b>	Correspondance	E11 à E14	BmB561
<b>Metz</b>	Pays messin	<b>145</b>	Mémoire sans n°	---/D145	BmB561
		<b>145</b>	Correspondance	D34 = E37	BmB561
<b>Royaume</b>		<b>150</b>	<b>Répertoire des ampélonymes</b>		BmB561
<b>Dijon</b>		<b>151</b>	Liste de plants (gén.Dijon)		BmB561
<b>Pièces diverses</b>		<b>161.1</b>	Lettre 2 Dupré à subd. Guyenne	E34	AdG1349
ds les ms.561 et C1349		<b>161.2</b>	Notes relatives à Rozier	E35/E36	BmB561
		<b>161.3</b>	Lettre Porteyron (Ribérac) à Dupré	E38	BmB561
<b>Pièces ajoutées</b>		<b>162.1</b>	Synonymie de la vigne (Petit-Lafitte)		BmB561
<b>Pièces complémentaires</b>		<b>171.1</b>	Lettre 1 Dupré à intendants		AmB
hors ms.561 et C1349		<b>171.2</b>	Cor. Dupré/jurats Bordeaux. 3 lettres		AmB

## La transcription

En préambule à la Section 2, il convient d'apporter des éclaircissements sur les choix auxquels nous avons procédé pour la présentation des archives.

La transcription qui suit ne prétend pas être une édition en bonne et due forme des deux manuscrits et des pièces annexes qui sont présentées. Le texte original de la totalité des pièces de l'enquête 1782-84 est transcrit ci-dessous mais sans l'apparat critique complet d'une édition de texte ancien. De plus, nous n'avons pas tenu compte de la totalité des multiples additions de détail portées sur les pièces, originaux ou copies originales par des utilisateurs tels A. Petit-Lafitte ; notamment les numérotations successives des pièces ajoutées par de multiples observateurs au fil du temps. Nous n'avons porté les variantes des différentes copies originales (bordereaux et mémoires) que lorsqu'elles apportaient un complément à la copie a. Nous avons par principe considéré a la copie placée en tête. De nombreux points de détail méritent discussions et commentaires, lesquels restent en suspens. Le lecteur trouvera néanmoins dans les pages qui suivent un texte conforme à l'original et intégral.

Nous avons transcrit l'original à partir de photographies numériques des seules pages manuscrites du texte original. Cet outil de travail personnel, pour des raisons pratiques, n'a pas respecté les règles de la numérisation publique. En conséquence, le renvoi à la foliotation détaillée des originaux est irréalisable, notamment la mention r<sup>o</sup>-v<sup>o</sup>. Nous avons pallié en partie cet inconvénient en identifiant toutes les pages manuscrites transcrites, pièce par pièce, dans un bandeau en tête de chaque page transcrite. Ce bandeau est censé guider dans ses recherches le lecteur soucieux de vérification dans le texte original.

## L'ordre de présentation des deux recueils et des pièces annexes

La transcription et l'analyse des pièces ont permis d'établir avec un degré de certitude suffisant le déroulement de l'enquête. Nous avons donc reclassé et inventorié les pièces selon cette analyse (*supra* 1b). Nous avons aussi pris la décision de regrouper, chaque fois que cela était possible, les pièces d'une seule entité géographique définie par la collecte des ceps et la rédaction d'un mémoire. Les entités sont ainsi étroitement liées à la documentation originale, sans maille prédéfinie. Par exemple, l'essentiel du dossier de la généralité de Paris porte le n<sup>o</sup> unique 130 parce que tous les ceps envoyés ou mentionnés sont identifiés dans une même série continue de 1 à 99 qui mêle les provenances. Le dossier 97 Joigny et le dossier 98 environs de Paris ont été maintenus isolés du dossier 130 parce qu'ils sont, bien qu'envoyés *via* Paris, dissociés du reste des envois du dossier 130 et constituent ainsi un indice dans la reconstitution du déroulement de l'enquête. La plupart des dossiers sont plus simples.

Existe néanmoins une différence marquée entre les dossiers du recueil C1349 et ceux du recueil ms.561. Les premiers sont agrégés et envoyés *via* l'intendance de leur généralité. On dénombre ainsi 9 dossiers agrégés : Dijon, Toulouse, Aix, Auch, Montauban, Bourges, Metz, Auvergne et Soissons auxquels il faut ajouter des dossiers individuels pour Angers (depuis La Rochelle et non depuis le siège de la généralité, Tours), Joigny et Paris (depuis Paris), au total 55 dossiers numérotés de 10 à 98 dans la suite discontinue des identifiants que nous avons créée.

Le catalogue de la collection constituée avec les ceps envoyés des 55 lieux ci-dessus se trouve, non pas dans le recueil correspondant, C1349 mais dans le ms.561 dont il constitue l'entrée et où il est numéroté 1. Nous l'avons renuméroté 101. Nous avons procédé de même pour toutes les pièces numérotées 3 à 29 du ms.561. Cette numérotation 1 à 29 quoique contemporaine de l'enquête peut être attribuée à l'académie de Bordeaux qui a inventorié celles des pièces qui lui ont été confiées pour étude, sans doute par l'intendant Dupré de Saint-Maur. Elle est trompeuse en ce qu'elle accredit l'idée d'une antériorité les pièces de Guyenne sur celles des autres généralités du royaume. La présence en son sein du registre des entrées A dans la collection montre l'inverse. Le fait que toutes les pièces ou presque proviennent de Guyenne a, de plus, engendré une structure du recueil distincte. Les dossiers géographiques ne sont pas agrégés comme c'est le cas dans le recueil C1349 mais individualisés par subdélégation. Cas particulier, le subdélégué de Marmande s'est tourné vers une dizaine de circonscriptions, de sorte que les dossiers 118 à 129 sont issus de la même subdélégation où la maille documentaire est très serrée. Les dossiers hors Guyenne du ms.561 correspondent aux envois retardataires de la 1<sup>ère</sup> vague, parvenus trop tard pour être intégrés dans la collection du terrain A ainsi que l'atteste leur absence du catalogue A. Ce sont ceux de Paris, Joigny et environs de Paris exceptés, de Montpellier ainsi que des envois complémentaires de Rodez et de Metz.

Dans le recueil du ms.561 se trouvent 27 dossiers de Guyenne et un nombre difficile à arrêter pour ceux reçus *via* Paris car le subdélégué Aubert a regroupé des plants provenant de vignobles de la généralité au sens large,

de Beauvais à Etampes et de Dreux à Chablis. Il a aussi collecté des plants aux alentours de Troyes dans la généralité de Châlons (sur Marne). Au total une trentaine de lieux de collecte réunis en un même mémoire. Au total, et selon la façon de dénombrer retenue, existent entre 90 et 120 dossiers de tailles diverses qui correspondent à un plus grand nombre de lieux de prélèvement des plants ainsi que l'indique le Tableau récapitulatif de la Section 3 et la Table des noms de lieux de la Section 4.

### Correspondance et notes

Elles sont issues des deux recueils ou proviennent d'autres fonds :

- La correspondance liée aux envois de chaque recueil a été intégrée au dossier dont elle relève (voir sommaire détaillé de la Section 2). Elle est annoncée en tête de chaque dossier.
- La correspondance générale ou lacunaire se trouve dans le dossier 161.
- Des pièces liées à l'enquête mais hors recueils se trouvent dans le dossier 171.
- Des pièces utiles à la mise en perspective de l'enquête se trouvent dans le dossier 201.

### Le répertoire des ampélonymes

L'ébauche de répertoire est une pièce préparatoire à la fixation de la nomenclature. Les noms qui y sont répertoriés proviennent aussi bien des lieux inventoriés dans la vague 1 que dans la vague 2. Nous avons donc choisi de déplacer ce répertoire (il porte le n°2 dans le ms.561) et de le placer en fin d'enquête avec le n°150 puisqu'il remplit, quoique très partiellement, l'objet qui lui était assigné, synthétiser l'information contenue dans les deux recueils. Le dossier 151, généralité de Dijon, est une pièce préparatoire liée au dossier 150.

Ainsi la numérotation rend compte de la chronologie de l'enquête inachevée :

les dossiers 10 à 98 correspondent à la vague 1 de 1782-1783

le dossier 101 à la vague 1 mais confié à l'académie pour la vague 2

les dossiers 103 à 145 à la vague 2

les dossiers 150 et 151 à la phase de mise en oeuvre des données

### les règles de transcription suivies

Les pièces présentes dans les deux recueils, ms.561 et C1349 proviennent de divers émetteurs et sont de plusieurs mains.

Quelques pièces sont conservées en deux ou plusieurs copies qui comportent des variantes.

Nous avons fait le choix de transcrire les textes au plus près de l'original. Une contrainte a imposé la règle générale, la nécessité que nous avons considérée impérative de respecter les diverses graphies des dénominations locales d'un même ampélonyme. Ce respect est une condition préalable à un éventuel examen des traits linguistiques. En effet, nombre des restitutions de noms présentent un caractère phonographique.

Dès lors, l'essentiel de la graphie a dû être respecté, à quelques exceptions près :

- sauf exception, l'accentuation ou son absence a été respectée ; néanmoins la terminaison -ér des verbes à l'infinitif a été transcrite er. Cépage apparaît, selon les mentions, sous les formes sepage, cepage, cépage...
- Les signes diacritiques comme l'apostrophe souvent absente ont été restitués (ex. larnois transcrit l'arnois).
- Les mots accolés ont été séparés.
- L'usage des capitales pour les toponymes (par ex Daix a été transcrit d'Aix).
- Les lettres capitales au sein d'une phrase ont été supprimées, hormis celles des noms propres et des noms de cépages souvent traités comme des noms propres.
- La ponctuation n'a pas été systématiquement respectée. De nombreuses phrases nominales ou composées de propositions indépendantes juxtaposées, transcription linéaire de tableaux, ont été séparées d'une virgule, parfois d'un point, pour en faciliter la lecture, notamment dans les tableaux des mémoires.
- L'usage d'un point (.) à la suite des nombres a été supprimé sauf quand il s'agit d'un nombre ordinal : 42. pour 42<sup>e</sup>
- La graphie de N°, n° etc. a été uniformisée en N° et les numéros ordinaux supprimés lorsqu'ils ne concernent que les premiers chiffres d'une liste (1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup>).

Chaque folio ou page du document original est introduit par un bandeau qui livre les indications principales selon le modèle suivant dont le détail est expliqué en introduction à la Section 2 (*cf. infra*)

**561/1(HG) - A – Registre des entrées (1/25)**

recueil ms.561/ dossier n°1, (transcription par HG) registre des entrées de la collection A – sans mention du n° de dossier- identifiant 101 – (page 1 sur 25)

**561/2 (HG) - B - Répertoire (1/14)**

recueil ms.562 / dossier n°2, (transcription HG) ébauche de répertoire B – sans mention du n° de dossier-identifiant 150 – (page 1 sur 14)

**561/24(HM) – C124. Caumont – Bordereau de réception (1/3)**

recueil ms.561 dossier numéroté 24 dans l'original (transcription par HM) – identifiant du bordereau C24. subdélégation de Caumont – Bordereau de réception (page 1 sur 3)

**1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (6/6)**

recueil C1349 (transcription par JY) -identifiant du mémoire : D91. Généralité de Soissons - Mémoire (page 6 sur 6)

Les lettres A, B, C et D renvoient :

A au catalogue de la collection

B au répertoire

C à un bordereau numéroté de 10 à 145

D à un mémoire numéroté de 10 à 145

Dans la transcription, toute addition au texte original est distinguée par l'emploi de cette couleur.

# Archives départementales de Gironde (AdG) C1349 (dossiers 10-98)

Les archives d'une partie de l'enquête de 1782-84 sont conservées dans le portefeuille C1349 des Archives départementales de la Gironde.

Ces dossiers ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original. Nous avons attribué un identifiant à chacun dans une suite discontinue de 10 à 98. Chaque dossier est contenu dans une chemise qui porte le nom de la généralité et des annotations relatives au suivi du dossier.

Tous sont des copies.

**Les bordereaux de suivi** sur des feuillets libres sont regroupés dans une liasse ; chacun porte pour titre :  
*Etat de toutes les especes de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de \_\_\_\_\_ ainsi qu'elles ont été  
envoyées à M. l'Intendant de Bordeaux, en 178*

Ces bordereaux pré-imprimés comportent 4 colonnes intitulées :

- [1] NUMERO de l'Etiquette.
- [2] NOM du Cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré.
- [3] ESPECES dont les étiquettes ont été endommagées, ou dont le plant, n'ayant pas repris, est à remplacer.
- [4] NOMS DIVERS que la même espèce de cépage auroit dans les vignobles voisins, & dont on pourroit avoir connoissance en interrogeant les Cultivateurs sur ce point, & en désignant le canton où l'on saura que telle espèce porte tel ou tel nom.

**Les copies des mémoires agrégés** se présentent sous la forme de cahiers individuels cousus ;

Les envois des subdélégations ont été agrégés par généralité, à l'expédition ou à la réception, sans numérotation des dossiers dans l'original.

- liste des dossiers agrégés en provenance des subdélégations des généralités de :

- Dijon (11 dossiers 10-20) en deux cahiers
- Languedoc (3 dossiers 21-23)
- Aix (7 dossiers 31-37)
- Auch (8 dossiers 41-48)
- Montauban (7 dossiers 51-57)
- Bourges (8 dossiers 61-68)
- Metz (1 dossier 71)
- Auvergne (4 dossiers 81-84)
- Soissons (2 dossiers 91-92)

- liste des dossiers particuliers :

- Angers (dossier 95, généralité de La Rochelle)
- Joiny (dossier 97, généralité de Paris)
- Environs de Paris (dossier 98, plants 1 à 17)

**Notes internes et correspondance**, peu nombreuses, sont conservées dans une chemise du recueil C1349. Elles ont été réparties dans le dossier qu'elles concernent (Paris, dossier 98) ou dans le dossier 161.

**La présentation des dossiers** a été uniformisée, quelle que soit la forme de l'original :

- noms des circonscriptions en caractères gras
- N° et nom de chaque plant mis en exergue dans les listes et les mémoires
- catégories (raisins blancs, noirs, etc.) en caractères gras.

# Généralité de Dijon

## 10-20

Les pièces de la généralité de Dijon ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

10 à 20 sont les identifiants des 11 dossiers agrégés pour :

10 subdélégation de Dijon

11 subdélégation de Flavigny

12 subdélégation de Beaune

13 subdélégation de Mâcon

14 subdélégation d'Auxonne

15 subdélégation de Nuits (St-Georges)

16 subdélégation de Vitteaux

17 principauté des Dombes

18 vignoble d'Avalon

19 subdélégation de de Chalon-sur-Saône

20 subdélégation de Bourg (en Bresse)

Les 11 dossiers se trouvent dans deux cahiers séparés. Un premier cahier regroupe les dossiers D10-D13, un second les dossiers D14-D20.

La documentation relative à la généralité de Dijon est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 10 à 20. Le dossier comprend les pièces suivantes :

- C10-C20 – bordereaux de suivi sur formulaire pré-imprimé rédigés par le personnel de l'intendance à Bordeaux (10 pages manuscrites).

- D10-D20 – copie rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux du mémoire original de Dijon qui regroupe les informations issues des 11 circonscriptions (41 pages manuscrites).

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

Par ailleurs, une liste incomplète de noms des plants, document préparatoire pour le répertoire alphabétique (dossier 150) conservée dans le ms.561 (BmB), est transcrite dans le dossier 151. (HG)

## Bordereau de suivi C10-C20 de la généralité de Dijon

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire pré-imprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les 11 circonscriptions mentionnées. Les plants sont numérotés de 1 à N dans chaque envoi ; les numéros manquants, pour les envois de Beaune, de Vitteaux et des Dombes ont été ajoutés [N].

1349 (JY). C10-20. Gén. Dijon - Bordereau de suivi (1/10)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de Dijon ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

### Subdélégation de Dijon (C10)

col.1 Numéro de l'Etiquette ;

col.2 Nom du cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré

1	Fin Pinot noir
2	Pinot blanc
3	menus blanc
4	Tue-treuil blc
5	Pinot noir batard
6	Petit pinot noir batard
7	Bureau, gris
8	mouret ou noirin
9	Gaillard noir
10	Gaillard blanc
11	Barbantal noir

- 12 Tinevache
- 13 plan de trois grande espèce
- 14 plan de trois moyenne espèce
- 15 plan de trois petite espèce
- 16 piget blanc
- 17 melon grande espèce
- 18 melon petite espèce
- 19 Gamet noir gde espèce
- 20 Gamet noir médiocre
- 21 petit gamet noir appelé fin
- 22 Gros gamet blanc
- 23 Gamet blanc
- 24 Ciouta blc
- 25 Amandelle
- 26 Chasselas
- 27 Le machuré
- 28 muscat noir
- 29 muscat blanc

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (2/10)

**Subdél<sup>on</sup> de Flavigny (C11)**

- 1 Pinot noir
- 2 Pinot blanc
- 3 Pinot gris
- 4 S<sup>t</sup> Martin

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (3/10)

**Subdél<sup>on</sup> de Beaune (C12)**

Sans N°

- [1] Giboulot
- [2] Gamay blanc
- [3] Gamay noir
- [4] Pinot noir
- [5] Pinot gris
- [6] Pinot blanc
- [7] Chasselas
- [8] Malaga

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (4/10)

**Subdél<sup>on</sup> de Macon (C13)**

- 1 Chanay
- 2 Bourguignon
- 3 Chardonnay

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (5/10)

**Subdél<sup>on</sup> d'Auxonne (C14)**

- 1 Lamandelle blanc
- 2 Muscat blanc d'Alexandrie
- 3 Gamet noir
- 4 le gariou blc
- 5 Gros chasselas blc
- 6 Chasselas blanc doré
- 7 Muscat blanc
- 8 Le romain
- 9 Amandelle noir
- 10 Noirien ou Pinot
- 11 Ciouta
- 12 Purion noir
- 13 Le malaga

**Subdél<sup>on</sup> de Nuits (C15)**

- 1 Le noirien ou pinot rouge



- 2 chardenet blc
- 3 Gamet noir
- 4 Melon blanc

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (6/10)

**Subdél<sup>on</sup> de Vitteaux (C16)**

Sans N°

- [1] francpinot
- [2] Pinot moëlleux
- [3] Pinot blanc
- [4] Sauvinién blc
- [5] Bureau blc
- [6] Melon
- [7] Gamay rouge
- [8] Gamai blanc
- [9] Uvau ou S<sup>t</sup> Martin
- [10] Gouot

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (7/10)

**Principauté des Dombes (C17)**

Sans N°

- [1] Persanne
- [2] Miounay
- [3] Gamay noir
- [4] Giboudeau
- [5] Muscat noir

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (8/10)

**Vignoble d'Avalon (C18)**

- 1 Pinot ou morillon noir
- 2 Pinot blanc
- 3 Pinot gris
- 4 Coulnot rouge
- 5 petit Verot rouge
- 6 Servoigirien blc
- 7 Verot blanc
- 8 Grois blanc
- 9 Cillard rouge
- 10 melon blanc
- 11 Servoigirien rouge
- 12 Melon rouge
- 13 Groix rouge
- 14 Gros Verot
- 15 Roublot
- 16 plan d'Orleans
- 17 Poulnot ou Coulnau blc
- 18 Damas
- 19 muscat blanc
- 20 Chasselas blanc
- 21 Scieuta

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (9/10)

**Subdél<sup>on</sup> de Chalon sur Saône (C19)**

- 1 noirien ou Gros morillon
- 2 autre noirien ou petit morillon
- 3 Beurot ou levreau
- 4 Chaudenet blc
- 5 Gamay noir
- 6 Gamay blanc

1349 (JY). C10-20 - Gén. Dijon - Bordereau de suivi (10/10)

**Subdél<sup>on</sup> de Bourg (C20)**

- 1 Maitie

- 2 Morman blc
- 3 Chétuan noir
- 4 Gros plan

*Fin du bordereau de suivi de la généralité de Dijon C10-C20*

## Mémoire de la généralité de Dijon D10-D20

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d'inventaire dans l'original.

D10-D20 sont les identifiants des 11 dossiers individuels agrégés dans un seul cahier pour :

- 10 subdélégation de Dijon
- 11 subdélégation de Flavigny
- 12 subdélégation de Beaune
- 13 subdélégation de Mâcon
- 14 subdélégation d'Auxonne
- 15 subdélégation de Nuits (St-Georges)
- 16 subdélégation de Vitteaux
- 17 principauté des Dombes
- 18 vignoble d'Avallon
- 19 subdélégation de de Chalon (-sur-Saône)
- 20 subdélégation de Bourg (en Bresse)

Le mémoire se présente sous la forme d'une copie des contributions envoyées des circonscriptions à Dijon.

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous). (HG)

1349 – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (1/41)

chemise Dijon

annotations relatives au traitement du dossier :

Fait

copié

porté sur l'imprimé 2 référence probable au bordereau de suivi pré-imprimé ci-dessus.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (2/41)

État des cépages envoyés des différentes  
généralités du royaume à Mr l'intendant  
de Bordeaux en 1783

Généralité de Dijon

### Subdélégation de Dijon (D10)

#### 1 fin Pinot noir

Le fin pinot noir à la queue courte, grosse, ses grains ne sont pas bien gros ils sont parfaitement ronds, la peau est mince et est remplie de suc. il rend plus qu'aucun autre dans les années qui lui sont favorables.

#### 2 Pinot Blanc

Le Pinot blanc à comme le pinot noir la queue courte Son grain est un peu plus gros ; il est parfaitement rond, mais il n'est pas aussi parfait en qualité, son bois est beaucoup plus racineux, il prend sa nourriture entre deux terres et périt si on le lui coupe pas une partie de ses racines, mais aussi il croit plus promptement et produit plus abondamment. Le vin jauni des la seconde. La feuille du pinot blanc est fort épaisse et ridée. Ses nerfs/

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (3/41)

son vigoureux et la queue est grosse et nourie. Le Pinot blanc se taille de quatre à cinq nœuds et jamais ne menque.

#### 3 Menus Blanc

Le menus blanc est un raisin d'excellente qualité. Son grain est parfaitement rond, la peau est très fine remplie de jus, les pépins très petits et le suc parfait, son vin est de garde il devient liquoreux et ne jaunit pas en vieillissant ; il devrait se nommer le fin Pinot Blanc, ayant la feuille et les qualités du fin Pinot noir, se plaisant dans le même terrain et à la même exposition.

Son bois est fort il est jaune ses racines vivaces d'un rouge vif il dure plus de cent ans ; mais en lieux bas où en grosse terre ses racines blanchissent et pourrissent. Chaque pied donne du fruit abondamment, il se taille à trois ou quatre nœuds. Chaque nœuds donnent souvent deux à trois raisins, et il pousse encore de nouveaux jets au tronc appelé . . . . . qui chacune donnent encore deux à trois raisins. C'est a raison des parfaites qualités de ce plant qu'il s'en trouve en très grande quantité dans les vignes.

#### 4 Tuetreuil raisin blanc

Le tue-treuil est une sorte de Pinot de mauvaise qualité. Il muri difficilement à raison de l'épaisseur de la peau de son grain et c'est par ce qu'il s'écrase très difficilement sous le pressoir que les vigneron nomment treuil qu'ils sont renommés tue-treuil ce grain est lache, petit, et très peu juteux. le raisin pend à une longue queue forte et d'un vert foncé.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (4/41)

#### 5 Pinot noir batard grande espèce

Ce plant Pinot batard fut trouvé en assez grande quantité dans danciennes murées, Crepêt vigneron au climas appelé Longeroyes. Cet homme ayant un terrain en sain-foin qu'il voulait emplanter de vignes il y à vingt cinq ans. juge que ce raisin étant beau sans culture produirait avantageusement étant cultivé, il en fit donc sa plantation quand elle fiut en force il la tailla et ne l'attachat pas à l'échalat ; elle vient en buisson et réussit selon sa présomption. Le raisin est gros bien fournit il donne abondamment mais le vin n'a pas de délicatesse. Il est gros et froid cependant les gens de la campagne sen accomodent tellement qu'il est le premier vendu et avec avantage ; ce qui a déterminé beaucoup de propriétaires à suivre l'exemple de Creppet ; et il en résulte un préjudice notable aux vins fins de Chenove qui sont méprisés dans la crainte du mélange de ce plant qui nuit à la garde du vin. Le sep ce coupe a deux nœuds, les raisins qu'il donne sont doux, la peau est épaisse les pepins sont gros, le vin qu'il donne est fort en couleur il ne se garde ny ne s'éclaircyt pas. On le plante assez ordinairement en gros terrin et réussit partout. La feuille est d'un vert foncé, large, belle, mais cette feuille tombe aux premières fraîcheurs.

#### 6 Petit Pinot noir batard appelé aussi Creppet

Ce plan appelé petit pinot batard est aussi nommé Creppet du nom de celui qui la ediffié en culture tous ce qui à été dit du grand Pinot batard convient à celui cy, si ce n'est que le vin de ce plan vaut mieux et que le plan dure peu, et il est a remarquer que ce petit Creppet donne souvent plus de vin que le gros.

#### 7 Bureau Raisin gris

Le Bureau est un raisin gris rouge de bonne qualité ; agréable a manger par sa douceur et estimé dans la cuve, son grain

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (5/41)

est rond de la grosseur de celui du Pinot fin. L'écorce est fine il a peu de pepin et est fort jutteux, il s'en trouve neant moins en petite quantité dans les vignes de Pinot fins des meilleurs Climats. Son bois se plaît profite et dure très long-tems dans des climats il est de bon rapport et se taille comme le pnot mais il crain singulièrement les gelées. Sa feuille n'est pas beaucoup decoupée et est bien dentelée.

#### 8 Mouret où noirin

Le mouret ou noirin, est un raisin dont le grain n'est pas gros, sa couleur est noir-brune qui ne se couvre point de ce blanc de fraîcheur que l'on nomme la fleur, la queue du fruit est courte et grosse, il serrre peu. La graine est petite la peau mince et contenant assez de suc. Chaque cep est communément chargé de beaucoup de fruit, c'est le raisin le plus ordinaire a Beaune et dans les environs. Aussi le nomme ton souvent le Beaunois. Le bois de ce plan à beaucoup de force, il croit partout grimpe volontier il se cultive et se taille comme le pinot, et durre long-tems en terrin sec sa feuille a deux decoupures et est bien dentelée.

#### 9 Gaillard noir

Le Gaillard noir est un beau raisin qui ne noircit jamais ni ne muri point absolument, si ce n'est dans les années bien favorables il entre a la cuve plus rouge que noir. Sa graine est grosse et ronde point serrée la peau en est épaisse, elle contient beacoup de suc. Il est bon en petite quantité parmi le Pinot il donne une petite pointe au vin par son goût acide qui le releve et le soutient pour la garde il se trouve toûjours un très petit nombre de cep de ce raisin. Le

plan est fort et se plait dans les terres seches et pousse abondamment et se taille de 4 à 5 nœuds et il faut sabstenir de le moucher. Sa feuille est belle et bien decoupée./.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (6/41)

#### 10 Gaillard blanc

Le raisin gaillard blanc pend a une longue queue assez mince, ses grains sont très rond un peut plus gros que ceux du Pinot la graine est plaine dun suc un peu acide ce qui lui a fait donner le nom de gaillard. Il murit difficilement il est assês ordinairement peut chargé de graine si ce n'est dans les années où il à été mouillé sur la fleur temp contraire à tous autres raisins. Le plan de ce fruit ce plait et dure très long temps dans les terrains légers, il s'en trouve quelques uns parmi le Pinot fin dont il à la feuille et le bois semblable à la seulle difference que le bois napoint de tache noirâtre il donne beaucoup de fruit ; cependant en conserve que très peut de pied. La feuille est abondante sur chaque cep. Elle est d'un beau vert c'est la dernière qui tombe et souvent on en trouve encore a la Saint martin.

#### 11 Barbantal raisin noir

Le raisin barbental a la queue longue et effilée le nœud près du fruit le grain petit et serré, la peau épaisse le pepin gros le suc d'un goût âpre et d'un rouge violet, il n'est propre qu'a donner une couleur foncée au vin mais cette couleur ne soutient pas amoins que le vin du Barbental n'est été bouilli. Le plan vient partout particulièrement dans les gros terrains. On en eleve en treille dans les jardins et dure peu et peri à près 15 ou 20 ans. Il sen trouve très rarement dans les vignes. Le bois est aiséz a reconnoitre par sa couleur rouge. La feüille est petite n'est pas ample est rougeâtre bien découpée et dentelée. /

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (7/41)

#### 12 Tinevache

Le raisin appelé Tinevache est violet lors qu'il a atteint sa maturité, ses grains sont gros un peu allongés, la peau en est epaisse les pepins sont petits et est fort agreable a manger et se plait en gros terrain et il y en a peu dans les vignes aux environs de dijon quoy qu'il donne assez abondamm<sup>t</sup>. Le bois de ce plan est gros, et se taille court et dure peu en terrain leger sa feuille est belle bien découpée et d'un beau vert.

#### 13 Plan de trois de la plus grande espèce

Le plan de trois est un raisin blanc qui tire son nom de son plan même, par ce que chaque bourgeon ou oeil à fruit produit une tige sur laquelle se trouvent trois raisins placés alternativement, une feuille d'un côté un raisin de l'autre ; lors que le fruit est dans sa maturité il est fort agréable au goût sa graine est belle transparente parfaitement ronde abondante en suc, mais étant souvent très chargé les grains du dedans restant vert tandis que ceux du dessus qui les couvrent sont trop mures ; il donne abondamment, mais le vin n'en est pas si bon, il conserve un peut de vert, et jauni même dans l'année s'il est tiré à la longe c'est à dire s'il est tiré chaque jour au même tonneau. Le grain est de couleur verdeau. Le bois de ce plan est vivace il prend beaucoup de racines il exige du terrain et ne demande pas une grande culture, cependant son fruit est plus délicat en terrain léger  
Le plan cultivé dure jusqu'à 15a ans. On le taille de deux à trois nœuds et on ne laisse qu'une seule tige au cep. Il y a beaucoup de vignes implantées de cette espèce de raisins car il est de grand raport et croit partout. Comme on la dit sans beaucoup de soins mais il gele facilement. La feuille est belle et abondante, la queue longue et nerveuse et garnie d'un duvet blanchatre a son revers./.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén. Dijon - Mémoire (8/41)

#### 14 Plan de trois moyenne espèce

Le plan de trois raisin blanc de la moyenne espèce est aussi appelé de ce que chaque oeil a fruit donne toujours trois raisins sur sa tige le fruit prend a une longue queue nerveuse rouge pres que violet aux aproches de la maturité. Jusqu'au premier nœud ; ce raisin est très bon au goût et pour le vin qu'il donne le grain est rond la peau fine, petit pépins, la peau jauni aux endroits ou elle est frapée du soleil.  
Le plan croit partout soit en terre forte soit en terre legere même sur la roche presque depourvüe de terre, il s'en trouve dont la racine s'est insinuée dans les fentes de rocher ou elle dure depuis plus de 100 ans. Il se taille à trois ou quatre oeils. La feüille est belle d'un vert gris[?] par dessus blanchissant par dessous a raison d'un duvet dont elle est garnie ; les grosses nervures de la feuille sont ordinairement rouge.

#### 15 Plan de trois petite espèce

Le raisin blanc du plan de trois petite espèce, est le meilleur des deux autres espèces, il est plus délicat. Son vin plus fin est plus de garde, le fruit est excellent a manger, le plan et la feuille est en tous semblable, a ceux de la grande et de la moïenne espèce. Si ce n'est que le revers de la feüille est moins garnie de duvet et il est d'un très grand produit aussi ce plan est bien multiplié dans nos vignes.

#### 16 Piget raisin blanc

Le piget est un raisin gros et long, les grains sont laches d'une peau fine et a pepin gros, il est meilleur à manger qu'à faire du vin et n'est pas commun dans les vignes. La queue est longue et menüe et la branche est souvent garnie de plusieurs fruits un raisin d'un côté une feüille de lautre. Son plant est gros il aime les terrains forts et ne dure pas longtems il se taille a trois nœuds. Le piget a une belle et grande feuille bien découpée et d'un beau vert.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (9/41)

#### 17 Melon de la grande espèce raisin blanc

Le melon de la grande espèce est un beau raisin blanc bon a manger, il a la queue courte et grosse la graine ronde serrée fort remplie de suc elle jauni en murissant il donne du vin abondamment mais il est dure et jauni en vieillissant. Son plan croit en tout terrain, il faut pour le conserver le recoucher lors qu'il vieillit, et plus ce plan est ancien meilleur est son vin ; il se taille à quatre nœuds au plus et on doit observer qu'en terrain élevé il est placé avec avantage, soit pour la qualité du vin, soit pour la durée de la vigne ce plan donne une si grande quantité de fruit qu'il faut avoir l'attention de jeter bas les ecuyers, c'est à dire les bourgeons tardifs, sans cela le raisin aurait peine à murir. La feüille du melon n'est pas proffondement découpée, elle est mince et d'un beau vert clair.

#### 18 Melon petite espèce raisin blanc

Le melon de la petite espèce est un fort bon raisin, il est asséz ressemblant au plan de trois, si ce n'est qu'il est toujours fort serré de grain qui rarement murissent tous ; il n'y a point de vigne absolument plantée de ce fruit il est toujours en petite quantité, dans chaque plantation, mais il y a lieu de présumer que le vin qui en proviendrait ne serait pas délicat.

Le plan du melon de la petite espèce croit partout et il a ce la de commun avec toutes le vignes, que les terrains airé et léger lui sont plus avantageux. Il dure cent ans et plus en les provignant.

Sa feuille est plus belle que celle du plan de la grande espèce de Melon, et chaque branche en produit beaucoup, mais elles son délicates les brouillards froids les font bientôt tomber.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (10/41)

#### 19 Gamet noir grande espèce appellé aussi plan de Mâtin

Le gamet grande espèce est aussi appellé plan de Matin, du nom du village dans la montagne à quatre lieues de Dijon, où il a été planté avec succès, depuis quelques années ; ce raisin est très gros et parait composé de plusieurs raisins attachés à la même queüe, les pepins sont gros, serrés l'un sur l'autre, la peau est dure, le suc au dedans est doux et moëeux, ce pendant le vin qui en provient est gros, froid, d'un rouge peu foncé et ne se garde pas.

Ce plan quoy que fort ne dure pas ; il s'edifie en grosse terre et il ne s'est que trop multiplié a raison de l'abondance du vin qu'il fournit et qui se vend promptement pour les gens de campagne qui ne cherchent que le bon prix. Le plan se taille de deux à trois nœuds.

La feuille est assez belle elle est bien decoupée elle est épaisse bien verte au dessus et d'un vert jaune au revert.

Cette feuille tombe aux premières fraîcheurs.

#### 20 Gamet noir médiocre

Le gamet noir actuellement appellé mediocre est celui qui était appellé gros gamet avant que celui de Mâtin ne fut connu ; il est négligé de puis ce tems parce que n'étant pas de si grand raport et donnant du vin qui quoy que meilleur ne se vend pas plus cher, le matin [sic] lui est préféré ; ce fruit à la queue un peu longue, les grains n'en sont pas absolument serrés, ils sont gros contiennent beaucoup de suc dans une peau fort épaisse, le grain n'est pas bien rond, et il y a toujours beaucoup de fruit sur le meme cep. Le vin est fort rouge, d'ur, froid et ne se garde pas. Ce plan qui croit partout est communement placé en gros terrin il dure plus de cent ans étant bien cultivé et lors qu'il est bien vieux le vin en est meilleur.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (11/41)

#### 21 Petit gamet noir appellé aussi gamet fin

Le petit gamet noir appellé gamet fin, n'est jamais gros ni bien serré, sa graine n'est pas grosse la peau en est épaisse il murit mieux que les autres gamets il donne beaucoup de fruit a chaque cep. Il se trouve quelque fois parmis et quand il est en petite quantité on ne le détruit pas ; ainsy mêlés sa dureté donne un corp au plan délicat la graine de ce raisin est grosse et verte. Il vient en grosse terre et ne dure pas plus de 30 ans.

#### 22 Gros gamet blanc

Ce gros gamet blanc n'est point estimé la feüille est fort sujette a la brulure et le fruit sujet à la pourriture. Les bons cultivateurs le détruisent.

#### 23 Gamet blanc

Ceci est un autre gamet blanc mais qui nest point sujet à la brulure ou à la pourriture. Ce raisin pend à une longue queue, les grains ne sont point serrés, il murit asséz bien il abonde en suc qui est fort agréable en le mangeant,

cependant le vin de ce raisin est dure et froid. Ce plan de gamet se met par préférence en terrain bas et fort. Il ne dure guère que 40 ans.

#### 24 Ciouta raisin blanc

Le plan de ciouta ne porte que du raisin blanc. La singularité de sa feuille la fait aussi nommer le raisin à feuille de persil. Ce raisin pend à une longue queue mince et tortillée. La graine est appétissante un peu jaune, grosse, ronde transparente à cause de sa peau très mince, ce fruit mûri bien et donne de fort bon vin.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (12/41)

Le plan de Ciouta se plaît dans les endroits pierreux et l'on trouve des vignes en lierres dans les carrières de Dijon ; il subsiste longtemps il se taille de six à huit nœuds ; il rencontre rarement les terres du printemps favorable mais lorsque ces terres lui sont propres il abonde de beaux et bons fruits.

#### 25 Amandelle

Le raisin appelé Amandelle est un gros fruit gris rouge approchant de la couleur du raisin appelé Bureau tirant plus sur le violet, il est gros long, les grains bien séparés et gros, légère écorce remplie d'un suc fort agréable à manger. C'est un raisin de table, il va rarement au pressoir et il y en a plus dans les jardins en treille que dans les vignes parce que la grosseur du raisin exige que les pampres soient élevés.

#### 26 Chasselas

Le chasselas est un grand raisin blanc qui se trouve plus communément dans les jardins que dans les vignes, il pend à une longue queue mince et tortillée ; ses grains ne sont point serrés ce qui fait qu'ils mûrissent facilement, ils sont gros et très ronds la peau jaunit en mûrissant le suc est excellent se vend en automne pour la table. Rarement on en fait du vin.

#### 27 Le Machuré

Le machuré est un raisin noir qui se trouve dans nos vignes depuis environ dix ans, il fut apporté d'Autun par un Capucin. Ce raisin prend une couleur bleue quand il commence à noircir, et ensuite il vient d'un noir velouté,

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (13/41)

la grappe est belle, le grain n'est pas serré, il est rond, la peau bien fine, le pépin petit, le suc abondant d'un goût doux ; mais il exige une grande maturité, il colore beaucoup à la cuve et donne abondamment. Le bois est gros, très moelleux il se plaît partout et par préférence en terrain léger, il se taille à quatre nœuds. Il est bien sujet à être surpris par les gelées fortes de l'hiver, sur l'humidité qui fait fendre le bois et périr.

#### 28 Muscat noir

Le muscat noir est un raisin très agréable à manger, il est aussi avantageux à la cuve mais il mûrit rarement dans les vignes où il se trouve en petite quantité. Son grain est parfaitement rond la peau fine petit pépin, très juteux, la grappe est longue n'est point serrée et ressemble assez au Chasselas. Le plan de ce Chasselas est violet à peu de moëlle. Ses racines noires en petite quantité. Il se plaît en terrain léger se place près des murs ayant le midi du soleil.

#### 29 Muscat blanc

Le muscat blanc est un beau raisin dont la grappe est longue, les grains serrés la peau épaisse jaunissent en maturité, les pépins petits le grain contient un mucilage très agréable au goût, et très peu de jus, il est aussi estimé dans la cuve, et quoiqu'ils produisent abondamment il s'en trouve très peu dans les vignes peut-être est-ce parce qu'il ne mûrit pas facilement dans la plaine campagne. Il lui faut des endroits abrités.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (14/41)

### Subdélégation de Flavigny (D11)

#### 1 Pinot noir

Les deux plans numérotés premier s'appellent en Bourgogne Pinot noir, dans les autres Provinces Morillon noir ordinaire et à Orléans auvergnat parce que la plante en est venue d'Auvergne.

Le raisin en est fort doux, sucré, noir, excellent à manger et fait le meilleur vin.

Son bois à la coupe plus rouge qu'aucun autre raisin. Ses nœuds sont ronds espacés de quatre doigts, l'écorce est brune. Sa feuille est plus ronde que celle des autres pinots, et elle est conforme au dessin ci joint. Elle a 6 pouces de largeur et quatre de longueur.

Le fruit est entassé la grappe serrée, la grosseur du raisin est de six pouces et demi ordinairement, et il a quatre pouces et demi à cinq pouces de longueur. Le grain est d'un beau noir.

Ce pinot vient bien en terre noire, terre rouge et terre d'eau belle pourvu qu'il y ait du fond.

## 2 Pinot blanc

Les deux plants numérotés second s'appellent en Bourgogne Pinot blanc et dans les autres vignobles morillon blanc, le raisin en est aussi excellent à manger qu'à faire du vin.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (15/41)

Son bois a la coupe et l'écorce rouge le bouton est aigu et espacé de quatre doigts.

La feuille a deux découpures et est conforme au dessin ; elle a la même largeur et longueur que celle du pinot noir ; le fruit est réglé, la grappe serrée, le raisin a la même grosseur et longueur, le grain est blanc et rond et il a la même grosseur que le Pinot noir ; mais sa peau est plus dure.

Ce Pinot ne vient bien qu'en terre noire rouge d'eau belle et il faut qu'il y est du fond.

## 3 Pinot gris

Les deux plants numérotés troisième s'appellent Pinot gris autrement l'auvergnat gris d'Orléans et vulgairement savonier Beurot.

Le raisin fait du bon vin : son bois est brun, les nœuds ou boutons sont ronds et espacés de quatre doigts.

La feuille à trois découpures bien marquées et conforme au dessin, elle a 3 pouces et demi de largeur et 3 pouces  $\frac{1}{4}$  de longueur. Le fruit est entassé, la grappe est serrée, le grain est parfaitement rond, il a un pouce et demi de grosseur, le raisin qui est gris a ordinairement 6 pouces et demi de grosseur sur 4 pouces de longueur. Il ne vient bien que dans les terres indiquées pour les pinots noirs, et blancs.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (16/41)

## 4 Saint Martin

Les deux plants numérotés 4<sup>e</sup> s'appellent Saint Martin vulgairement bon gros Plant.

C'est un raisin fort commun qui charge beaucoup, mais le vin en est petit et de peu de saveur, il est meilleur en verger soit liquide ou confit qu'en vin. Ce raisin est cependant meilleur que le Gamay.

Son bois est blanc aigu au bout et gros sur l'ancienne branche. Les nœuds en sont gros et les trois derniers sont espacés de deux doigts seulement.

Sa feuille a une découpe à droite bien marquée et est conforme au dessin ; elle a cinq pouces de largeur sur trois pouces et demi de longueur.

Le raisin a 8 pouces de grosseur sur cinq à six de longueur, la grappe est lâche, le grain parfaitement rond, est couleur prune et a deux pouces ordinairement de grosseur.

Le Saint Martin vient en terre sablonneuse et maigre même dans la roche.

Il faut que chaque plan des espèces cy-dessus soit à deux pieds de profondeur en terre et à deux pieds de distance de l'un à l'autre.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (17/41)

### Subdélégation de Beaune (D12)

#### [1] Giboulot noir

2 croissettes ce plan produit un raisin noir dont on fait du vin médiocre ; la grappe en est fort allongée, lâche, les grains fort gros se rétrécissent à l'extrémité apparente, la feuille en est large d'un vert très foncé fillandreuse, elle se divise en cinq compartiments découpés également et dont le milieu se termine en pointe.

#### [2] Gamay blanc

Grappe lâche un peu moins grosse que celle du Giboulot, grain blanc un peu plus arrondi, la feuille un peu moins foncée, même découpe, produit du vin ordinaire.

#### [3] Gamay noir

Semblable en tout au dernier excepté par la couleur de la feuille très foncée, produit du vin ordinaire presque noir.

#### [4] Pinot noir

Petite grappe moins lâche que les précédentes, petit grain rond, la feuille petite même découpe produit notre vin fin.

#### [5] Pinot gris

Grappe très serrée, grain un peu plus gros que le précédent d'un gris cendré. L'espèce en est assez rare, mais très délicate.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (18/41)

La feuille est blanchâtre, épaisse, fillandreuse et même découpe que les autres.

#### [6] Pinot blanc

Semblable en tout au noir, à la couleur près, produit le vin blanc le plus fin.

#### [7] Chasselas

La grappe en est très longue et lache, le grain rond un peu plus gros que celui du Pinot gris, la feuille pareille quant à la découpe, mais d'un vert plus foncé, moins épaisse et un peu plus large, est bon à manger et à faire du vin.

#### [8] Malaga blanc

Grappe très grosse le double du chasselas lache et très allongée, grain fort gros et très long ; feuille semblable au précédent pour la découpe et la grosseur, mais moins filandreuse et d'un vert plus clair, est bon seulement à manger et à faire des confitures.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (19/41)

### Subdélégation de Macon (D13)

#### 1 [Chanay]

Ce numéro est composé de deux plans Chanay dont le bois est d'un brun plus foncé que le bois des autres espèces : il ne peut guère être reconnu autrement que pour son fruit qui est le plus noir des bons raisins le plus savoureux et le plus spiritueux lorsqu'il est parvenu à sa maturité. Les grains des raisins sont moins serrés ou rapprochés que dans les autres grappes et sont oblongs : il meurt plus promptement que le Bourguignon : les feuilles non point de forme particulière ni de grandeur fixe : elles varient même beaucoup suivant les saisons, quoique sur le même cep. La grosseur de raisin varie aussi suivant qu'ils sont plantés en bon ou mauvais sols ou les années plus ou moins fertiles. Par conséquent il est difficile et même impossible de les reconnaître par leurs feuilles parmi les autres plans.

#### 2 [Bourguignon]

Deux plans Bourguignons dont le bois est un peu moins brun : les raisins en tout plus ronds, plus serrés et un peu plus gros que les Chanay : les feuilles varient aussi beaucoup.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (20/41)

Il n'est pas non plus possible de les désigner bien parfaitement par rapport à leur analogie aux autres feuilles de vignes. On les taille différemment que le Chanay : celui-ci se taille d'un pied à 18 pouces de bois neuf, et le Bourguignon que d'un à deux pouces. Il n'y a point de règle pour le nombre de cornes ou de membres qu'on laisse au cep. On doit le gouverner suivant la vigueur du cep et les bonnes ou mauvaises qualités du terroir.

#### 3 [Chardonnay]

Deux plans de Chardonnay qui est parmi les raisins blancs ce que le Chanay est parmi les raisins noirs relativement à sa bonne qualité, aussi on le taille et on le gouverne de même. Il ne diffère du Chanay qu'en ce que les grains sont blonds et moins gros.

Voilà les seules bonnes qualités de raisins que l'on recueille dans le Maconnais toutes autres espèces de plans que l'on rencontre quelque fois dans les vignes soit en blanc soit en rouge sont de mauvaise qualité, aussi à ton soin de les arracher, et le vide que cela procure se remplace sur le champ par un sarment du cep le plus voisin que l'on couche dans la terre et qui rapporte du fruit la même année./.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (21/41)

### Subdélégation d'Auxonne (D14)

#### 1 L'amandelle blanc

d'une grosseur énorme, ni peu ni trop serré, dont le grain est un peu allongé. Sa feuille est extrêmement large. Ce fruit est bon à manger meilleur encore à confire. Il serait bon à faire du vin par ce qu'il rendrait beaucoup : il demande les murs et l'exposition du midi. Ses grappes pèsent de 7 à 8 livres, sa feuille est à cinq branches dentellées.

#### 2 Muscat blanc d'Alexandrie :

excellent à manger et pour confire ; sa grappe est fort longue ; il s'en trouve de plus d'un pied de longueur, elle est peu serrée à cause de la coulure à laquelle ce raisin est sujet. Sa véritable exposition est celle du midi, néanmoins, quoi qu'il désire la chaleur, elle lui est cependant nuisible par ce qu'elle le dépouille de ses feuilles. Il faut quand il est cultivé au particulier le couvrir par les fortes chaleurs. Sa feuille est oblongue, dentellée sur bord.



### 3 Le Gamet noir

faisant beaucoup de vin médiocre est fort en couleur, sa feuille à cinq rameaux est dentellée et d'un brun verdâtre foncé./.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (22/41)

### 4 Le Garion blan

est bon à faire du vin. Sa grappe est grosse et serrée ce qui le fait pourrir les années pluvieuses. Son cépage est blanc donne des pousses vigoureuses. Tou terrain lui est bon : sa feuille est large beaucoup moins découpée que celle du Chasselas.

### 5 Gros Chasselas

à gros grains ronds, blancs, délicieux à manger. Sur le même cépage l'on trouve des grappes serrées, des lâches, des longues, des rondes : Il pousse vigoureusement. Son bois et son fruit sont bien nourris.

Sa feuille est large d'un vert foncé et bien découpée, il murit aisement et partout.

### 6 Chasselas

blancs doré, bon à manger et que l'on peu conserver longtems. Sa grappe est d'une moyenne grosseur lache et à petits grains ronds : son cepage est maigre et blanchâtre. Sa feuille étroite et découpée.

### 7 Muscat blanc

fort gros, grappe allongée les grains allongés ce qui les empeche de murir, et en occasionne la pourriture. Pour obvier à cet accident, on coupe avec la pointe des ciseaux les deux tiers des grains, ou la moitié l'ors qu'ils sont gros comme des pois. Cette méthode le rend délicieux. Sa feuille est assez large, découpée ; les pousses sont vigoureuses.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (23/41)

### 8 Le romain

à petits grains, bon à manger et à faire du vin. Le plus précoce de tous. Sa feuille est ronde comme celle du Pinot, ou Noirien, et un peu dentellée, son cepage pour l'ordinaire est maigre à moins qu'il ne soit dans un terrain gras et fertile : sa grappe est assez lâche, et quoy que précoce il peut se conserver longtems. Sa feuille ressemble en tous a celle du Pinot./.

### 9 Amandelle noir

où plutôt violet fort gros néanmoins plus petit que le blanc, d'un grand rapport. Il a le goût ambré bon a manger lors qu'il est mur, et excellent à confire. Employé vert il fait d'excellent verjus. Sa feuille est large et peu découpée.

### 10 Noirien ou Pinot

le meilleur de tous ceux de la Bourgogne pour faire du vin, il est bon a manger ; sa grappe est noire et assés lâche ; elle est petite de même que sa feuille qui est un peu ronde et découpée. Son cepage est assés maigre et fluet et plus la terre qu'il occupe est maigre, plus son vin est spiritueux.

### 11 Cioutat

venant d'Alexandrie. Excellent a manger approchant du chasselas blanc, sa grappe est assés longue et lâche d'un bon produit, sa feuille est decoupée comme celle du Persil.

### 12 Purion noir

propre à faire beaucoup de vin médiocre il donne abondamment de gros raisins. On l'appelle encore matin par ce qu'il est beaucoup cultivé dans cet endroit.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (24/41)

C'est une espèce de Gamet, mais plus fecond. Son cepage est noir donne des pousses vigoureuses. Sa feuille est large bien verte, découpée comme celle du Gamet.

### 13 Le malagas

est très excellent à manger ainsi qu'a confire

Il lui faut les expositions du midi où du levant. Il lui faut comme au muscat d'Alexandrie de la chaleur et néanmoins être préservé des coups de soleil : il lui ressemble assés quant à la couleur, la grosseur et la forme du grain qui est un peu plus ambré ; Sa feuille est dentellée et de cinq parties, ses pousses sont vigoureuses, son grain est ovale.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (25/41)

## Subdélégation de Nuits (D15)

On ne connaît que quatre espèces de raisins dans la Subdélégation de Nuits.

- 1 Le Noirien, ou Pinot pour le vin rouge de première qualité.
- 2 Le Chardenet pour le vin blanc de première qualité.
- 3 Le Gamet noir pour le vin rouge de qualité inférieure
- 4 Et le raisin blanc appelé Melon pour le vin blanc de qualité inférieure ;

Le grain des raisins Noirien et Chardenet est de la grosseur d'une petite noisette : la grappe [de] ces deux raisins est longue de 3 à 4 pouces : le raisin est clair ou serré suivant la saison qui s'est faite lors de sa fleur, et c'est avec ces deux sortes de raisins que se font toutes les différentes cuvées de première qualité, qui varient suivant la nature du sol ; cependant pour mettre Mr l'Intendant de Bordeaux en état de juger s'il est possible, des différents espèces, il lui est adressé deux plans de chacun des bons vignobles.

## Sçavoir

Nuits

- 1 Deux plans de noirien climat de St George appartenant aux chanoines de la collégiale.

Nuits

- 2 Deux plans de Chardenet même climat.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (26/41)

Vosne

- 3 Deux plans du climat de la Romanée appartenant à S.A.S Mgr le Prince de Conti.

Vougeot

- 4 Deux plans du clos de Vougeot appartenant à MM. de Cîteaux et deux plans de Chardenet.

Préméaux

- 5 Deux plans des meilleures de Monsieur de Macheco, Seigneur de Premeaux.

Chambolle

- 6 Deux plans de celles de Monsieur Surgey Maître des requêtes à Dijon.

Morey

- 7 Deux plans de celles de Monsieur De Rey de la Outre Chev. de St Louis Major d'Infanterie.
- Tous les plans sont enracinés, garnis de mousse et numérotés.

Nuits

- 8 Deux plans de Raisins noir appelés Gamets.

Nuits

- 9 Deux plans de raisins blancs appelés Melon.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (27/41)

On plante tant en montagne que dans les pays bas, ces deux espèces de plans : Les raisins sont propre à faire du vin de médiocre qualité plus ou moins bon suivant la nature du sol. Les vins de montagne sont toujours de moins mauvaise qualité.

Le grain de ces deux dernières espèces de raisin est le double plus gros que le Noirien : la feuille a 6 à 7 pouces de diamètre avec quatre découpures et une dentelure beaucoup plus large que celle du Noirien. La longueur des raisins gamet et melon est de 6 à 7 pouces.

Les plans de ces deux espèces de raisin sont également enracinés garnis de mousse et numérotés.

Lorsque l'on travaillera à la plantation il faudra creuser assez profondément pour pouvoir mettre en terre non seulement la racine et le vieux bois des plans mais encore les deux premiers nœuds du bois neuf, c'est à dire de la dernière gellée.

Les raisins Noirien Chardonet et Gamet sont propres à faire du vin et bons à manger.

**Subdélégation de Vitteaux (D16)****[1] Franc Pinot**

Raisin noir assez serrés de 3 à 4 pouces de long. Le grain est rond de la grosseur d'un poid dans de certaines années se trouve à double rangs dans le raisin et très bon à manger et fait le meilleur vin./.

**[2] Pinot Moëlleux**

Même espèce que le précédent mais à le grain un peu plus gros n'a pas tant de finesse dans le goût ne fait pas un vin si délicat mais toujours bon./.

**Commentaire face à 1 et 2 dans la marge :**

*Les deux espèces ci-contre sont les mêmes plants que ceux qu'on a appellés dans les Côtes Beaunoises et Châlonnaise, Noiriens et qui y font les vins de la première qualité en rouge.*

*Le Pinot blanc et le Sauviniens sont aussi les mêmes que ceux qui y produisent les premiers vins.*

*Mais les vins qui en proviennent en Auxois sont bien inférieurs, sans doute par ce que le sol et l'exposition ne leur sont pas aussi favorable.*

*Ces plans se taillent à 4 à 6 boures où boutons. Ces deux espèces de plans ne sont pas rares dans les crus de Beaune et Châlon qui produisent les vins du second ordre, tant blanc que rouge et ne prejudicient point à la qualité ; mais il est à remarquer qu'un vin fait de raisins Bureau pour un 5è seulement mêlé dans du Pinot donneroit une couleur pâle où tuileuse. Le blanc ne fait pas le même effet.*

**[3] Pinot Blanc**

Ce raisin est exactement en blanc ce que les précédents sont en rouge mais ne murit pas aussi aisement.

**[4] Sauviniens**

Ce raisin est blanc et équivaut pour la qualité au Pinot blanc mais n'est pas ordinairement si abondant et ne murit pas aussi aisement.

**[5] Bureau**

Ce raisin est aussi long que le Pinot rouge mais plus serré grain de même grosseur, il a bon goût et ne murit pas plus aisement que le Pinot blanc, mais plus abondant ; la couleur du grain est d'un roux plombé.

**Commentaire pour 5 et 6 dans la marge**

*Ces deux espèces de plans ne sont pas rares dans les crus de Beaune et Châlon qui produisent les vins du second ordre, tant blanc que rouge et ne prejudicient point à la qualité ; mais il est à remarquer qu'un vin fait de raisins Bureau pour un 5è seulement mêlé dans du Pinot donneroit une couleur pâle où tuileuse. Le blanc ne fait pas le même effet.*

**[6] Melon**

Raisin blanc plus gros que le Pinot blanc, d'un goût

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (29/41)

plus sucré que les autres plans quand il est mur mais murit aussi difficilement que le Pinot blanc

**[7] Gamai rouge**

Raisin gros et long de 4 à 5 pouces, le grain d'un tiers plus gros que le Pinot, abondant, qui ne flatte pas beaucoup le goût quand on le mange ; donne un vin d'une qualité commune, mais d'une couleur foncée.

**[8] Gamai blanc**

Le même à tous égards dans son espèce que le Gamet rouge.

**Commentaire pour 7 et 8 dans la marge**

*Tous les vignobles Beaunois et Châlonnois qui donne le vin commun n'est emplanté que de ces deux espèces, mais d'une qualité et d'une couleur pour le rouge supérieur à celui que ce plan produit en Auxois probablement toujours par la raison que le terrain et l'exposition luy sont plus avantageux il se ils ne se taillent qu'à 1 ou 2 boures.*

### [9] Uvau où St Martin

Raisin rouge pas serré d'un grain plus gros du double que le Pinot, murissant difficilement, très abondant d'un goût acide donnant le plus petit vin, mais de bonne couleur et de la sureté pour la garde.

### [10] Gouot

Ce raisin est blanc, gros et long aussi abondant que l'Uvau ou St Martin d'un goût aussi acide et faisant du vin aussi commun.

### Commentaire pour 9 et 10 dans la marge :

*Ces deux espèces de plans ne sont point connus au Beaunois et au Châlonnois. Mais l'Uvau ou St Martin est très commun en Auxois, surtout dans les vignes dont le vigneron est propriétaire par ce qu'il donne l'abondance.*

*Ces deux plans se taillent de 2 à 3 boues.*

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (30/41)

## Plan de cépage cultivés dans La Principauté de Dombes (D17)

### Trévoux

#### [1] Persanne

Ce plan pousse beaucoup de bois ; sa feuille en forme de fleur de lys, plane et arrondie dont les fleurons quoi que séparés se joignent à celui du milieu, a environ 7 pouces de diamètre ; les extrémités en sont aigües ainsi que le contour, la grappe qui a environ 7 pouces de longueur sur autant de circonférence, est peu serrée. Les grains sont presque ronds, noirs, d'environ 8 lignes de diamètre, donnent du vin de couleur foncée ; le raisin est bon à manger à la main ainsi qu'à confire.

### Reyrieux

#### [2] Miounay

Donne du bois plus que le précédent, sa feuille est à peu près semblable en forme, grandeur, largeur excepté que les échancrures sont presque rondes et profondes, la grappe est d'environ 5 pouces de long sur 7 pouces de circonférence garnie de grains noirs de neuf lignes de diamètre et plus serrés. Le raisin est bon à manger à la main et mis en confiture.

### Trévoux

#### [3] Gamay noir

Pousse peu de bois, la feuille de 6 pouces de diamètre est à peu près de la même forme que celle du premier.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (31/41)

La grappe à environ 4 pouces de long sur autant de circonférence, peu serrée, le grain à 6 lignes de diamètre, noir et bon, le vin qu'il produit est moins abondant que celui des précédents, mais il est de meilleure qualité. Le raisin est excellent à manger à la main ainsi qu'à confire.

### À Reyrieux

#### [4] Giboudeau

Pousse peu de bois, ses feuilles sont échancrées légèrement à angles très-aigües le bois est lisse bien rayé et d'un roux clair. La grappe a 4 à 5 pouces de longueur sur 7 de circonférence, le grain ne miliasse jamais, c'est à dire qu'il est d'une grosseur uniforme, il est obloing et de 7 lignes de diamètre. Le raisin est excellent à manger et à confire.

### Beauregard

#### [5] Muscat noir

Pousse peu de bois, ses feuilles ont environ 6 pouces de diamètre, formant une fleur de lys découpée dont les fleurons sont détachés. La grappe est serrée et à environ 5 pouces de longueur sur 3 pouces  $\frac{1}{2}$  de circonférence. Les grains sont noirs et ronds et ont 6 lignes de diamètre, le raisin est excellent à manger étant encore plus parfumé que les autres./.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (32/41)

**Différentes espèces de cépages  
tirés du vignoble d'Avalon (D18)**

- 1 Pinot ou Morillon noir,  
fait le meilleur vin ; la grappe est moyenne : les grains sont serrés, la feuille est ronde et peu dentellée.
- 2 Pinot blanc  
bon pour le vin blanc et rouge.
- 3 Pinot gris  
bon vin les feuilles à peu près comme les autres.
- 4 Coulnot rouge  
bon vin, feuille ronde grappe écarte et gros grains.
- 5 Petit verot  
bon vin rouge feuille dentellée et petite
- 6 Servoigirien blanc  
bon vin soit en blanc soit mêlé avec le rouge : feuille ronde et épaisse
- 7 Verot blanc,  
autrement dit Ouche vin passable.
- 8 Groix blanc ou Loury,  
mauvais vin mais donne l'abondance
- 9 Cilard  
fait de gros vin il a la feuille grosse et dentellée le fruit est gros, long et de gros grains séparés  
1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (33/41)
- 10 Melon blanc  
fait bon vin blanc : feuille ronde
- 11 Servoigirien rouge  
fait du vin commun et donne beaucoup, il a la feuille ronde.
- 12 Melon rouge  
vin commun feuille ronde.
- 13 Groix rouge  
mauvais vin grosse grappe et grande feuille dentellée.
- 14 Gros verot  
fait l'abondance et de très mauvais vin feuille découpée.
- 15 Roublot  
mauvais vin et donne beaucoup
- 16 Plan d'Orleans  
vin noir, mais mauvais et ne sert qu'à rougir le vin blanc où celui qui manque de couleur : la feuille est toute rouge.
- 17 Poulnot ou Coulnot blanc,  
fait très bon vin blanc.
- 18 Damas  
bon raisin à manger et a confire : il est très rare dans le Pays.

19 Muscat blanc

n'est bon que pour faire cuire et ne vient jamais dans une parfaite maturité

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (34/41)

20 Chasselas blanc

bon à manger et à faire cuire

21 Scieuta où Plutôt Cioutat,

à la feuille semblable à la Viorme, et le raisin n'est bon que cuit.

Le vignoble d'Avalon fait de fort bon vin qui à même de la réputation. Il se débite pour la fourniture de Paris, pour la Flandre, la Bretagne, la Normandie et meme pour l'étranger. Il se conserve assez bien en vieux pas autant cependant qu'il y a 30 ou 40 ans par ce que l'on fait moins cuver ce qui fait qu'il a plus de finesse et de délicatesse.

Il ne faut pas croire que nos vignes soient plantées d'une seule espèce de raisin. Les cépages sont mêlés de toutes sortes ; dans les vignes bien faites et qui appartiennent à gens aisés, ce sont les meilleures espèces qui dominent comme dans les vignes des vigneron. Ce sont celles qui donnent l'abondance.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (35/41)

### Subdelegation de Chalon sur Saône (D19)

1 Noirien

que lon croit être le gros morillon de Champagne  
suivant M Duhamel dans son traité de la Vigne.

2 autre noirien que lon croit être le petit morillon

suivant le même auteur.

3 Raisin gris nommé vulgairement beurot ou levreau ;  
sa couleur est d'un gris rouge cendré.

4 Chaudenet raisin blanc

5 gamay noir qu'on croit être l'enrageat  
suivant M Duhamel

6 gamay blanc

Les quatre premiers numeros sont très bons à manger, Il existe peut de différence entre les feuilles des cinq premiers cépages ; pour en convaincre on en a joint trois à chaque espèces de plan.

La feuille du numero un, est plus épaisse, d'un verd plus foncé que celle du N° 2 et la

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (36/41)

dentelure en est plus profonde.

La feuille du N° 6 est beaucoup plus épaisse, plus large, et d'un verd plus clair que celle de tous les autres plans.

Celle des cinq premiers a communement un diamètre de cinq à 6 pouces.

Les grappes des numeros 1. 2. et 4 sont apeu de chose près les mêmes ; elles ont communement 4, 5 et 6 pouces de longueur dans les terrains favorables et le grain peu serré.

Les Noiriens sont les raisins qui donnent le meilleur vin rouge quand ils ne sont pas mélangés avec les raisins d'autres especes.

Le chaudenet donne également le meilleur vin blanc, pour se procurer la meilleure qualité il faut les planter dans les côteaux à l'exposition du soleil levant et du midi. Il faut aussi une terre legere, substantielle, et pierreuse de la profondeur de douze a quatorze pouces.

Le chaudenet N° 4 reussit très bien bien quelquefois à l'exposition du nord et du soleil

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (37/41)

levant d'été, et dix à douze pouces de bonne terre lui suffisent.

Avec ces precautions leproduit dans les années favorables et abondantes ; doit être d'un tonneau par ouvrée.

Le raisin gris N° 3 doit avoir le même sol et la même exposition que les noirs. La grappe en est plus grosse, plus longue et le grain plus serré ; ce plan donne conséquemment plus que les autres.

Peu de propriétaires le cultivent ; le vin est de couleur gris de lin. Il faut pressurer le raisin en sortant de la vigne sans faire fermenter dans la cuve ; on trouve ce vin très agréable.

Les cépages de Gamay noir et blanc N° 5 et 6 doivent être plantés dans les terres grasses et basses, l'exposition est pour ainsi dire indifférente, que celle du midi soit préférable.

Les grappes sont plus grosses que longues et le grain très serrés et gros. Les vins que les plans produisent est dur et peu vineux et ne se consomme guère que par les artisans et les gens de la campagne.

Le propriétaire qui les cultive est dédommé de la qualité par la quantité. Plusieurs ont récoltes dans les années abondantes deux à trois tonneaux par ouvrée.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (38/41)

Le tonneau contient 240 pintes de Paris. L'ouvrée est le travail qu'un homme peut faire dans un jour où 45 perches carrées de neuf pieds six pouces chaque.

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (39/41)

### Subdelegation de Bourg (D20)

Ceps envoyés à Monsieur le Subdélégué de Bourg et tirés du vignoble de Bresse appelé Le Revermont.

#### 1 [Maitie]

Les trois ceps numérotés 1 sur une bande de parchemin, sont connus dans le pays sous le nom de Maitie produit un raisin noir oblong dont les grains sont de la grosseur et de la forme d'un œuf d'hirondelle ; ils sont peu serrés et au contraire très séparés entre-eux, transparents très bons à manger mais donnant un jus trop doux et trop délicat pour faire du vin propre à conserver. La feuille de cette espèce de cep est découpée très profondément, à peine à-t-elle un pouce dans sa plus petite largeur, et quatre dans la pointe saillante.

#### 2 [Mornan]

Les deux ceps numéro deux sont appelés mornan donnent un raisin blanc qui dans la maturité se roussit du côté où il voit le soleil ; ce raisin est très bon à manger, se conserve à merveille pendu dans un lieu sec il n'est propre qu'à faire du vin blanc et gâte le rouge lorsqu'il

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (40/41)

domine dans la cuve, son feuillage est légèrement découpé.

#### 3 [Chetuan]

Le paquet numéro trois est le Chetuan et est fort commun dans le Maconnais où il est appelé petit bourguignon, produit un petit raisin noir et opaque serré à la grappe d'une petite forme il est dur et difficile à écraser quoique mur ; il est moins bon au goût que les précédents ; mais en récompense donne du meilleur vin ; il est probable que si l'on pouvait déterminer les vigneronnes à substituer cette espèce à celle qui donne la quantité, on pourrait se promettre des vins plus supportables, le grain est parfaitement rond le feuillage est petit et le cep donne peu de bois et peu de raisins, ce qui sans doute est la raison de proscription.

#### 4 [Gros plan]

Le paquet numéro quatre est connu sous le nom de gros plan, et paraît être le favori des cultivateurs par ce qu'il donne une production abondante de gros raisins noirs et ronds, dont le goût est grossier, qui mûrit rarement en entier, étant fort ordinaire de trouver des raisins de cette espèce dont une partie est mur tandis que l'autre est encore rouge ; ce cep produit beaucoup de bois et est conséquemment très facile à provigner. Sa feuille est large et d'une étoffe grossière, les côtes fortement marquées ; le vin qu'il produit est grossier, prend facilement le goût de l'engrais que le vigneron

1349 (AB-JR) – D10-20. Gén.Dijon - Mémoire (41/41)

met dans la couche du provin ; et c'est à ce raisin principalement que la Bresse doit la détestable qualité de ses vins qui sont froids sur l'estomac, indigestes, d'un goût désagréable et ne peuvent être supportés que par des gosiers et des estomacs exercés à cette boisson./.

*Fin du Mémoire 10-20 Généralité de Dijon*

*Fin des dossiers 10-20 Généralité de Dijon*

# Généralité de Languedoc

## 21-23

Les pièces de la généralité de Languedoc ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG C1349).

21, 22 et 23 sont les identifiants des 3 dossiers groupés de l'intendance de Toulouse pour :

21 district de Toulouse (Mémoire D21)

22 subdélégation de Mirepoix

23 subdélégation de Nîmes

La documentation relative à l'intendance de Toulouse, généralité de Languedoc, est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 21 à 23. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C21-C23 – bordereaux de suivi agrégés sur formulaire pré-imprimé rédigés par le personnel de l'intendance à Bordeaux (4 pages manuscrites).

D21-23 – copie rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux du mémoire original de Toulouse qui regroupe les informations issues des 3 circonscriptions (11 pages manuscrites)

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

N.B. Un dossier de l'intendance de Montpellier (bordereau et mémoire), de la même généralité, a fait l'objet d'un envoi séparé à Bordeaux ; il se trouve dans le ms.561 sous le N°32. Il constitue le dossier 141.

Correspondance. La lettre E28, du 28 mars 1784, sans lieu d'émission, envoyée de Toulouse à Bordeaux peut traiter de l'envoi et du transit des plants de Nîmes ou de Montpellier. Sa conservation dans le ms.561, ainsi que la note manuscrite de l'intendance de Bordeaux « M. Jarry » commune à plusieurs lettres du ms.561, invitent à la rapprocher de l'envoi réalisé de Montpellier et non de celui de Toulouse. (HG)

### Bordereau de suivi C21-C23 – Généralité de Languedoc -Toulouse

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire pré-imprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les 3 circonscriptions mentionnées. Les plants sont numérotés de 1 à N dans chaque envoi.

Seules les colonnes 1 (numéro) et 2 (nom...) ont été remplies.

1349 (MC) – C21-23. Gén.Languedoc – Bordereau de suivi (1/4)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité du Languedoc ainsi qu'elles ont été envoyées à M. l'Intendant de Bordeaux en 178*

#### Subdélégation de Toulouse (C21)

N°	Nom
1	Damas
2	Malvoisie
3	Corinthe
4	Lugnhe Claire
5	Lugnhe Serrée
6	Doucette ou Doucinette
7	Muscat blanc
8	Muscat noir
9	Muscat grec grain rond
10	Muscat grec grain ovale
11	Muscat d'Espagne
12	Servant grains ovales
13	Servant grains ronds



- 14 Servant grains ronds marqué
- 15 Galet grains ovales
- 16 Galet grains ronds
- 17 Olivette blanche
- 18 Olivette noire
- 19 Clairette blanche
- 20 Clairette verdale
- 21 Clairette rouge
- 22 Calicor dit l'outourigas
- 23 Labuegnh[e], Sadoul bouvier
- 24 Madame
- 25 La Veillane
- 26 Auzéby
- 27 Raisin turc blanc
- 28 Le raisin turc noir
- 29 raisin des pauvres
- 30 L'hugnhe rouge
- 31 Œillade ovales
- 32 Œillade à grains ronds
- 33 Raisin de Malthe
- 34 L'Iragnon
- 35 Moulan

1349 (MC) – C21-23. Gén.Languedoc – Bordereau de suivi (2/4)

- 36 La Saure
- 37 Piran ou aspiran
- 38 Piran Verdal
- 39 Maroquin Piran
- 40 Maroquin
- 41 Lespard ou mourvés
- 42 La pique poule Noire
- 43 idem
- 44 La pique poule noire a petits grains éparpillés
- 45 Le Theret à gros grains
- 46 Le Theret bourré
- 47 Le Theret verdal
- 48 Le Theret Escalane
- 49 raisin de poche où à gassiere
- 50 Piran d'Espagne
- 51 maroquin bourré
- 52 maroquin blanc
- 53 Picarnau
- 54 Guilhem
- 55 La beugne noire
- 56 la sadoule bouvier ou le mourrau
- 57 L'emferet

#### Subdelegation de Mirepoix (C22)

- 1 Gris de lin
- 2 auxerois
- 3 raisin blanc
- 4 Muscat blanc
- 5 Muscat rouge
- 6 Cruchent
- 7 Mourastel noir
- 8 Berdomenel blc

1349 (MC) – C21-23. Gén.Languedoc – Bordereau de suivi (3/4)

- 9 Suranses
- 10 piquepoule
- 11 Ramondenc
- 12 Uigne
- 13 Rivairenc
- 14 Theret noir
- 15 Mauregue noir
- 16 Granat noir
- 17 Rougeanne
- 18 Durazé noir
- 19 Poupe Saune
- 20 Carcassés blanc

#### **Subdelegation de Nîmes (C23)**

- 1 Brune noir
- 2 Servant
- 3 Bouet blanc
- 4 Ferret blanc
- 5 Moulans noir
- 6 Yagnou noir
- 7 Alicant noir
- 8 Muscat pourpre
- 9 Inconnu
- 10 Clairette de Limoux
- 11 Picapoule
- 12 Grenache

1349 (HM-PP) – C21-23. Gén.Languedoc – Bordereau de suivi (4/4)

- 13 Pirans
- 14 Clarette
- 15 Muscat blanc
- 16 Maroquin noir
- 17 hulliade
- 18 Picapoule noir
- 19 Calitor blanc
- 20 Ferret noir
- 21 Picapoule noir
- 22 Muscat blanc
- 23 Ugne blanc
- 24 Espart noir
- 25 Muscat de la Mag[delaine]
- 26 Clarette rouge
- 27 Muscat d'Espagne
- 28 Picapoule grise
- 29 Olivette
- 30 Moureau noir
- 31 Ferret
- 32 Raisin de poche
- 33 Picarnaud blanc
- 34 Raisin pauvre rouge
- 35 Inconnu
- 36 Inconnu noir
- 37 Ferret rouge
- 38 Picapoule folle noir
- 39 hulliade noir
- 40 magdelaine blanc

- 41 Inconnu
- 42 Ugne noir
- 43 Inconnu blanc
- 44 Galet blanc
- 45 Augebie blanc

*Fin du bordereau de suivi C21-C23 – Généralité de Languedoc*

## Mémoire D21-D23 - Généralité de Languedoc

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d'inventaire dans le portefeuille C1349.

D21-D23 sont les identifiants des 3 dossiers individuels agrégés dans un seul cahier, pour :

21 district de Toulouse

22 subdélégation de Mirepoix

23 subdélégation de Nîmes

Le mémoire se présente sous la forme d'une copie des contributions envoyées des circonscriptions à Toulouse. Il comporte trois parties : Toulouse, Mirepoix et Nîmes. La rédaction en est différente ; la copie des mémoires de Mirepoix et de Nîmes évoquent la transcription d'un tableau à plusieurs colonnes dont le contenu a été juxtaposé dans un texte continu. (HG)

1349 (MC) – **CD21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (1/11)**

chemise Languedoc

annotations relatives au traitement du dossier

Avec 3 états de fait

Fait

1349 (ASB) – **D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (2/11)**

### Généralité du Langu[e]doc District de Toulouse (D21)

- 1 Damas
- 2 malvoisie
- 3 Corinte
- 4 L'hughne clair
- 5 L'hughne serre
- 6 Doucet ou doucinette
- 7 muscat blanc
- 8 muscat noir ou rouge
- 9 muscat grec  
à grain rond
- 10 muscat grec  
à grain longs ovales

11 muscat despagne  
le grain en forme canelé et recourbé

12 Servant  
à grain long ou ovale

13 Servant  
à grain rond

14 Servant  
a grain rond musqué

15 galet |  
a grain ovale |

(acolade pour les N° 15 et 16)

on nomme en patois

16 Gallet |  
a grain rond |

a Montpellier le Gallet Doudounet

17 Olivette Blanche

18 Olivette noire

19 Clairette Blanche

20 Clairette verdalle

21 Clairette rouge

22 Calicor, dit l'oufourigas blanc

23 La büegnhe où Sadoute Bouvier blanc

24 Madame

25 La Veillane  
approchant de Madame

26 azeby

27 Raisin Turc blanc

28 Raisin Turc noir

29 raisin des pauvres

30 L'hugnhe rouge

31 Oeillade  
à grains ovales

32 Œillade  
à grains ronds

33 Raisin de malthe

1349 (ASB) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire(3/11)

1349 (ASB) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire(4/11)

- 34 L'Iragnon
- 35 moulan
- 36 La Saure
- 37 Piran ou aspiran  
noir à queue rouge
- 38 Piran Verdal
- 39 maroquin Piran
- 40 maroquin
- 41 L'esper où mourvés blanc
- 42 La pique poule noire,  
à St Gilles la fourigasse
- 43 Idem
- 44 Lapique poule noire  
à petits grains éparpillés
- 45 Le Theret  
à gros grains
- 46 Le Theret Bourré
- 47 Le Theret verdal
- 48 le Theret Escalane
- 49 Raisin de poche  
ou aygrassiere
- 50 Piran d Espagne
- 51 marroquin Bourré
- 52 maroquin Blanc
- 53 Picarnau
- 54 Guilhem
- 55 labuegne noire
- 56 La Sadoule Bouvier noir  
autrement dit le Mourrau
- 57 L'Emferret

1349 (ASB) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire(5/11)

1 Gris de Lin

raisin de couleur dont il porte le nom. Bon a manger, grain oblong et croquant, grappe serrée, petite, feuille ronde et dentelée, donne médiocrement.

2 auxérois

raisin noir et très bon, grain rond gros et croquant, grappe longue et point serrée, la queue rouge, feuille ronde dentelée ;

3 Raisin blanc

de bonne qualité, grain rond croquant, grappe petite un peu serrée, feuille ronde, rend beaucoup et se conserve long tems,

4 Muscat blanc

connu partout

5 Muscat rouge

Idem (connu partout)

6 Cruchent

raisin noir d'assez bonne qualité, grain rond croquant, grappe longue, et serrée, feuille ronde, donne beaucoup ./.

7 Mourastel

ou moutardié, raisin noir médiocre qualité, grain petit, grappe longue et serrée, feuille a pate d'oye, donne médiocrement

8 Berdoménel

raisin blanc de bonne qualité et donnant beaucoup de force au vin, grain oblong, et se détachant aisément, grappe courte et serré, feuille longue, et foûetée de rouge, donne beaucoup

9 Sarranses

raisin noir, médiocre qualité grain rond, et mou, grappe serrée, feuille fouetée de rouge, donne beaucoup

10 Piquepoule

raisin rougeatre d'assez mauvaise qualité, grain oblong mou, grappe longue ecartée, feuille a pate d'oye, donne beaucoup

11 Ramondenc

raisin noir de bonne qualité et très bon a manger, grain rond, croquant, grappe courte et serrée, feuille ronde, rend peu.

12 Uigne

raisin blanc, médiocre qualité, donnant beaucoup de force au vin, grain rond et mou, grappe courte et serrée, feuille ronde, donne beaucoup et pourit aisement

13 Rivairenc

raisin noir, médiocre qualité, grain rond et mol, grappe longue, claire, feuille a pate d'oye, rend médiocrement

14 Terret

raisin noir de médiocre qualité, grain rond, grappe longue, claire, rend peu

15 Manregue

raisin noir, d'assez bonne qualité, grain rond et gros, grappe longue et serrée, feuille grande festonnée, rend beaucoup

16 Granat

raisin noir, de médiocre qualité, grain oblong et mol, grappe longue et claire, rend médiocrement

17 Rougeane

raisin rougeatre de très bonne qualité, grain rond et croquant, grappe longue et claire, feuille fouetée de rouge et dentelée, rend peu

18 Durazé

raisin noir d'assés bonne qualité, grain rond et croquant, grappe longue et serrée, feuille ronde et dentelée, donne beaucoup et murit difficilement.

19 Poupe Saume,

raisin blanc, et médiocre qualité, grain oblong, gros et mol, grappe longue, grosse et serrée, feuille large et dentelée, rend beaucoup et jaunit en murissant

20 Carcassés

raisin noir et de médiocre qualité, grain rond, grappe longue et serrée, feuille a pate d'oye, rend beaucoup

1349 (HM-PP) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (6/11)

### Subdélégation de Nimes (D23)

1 Brune

Raisin noir, grain gros, rond clair, grappe longue, feuille découpée, verte dessus, blanche dessous, precosse, bon pour le vin.

2 Servant

raisin blanc, grain gros, long, serré, grappe longue, grande feuille découpée, verte et blanche.

3 Bouet

raisin blanc, grain petit, rond, serré, grappe courte, feuille grande découpée, jaune, mauvaise espèce.

4 Ferret

gros grain rond, serré, blanc, grappe longue, grande feuille verte et dentelée, mauvaise espèce.

5 Moulans

gros grain rond, serré, noir, grappe longue, feuille moyenne verte et rouge, bon pour le vin.

6 Yragnon

petit grain rond clair noir, grappe courte, feuille petite découpée verte et blanche. Bon à manger.

7 Alicant

Petit grain rond ny clair ny serrée noir, grappe longue. La feuille moyenne d'un vert jaune.

1349 (HM-PP) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (7/11)

8 Muscat.

petit grain, serré, pourpre, grappe moyenne, la feuille moyenne verte et jaune. Bon à manger et pour le vin.

9 Inconnu.

grain gros, rond, clair, blanc, grappe longue, feuille grande, et verte. Bon à manger et à conserver.

10 Clairette de Limoux.

petit grain rond, serré, blanc, grappe courte, feuille petite, ronde et verte, excellent pour le vin.

11 Picapouille

petit grain, rond, clair, bouret, grappe longue, feuille grande, verte, découpée, blanche, bon pour le vin.

12 Grenache.

petit grain, rond, serré, noir, grappe longue, feuille grande d'un vert rouge. Excellent pour le vin.

13 Pirans

petit grain, rond, serré, couleur bouret, grappe longue, feuille grande, découpée, d'un vert jaune. Excellent à manger et pour le vin.

14 Clarette.

petit grain, rond, clair, blanc, grappe longue, grande feuille, découpée, verte et blanche. Bon à manger et pour le vin.

15 Muscat

gros grain rond, serré, blanc, grappe longue, grande feuille dentelée, verte. Bon à manger et pour le vin.

16 Maroquin

gros grain, rond, clair, noir, grappe courte, petite feuille découpée. Bon à manger et à conserver.

1349 (HM-PP) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (8/11)

17 Huliade

Gros grain, rond, serré, blanc, grappe longue, petite feuille ronde d'un vert jaune, bon pour le vin.

18 Picapouille

petit grain, rond, clair, noir, grappe longue, grande feuille découpée, d'un vert jaune

19 Calitor

grain moyen, rond, clair, blanc, grappe longue, grande feuille blanche découpée, verte et blanche. Moyenne pour le vin.

20 Ferret

gros grain rond serré, noir, grappe longue, grande feuille découpée verte et jaune. Bon à manger et médiocre pour le vin.

21 Picapouille

petit grain rond, serré, noir, grappe courte, feuille moyenne et verte. mauvaise espèce

22 Muscat blanc

Grain moyen, serré, blanc, grappe longue, grande feuille, verte et blanche. Bon à manger et pour le vin.

23 Ugne

gros grain rond, clair, blanc, grappe longue, grande feuille verte. Bon à manger.

24 Espart

petit grain rond, serré, noir, grappe longue, grande feuille dentelée. Excellent pour le vin.

25 Muscat de la magdelaine

grain moyen, rond, clair, blanc, grappe longue, feuille moyenne, verte, précocse et bon à manger.

1349 (HM-PP) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (9/11)

26 Clarette rouge

petit grain rond, clair, rouge, grappe longue, feuille moyenne, verte et blanche, excellent pour manger.

27 Muscat d'Espagne

gros grain long, clair, blanc, grappe longue, grande feuille vert jaune. Bon pour conserver.

28 Picapouille grise

petit grain, rond, clair, violet, grappe longue, feuille moyenne verte et jaune, excellent pour le vin.

29 Olivette

gros grain long, clair, ferme, blanc, grappe longue, grande feuille d'un vert jaune. Bon à manger et à conserver.

30 Moureau

gros grain rond, clair, noir, grappe longue, grande feuille verte. Bon à manger.



31 Ferret de Bourgogne

gros grain, rond, serré, bouret, grappe longue, grande feuille verte et blanche. Bon à manger, et pour le vin.

32 Raisin de poche

gros grain rond, clair, ferme, violet, grappe longue, grande feuille verte et jaune. Bon à manger.

33 Picarnaud

petit grain long, clair, ferme, blanc, grappe longue, feuille moyenne, verte et blanche, bon à manger.

34 Raisin pauvre

gros grain rond serré, rouge, grappe longue, feuille moyenne, découpée, verte. Bon à manger.

1349 (HM-PP) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (10/11)

35 Inconnu

petit grain rond, serré, doux, musqué, blanc, grappe courte. Bon à manger. La feuille grande et verte

36 Inconnu

petit grain rond, serré, mou, doux, noir, grappe courte, feuille moyenne, verte et blanche ...médiocre espèce

37 Ferret rouge

gros grain rond serré, rouge, grappe courte, feuille petite, verte et jaune. Bon pour le vin.

38 Picapouille Folle

petit grain rond, serré, mou, noir, grappe courte, feuille moyenne, verte et jaune .... mauvaise espèce

39 Hulliade noire

gros grain long, clair, noir, grappe longue, feuille moyenne et verte. Bon à manger.

40 Magdelaine blanc

grain moyen, rond, serré, mou, blanc, grappe courte, feuille moyenne jaunâtre. Bon à manger.

41 Inconnu

gros grain rond, doux, ferme, blanc, grappe courte, feuille moyenne jaunâtre, bon à conserver, et à manger.

1349 (HM-PP) – D21-23. Gén.Languedoc – Mémoire (11/11)

42 Ugne noire

gros grain rond, clair, mou, noir, grappe longue, feuille moyenne, verte et jaune ... mauvaise espèce.

43 Inconnu

gros grain rond, clair et ferme, blanc, grappe longue, feuille grande, jaunâtre. Bon à manger et à garder

44 Galet

petit grain rond, clair, blanc, grappe courte, la feuille moyenne verte et jaune ... mauvaise espèce

45 Augebie

grain gros, rond, clair, blanc, grappe longue, feuille moyenne d'un vert jaune. Bon à manger et à conserver

*Fin du mémoire D21-D23 Généralité de Languedoc*

### Correspondance

Voir lettre E28 dans le dossier 141

*Fin des dossiers 21-23 Généralité de Languedoc*

# Généralité d'Aix

## 31-37

Les pièces de la généralité d'Aix [-en-Provence] ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

31 à 37 sont les identifiants des 7 dossiers pour :

- 31 subdélégation d'Aix
- 32 subdélégation de Toulon
- 33 subdélégation de Cuers
- 34 subdélégation de Bausset
- 35 subdélégation de Cannes
- 36 subdélégation d'Aubagne
- 37 subdélégation de Roquevaire

La documentation relative à la généralité d'Aix est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 31 à 37. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C31-37 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (6 pages manuscrites).

D31-37 – copie rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux du mémoire original d'Aix qui regroupe les informations issues des 7 circonscriptions (25 pages manuscrites).

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

(HG)

### Bordereau de suivi C31-C37 - Généralité d'Aix

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire pré-imprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les 7 circonscriptions mentionnées. Les plants sont numérotés de 1 à N dans chaque envoi.

Seules les colonnes 1 (numéro) et 2 (nom...) ont été remplies.

Deux copies du bordereau de suivi d'Aix sont conservées dans le recueil C1349. Le texte ci-dessous a été établi à partir de la première copie a et les ajouts et compléments éventuels sont issus de la copie b, identifiés (b).

1349 (HM-PP) C31-37. Gén.Aix - Bordereau de réception (1/6)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité d'Aix ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

#### Subdélégation d'Aix (C31)

col. 1 Numéro de l'Etiquette

col. 2 Nom du cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré

- |   |                          |                               |
|---|--------------------------|-------------------------------|
| 1 | Olivitte noir            | (b) Lolivete noire            |
| 2 | plan d'arles             |                               |
| 3 | Brun fourca              |                               |
| 4 | Castelan                 |                               |
| 5 | Le monaste où d'alicante | (b) Le monastel où d'Alicante |
| 6 | Le Corbeau               |                               |
| 7 | L'uni rouge              |                               |

#### Subdélégation de Toulon (C32)

- |   |             |  |
|---|-------------|--|
| 1 | Morède noir |  |
| 2 | même espèce |  |

3	autre maurede	(b) autre morede
4	Verdeau blanc	(b) Verdau
5	Pance	(b) panse blanc
6	Barbaroux	
7	Sans nom	
8	Clairette	(b) Clairette blc
9	Pance muscade	(b) panse muscade
10	muscat noir	
11	muscat blanc	
12	Pascal blanc	
13	Couroumbeau blanc	(b) Courrumbau blc
14	Couille de chat	
15	Gros Tibouren	(b) gros Tibourin
16	Petit Tibouren	(b) petit Tibourin
17	Uni noir	

1349 (HM-PP) C31-37. Gén.Aix - Bordereau de réception (2/6)

18	Uni blanc	
19	aragnan	
20	primaris	
21	menudete blanc	
22	plan bouilli	
23	pecouit tort	
24	Gros guillaume	(b) Gros Guillaume
25	Poumestre	
26	Rodillat	
27	Bormen blanc	
28	Belle de may	(b) Belle de may blc
29	Boutillan	
30	Rochellois	(b) Rochelois
31	plan de St Jean	

#### Subdélégation de Cuers (C33)

1	Corbeau noir	
2	Pomestre	
3	Belle de may	
4	Belle Strugue	(b) Belle Srugue
5	Plan disnarde noir	(b) Aragnan blc
6	plan de marseille	
7	pascal où primary blc	
8	pascal où primari noir	
9	Broquier	
10	Uni noir	
		(b) 11 Ugni blanc Omis dans le bordereau (a). Présent en (b) et dans le mémoire D33.

12	Colonbeau blanc	
13	Bouteillan où gros Guillaume	(b) Bouteillan blc
14	Grosse Clairette blc	

1349 (HM-PP) C31-37. Gén.Aix - Bordereau de réception (3/6)

15	Petite Clairette	
16	Gros mourvede	
17	petit mourvede	
18	Sarreiron où boutiran	(b) Sarreiron ou tibouren noir
19	Coreinthe	(b) Corinthe
20	Panse	
21	Panse muscade	
22	Muscat blanc	
23	petit muscat noir	

24	Gros muscat noir		
25	Barbaroux	(b) barbaroux blc	
26	Plan de St Jean	(b) ce sépage appartient au N° 3	<i>Cf. infra mémoire D33, n°26</i>

#### Subdélégation de Bausset (C34)

Sans N° dans (a) et (b)

[1]	Le mourvede noir*	(b) Le mourvede rouge
[2]	Muscat blanc	
[3]	muscat rouge	
[4]	Olivette, blanc	
[5]	Panse muscade blc	
[6]	Panse commune blc	
[7]	Verdau blanc	(b) Verdeau blanc

#### Subdélégation de Cannes (C35)

##### Noir

1	Rousset rouge	
2	Teulier	(b) Teulier noir
3	muscat	
4	Gavot	(b) Gavot noir
5	Morvés	
6	Tendraou	(b) Tendreaou
7	Cabrane	(b) Cabrane noir
8	Nout Court	
9	Varancian	
10	Abasquou noir	
11	Bruna	(b) Bruno noir
12	Folles noir	
13	Darmarie	

1349 (HM-PP) C31-37. Gén.Aix - Bordereau de réception (4/6)

##### Blanc

14	Beau et bon	
15	Verdaou	(b) Verdaou blanc
16	Clarette	(b) Clarette blc
17	Peroue	(b) Peroue blanc
18	Béléstruc	(b) Béléstruc blanc
19	Clalabrane	
20	Rousset	
21	Blancaïrot	
22	Petit muscat	(b) muscat, petit
23	Gros muscat, d'Espagne	
24	Moustous	
25	Inardene	
26	Tendraou	
27	Varlentin	
28	Braquet	

#### Subdélégation d'Aubagne (C36)

##### [Noirs]

1	Mourvedre	(b) Mourvedre noir
2	Brun Fourcat	
3	Brun Verdau	
4	Danugue	

1349 (HM-PP) C31-37. Gén.Aix - Bordereau de réception (5/6)

5	Bouquetier	(b) Bouquetier noir
6	Fugainier noir	
7	poumestre noir	
8	Boutillan	
9	Pascal rouge	
10	Uni rouge	
11	Barbe roux	
12	Roussety	
13	muscat rouge	

#### Blancs

14	muscat blanc blc	
15	Panse muscade blc	
16	panse muscade commune	
17	Araignan blc	
18	Uni blanc blc	
19	Clerete blc	(b) Clerette
20	pascal blanc	
21	Olivette blc	
22	Pendouzau blc	
23	Coulonbau	(b) Couloumbeau
24	plan du languedoc	
25	St Jeannen	(b) St Jeannen ou plan de St Jean

#### Subdélégation de Roquevaire (C37)

1	Pense ordinaire blc	(b) Panse ordinaire
2	Pense muscade blc	(b) Panse muscade
1349 (HM-PP) C31-37. Gén.Aix - Bordereau de réception (6/6)		
3	Olivette blanc	
4	Olivette noir	
5	Clairette ordinaire	
6	petite Clairette	
7	Clairette grosse	
8	Muscat blanc	
9	Muscat noir	
10	Muscat rouge	
11	Plan de St Jean blc	
12	Plan de St Jean noir	
13	Mourvedre	(b) Mourvedre noir
14	Gros boutian	(b) Gros boutian noir
15	Boutian ordinaire	(b) Boutian ordinaire noir
16	Bon brun noir	
17	Gros brun noir	
18	Barbaroux rouge	(b) Barbaroux noir
19	Pascal blanc	
20	Pascal noir	
21	Roudiac blanc	
22	Rouget rouge	
23	Saré noir	
24	Uni rouge	
25	Uni noir	
26	blancoim blanc	
27	aragnan blanc	
28	Aragnan vert	(b) Aragnan verd
29	Aigretiere rouge	
30	Danugue	(b) Danugue noir

31	Clairette	(b) Claitrelle noir
32	plan de salé	
33	plan de Cane blc	
34	Varlantin blanc	(b) Varlentin blanc
35	Varlentin verd	
36	Fuganiere noir	

*Fin du bordereau de suivi C31-C37 – Généralité d’Aix*

## Mémoire D31-D37 - Généralité d’Aix

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d’inventaire dans le portefeuille C1349.

D31-D37 sont les identifiants des 7 dossiers individuels agrégés dans un seul cahier, pour :

- 31 subdélégation d’Aix
- 32 subdélégation de Toulon
- 33 subdélégation de Cuers
- 34 subdélégation de (Le) Beausset
- 35 subdélégation de Cannes
- 36 subdélégation d’Aubagne
- 37 subdélégation de Roquevaire

Le mémoire se présente sous la forme d’une copie des contributions envoyées des circonscriptions à Aix. Il est constitué de textes libres.

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous)

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (1/25)

chemise Aix

annotations relatives au traitement du dossier

Imprimé

Fait

copié

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (2/25)

### Généralité d’Aix Subdélégation d’Aix (D31)

#### 1 L’olivete noir

est un des meilleurs raisins noirs qui se mangent ; il est un peu précoce, le cep devient assez gros lorsqu’il est placé dans un bon terrain, sa pousse est perpendiculaire ; il donne du vin excellent et couvert

#### 2 Pan d’Arles. [Plan d’Arles]

Ce cépage réunit à peu près les mêmes qualités, sa pousse n’est pas si hâtive, ce qui le garantit souvent contre les premières intempéries du printemps.

#### 3 Brun Fourca.

Ce cépage a toutes les qualités qu’on exige dans un raisin pour faire du bon vin, sa grappe se divise souvent en deux parties, ce qui l’a vraisemblablement fait nommer Brun fourchu. Ses grains sont d’une grosseur moyenne, ils renferment beaucoup de jus, mais moins sucré que celui des deux précédentes espèces. Aux premiers froids de l’automne ses feuilles deviennent rouges.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (3/25)

#### 4 Castelan

Est un cépage dont la pousse est tardive, ses feuilles sont d’un vert foncé, le revers blanchâtre avec un duvet, les sarmens s’élèvent perpendiculairement ; le vin qu’il produit a un bouquet, il souffre le transport. Ses raisins ont une queue grosse, longue, lignée, ils ont des ailes, ses grains ne sont pas fort serrés.

#### 5 Le Monastel ou raisin d’Alicante

avec lequel on fait le vin de teinte, sa queue est lignée, il a des ailes, ses grains sont petits et moins serrés que ceux du Mourvède, il est fort doux, son jus est foncé, ses feuilles ressemblent à celle du Catalan ce qui les fait distinguer de loin.

#### 6 Le Corbeau

est un raisin fort bon a manger, qui a beaucoup de jus, et qui donne du vin délicat et couvert.

#### 7 L'uni Rouge

est le seul des raisins blancs que lon puisse mêler avec le noir, il a plus de montant que les raisins noirs, son jus est délicieux.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (4/25)

### **Subdélégation de Toulon (D32)**

#### 1 Morrede

de la grosse espèce ayant les grains noirs, ronds, luisants, et écartés l'un de l'autre.

2 Même espèce mais dont les grains sont fort serrés et comme entassés l'un sur l'autre.

3 autre espèce de Maurrede dont la grappe est petite ainsi que les grains qui sont fort serrés.

#### Observation sur ces trois espèces

Les Morredes sont les raisins les plus communs, et les vignes ne sont plus complantées aujourd'hui que de cette espèce, par ce qu'il a été vérifié que c'est celle dont le vin est de la meilleure qualité et se conserve le plus longtems. Il a encore l'avantage d'être moins sujet que les autres à pourrir sur la souche aux premieres pluies.

#### 4 Verdau

raisin blanc : les grains fort gros, ronds et fermes. Grosse grape, ayant un peu de verdeur etant frais, meme dans sa maturité, mais plus doux en hiver quand on le garde.

#### 5 Panse

C'est un raisin blanc dont la grappe est longue, la peau dure, les grains longs et dégagés. Les raisins qu'on fait secher ne sont que de cette espece.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (5/25)

#### 6 Barbaroux

Ce raisin a la grappe longue, degagée, la queue tendre, le grain blanc et long, l'écorce ferme. C'est de toutes les espèces celle qui se conserve le mieux pour l'hiver.

#### 7 Sans nom

#### 8 Clairete

C'est un raisin blanc dont la grappe est de longueur médiocre, les grains petits assez serrés, longs et luisants, la peau tendre et d'un goût fort agréable.

#### 9 Panse muscade

ce raisin est semblable en tout à la panse N°5. mais il a le gout du muscat.

#### 10 Muscat noir

#### 11 Muscat blanc

Ces deux raisins son généralement connus. Il y en à d'une autre espece dont la couleur est rouge, mais on ne peut la reconnaitre qu'au fruit.

#### 12 Pascal blanc

La grappe est longue, et grosse, les grains gros, ronds, serrés, le gout en est fade.

#### 13 Couroumbau

raisin blanc, gros, les grains longs et serrés. Le gout en est bon.

14 Couille de chat

C'est un raisin long et noir qui a les grains assés gros, longs, tendres et écartés. Le goût en est fade.

1349 (HM-PP) D31-37. Gén.Aix – Mémoire (6/25)

15 Gros Tibouren

ce raisin a la grappe longue, les grains assés serrés, ronds d'un noir clair et d'un très bon gout.

16 Petit Tibouren

même forme que le précédent mais avec les grains fort petits, et fort écartés l'un de l'autre.

17 Uni noir

la grappe est extemement longue. La queue tendre, les grains noirs, gros, ronds, écartés, la peau tendre, et sujet à pourriture. C'est l'espece qui fructifie le plus.

18 Uni blanc

il a la grappe longue, les grains ronds, d'une médiocre grosseur, et écartés, la peau ferme, d'un gout agréable et fructifiant beaucoup. Il y en a d'un autre espèce qui est rouge, mais dont le bois est si conforme au blanc qu'on ne peut la reconnaître qu'au fruit.

19 Aragnan

C'est un raisin dont la couleur est d'un roux clair, la grappe grosse, les grains longs et écartés, la peau ferme et d'un bon goût.

20 Primaris

grosse grappe, grains blancs, ronds et fort serrés, d'un gout fade.

21 Menudete

meme forme que le précédent mais le grains plus petit et de meilleur goût.

22 Plan Bouilli

Les grains ronds, couleur de pus et d'un gout désagréable.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (7/25)

23 Pecouit tort

C'est un raisin long, dégagé, la queue tendre, les grains ronds, dont les uns sont verts, et les autres d'un noir clair.

24 Gros Guillaume

C'est un raisin noir, grosse forme, les grains ronds, écartés, l'écorce âpre.

25 Poumestre

Raisin fort long, d'un noir clair, les grains fort gros, un peu longs, écartés, et la peau dure.

26 Rodillat

grosse grappe, les grains blancs, ronds, luisants, écartés et de bon gout.

27 Bormen

Raisin long et blanc, les grains un peu longs et écartés, la queue et la grappe fort tendre et d'un excellent gout ; cette espece est rare et on n'a pu en avoir que deux branches.

28 Belle de may

C'est un raisin blanc, et clair, petite grappe, les grains fort petits, et ronds mais avec quelques uns qui sont gros.

29 Boutillan

La grappe grosse et courte, les grains noirs, gros, ronds, et serrés, la peau tendre.

30 Rochelois

La grappe est presque ronde, le grain rond et gros et d'un rouge pale.



### 31 Plan de St Jean

C'est le raisin qui mûrit le premier, même avant le muscat, on en mange à Toulon au commencement d'août ; Il est blanc, les grains ronds et écartés, la grappe assés longue.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (8/25)

### Subdélégation de Cuers (D33)

#### 1 Corbeau

la grappe est mediocre, le grain un peu long, noir, et ordinairement serré.

#### 2 Pomestre

La grappe longue, le grain long, rougeatre et un peu serré.

3 Belle de May ne donne ordinairement que du bois, très rarement, et très peu de raisins. La grappe en est petite, garnie de peu de raisins, je dis de grains, blancs, et ronds.

#### 4 Belle Strugue

La grappe médiocre, le grain rond parsemé de petites rousseures, ordinairement fort serrés.

#### 5 nul. . . ~~Plan disarde~~

La grappe longue, le grain long, noir et peu serré

#### 5 Aragnan

la grappe médiocre, le grain un peu long, blanc donnant sur le roux, médiocrement serré.

#### 6 Plan de Marseille

la grappe longue, le grain un peu ovale, blanc et serré.

#### 7 Pascal où Primari blanc

la grappe est assés grande, presque aussi large que longue, le grain rond,

blanc et serré.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (9/25)

#### 8 Pascal où Primari noir

ce raisin ne differe de l'autre que par la couleur qui est noire.

#### 9 Broquier où Pecoutoir où Pied de Pie

la grappe médiocre ordinairement allongée, le grain rond, d'un noir foncé.

#### 10 Ugni noir

la grappe grande, souvent aussi large, que longue, le grain rond, noir, gros, médiocrement serré.

#### 11 Ugni blanc

la grappe médiocre, un peu allongée, le grain rond, blanc et serré.

#### 12. Colonbau

la grappe médiocre, le grain long, blanc et fort serré.

#### 13 Bouteillan où gros guillaume

la grappe grande, le grain rond, gros, assés serré, d'un noir peu foncé.

#### 14 Grosse Clairete

la grappe médiocre, allongée, le grain ovale, blanc et médiocrement serré.

#### 15 Petite Clairete

ne differe de l'autre qu'en ce que le grain est de moitié plus petit.

#### 16 Gros Mourvede

la grappe médiocre, un peu longue, le grain rond, noir, de la grosseur d'une balle de fusil, ordinairement serré.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (10/25)

17 Petit Mourvede

a peu près de meme que le gros mais le grain en est plus petit.

18 Sarreiron où Tibouren

la grappe médiocre, longue, le grain rond, d'un noir peu foncé, médiocrement serré, quelque fois même fort écarté l'un de l'autre.

19 Corinthe

la grappe petite, le grain rond, fort menu et serré.

20 Panse

la grappe longue, le grain de la même forme et aussi la meme couleur que l'autre Panse, mais moins serré.

21 Panse Muscade

la grappe longue, le grain presque de la grosseur d'un oeuf de pigeon, médiocrement serré, moins cependant que le précédent.

22 Muscat blanc

la grappe médiocre, un peu longue, le grain long, blanc donnant sur le roux, médiocrement serré.

23 Petit Muscat noir

la grappe de la même forme que celle du blanc, le gain rond d'un noir clair.

24 Gros Muscat noir

de meme couleur que le petit. La grappe plus grande, le grain rond, et la moitié plus gros, moins doux et moins musqué.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (11/25)

25 Barbarroux

la grappe médiocre, longue, le grain rond, roux et serré.

N<sup>a</sup>. cet article à été omis, il est le 3<sup>ème</sup> art. au commencement de la subdélégation.

[26] Plan de St Jean. Cf. *supra* : porte le n°26 dans le bordereau C33

la grappe mediocre, le grain un peu long, blanc, mediocrement serré.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (12/25)

### **Subdelegation de Bausset (D34)**

Les plants ne portent pas de n°

[1] Le Mourvede

Raisin noir, grain rond, de la grosseur d'une petite noisette, grappe de 6 pouces. Il donne du vin rouge foncé. Il est bon pour le transport. On n'emploie absolument plus que ce plan depuis 30 ans. Il vient partout et en toute sorte d'exposition.

[2] Muscat blanc

ce raisin a le grain rond, beaucoup de douceur au gout quand il est bien mur. Il aime une belle exposition.

[3] Muscat rouge

grain rond, beaucoup moins de douceur que le blanc, et un peu plus gros.

[4] Olivette blanc

grain ovale, plus gros que le mourvede. Bon a manger l'hiver et quand le froid a passé dessus pour l'achever de murir. La peau est ferme.

[5] Panse Muscade blanc

grain plutot alongé que rond, gros comme des noisettes ordinaires. Excellent à manger dans sa maturité. On le garde aussi frais ou le bouillit. Il est très délicat l'hiver pour sa douceur.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (13/25)

[6] Panse commune blanc

grain comme la panse muscade. On ne le mange guere frais, mais bon à manger et à bouillir.

[7] Verdau blanc

ce raisin donne sur le verd. Grain rond plus gros que la panse. Il munit a la fin d'octobre, presque pas mangeable sur le pied, mais se conservant plus long tems qu'aucuns autres, et munit par le tems et le froid. Il devient agréable a manger et à beaucoup de fraîcheur.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (14/25)

**Subdélégation de Cannes (D35)**

**noir**

1 Rousset

ce raisin est bon a manger, et fait du bon vin rouge clair. Le grain en est rond, et de grosseur moyenne, la grappe en est assés serrée quand le fruit est bien nourri.

2 Teulier

ce raisin est aussi bon a manger et fait de bon vin foncé. Le grain en est rond, aussi de grosseur moyenne, la grappe en est grosse, assés longue et serrée.

3 Muscat

le grain en est ovale, de grosseur moyenne et rougeatre, la pelure forte, la grappe longue et serrée. Ce raisin n'est pas trop bon à manger à cause de son âpreté, mais le vin en est bon après qu'il à été cuvé.

4 Gavot

le grain de ce raisin est ovale, assés gros, grappe serrée et petite. Il fait du gros vin.

5 Morvés

grain rond, fort noir; grappe longue, grosse et serrée. Le vin en est bon et se conserve.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (15/25)

6 Tendraou

grain ovale, fort noir, pas trop bon a manger, faisant du vin fort mediocre. La grappe en est bien fournie, serrée et longue.

7 Cabrane

grain petit et rond, fort noir. Grape petite et serrée. Le vin en est peu estimé.

8 Noutcourt

grain de grosseur moyenne, rond et noir clair. Grappe assés grosse, serrée et un peu longue. bon pour du vin et non à manger.

9 Varancian

petit grain ovale et noir. Grappe petite et serrée, faisant du vin fort médiocre.

10 Abasquou

grain rond de grosseur moyenne, noir clair. Grappe longue et serrée. Bon à manger et faisant du bon vin.

11 Bruno

grain assés gros, rond, et noir clair, pas bon a manger. Vin fort médiocre. Grosse grappe ronde et fort serrée.

12 Folles

grain de moyenne grosseur, rond, et noir, pas bon a manger, faisant de mauvais vin, mais produisant beaucoup. La grappe est grosse, ronde et serrée.

13 D'armarie

gros grain couleur Amarante. Grape longue, éparpillée, et grosse. Bon a manger et a faire du bon vin

**blanc**

14 Beau et bon.

gros grain couleur de topase, bon a manger, faisant du bon vin; la grappe en est grosse et bien serrée.

15 Verdaou

gros grain ovale, bien blanc, grappe grosse et serrée. Bon à conserver et a faire du bon vin.

16 Clarete

petit grain ovale bien blanc. Grappe longue, ordinairement peu fournie. Très bon à manger, faisant du vin excellent et très blanc.

17 Peroue

grain rond blan, grappe longue, et serrée. Bon à mêler avec la Clarete pour faire de bon vin.

18 Belestruc

grain petit, long et rond. La couleur revient à celle de la Topase, petite et serrée. Pas bon à manger, mais faisant de bon vin.

19 Calabrane

grain de moyenne grosseur, rond, et bien blanc, la peau dure. Grosse grappe longue et serrée faisant du vin médiocre.

20 Rousset

grain petit et rond, bien blanc, grappe petite assés serrée. Bon a manger et pour du vin.

21 Blancairot

grain petit, rond et bien blanc, fort doux, faisant de bon vin quand il est mêlé, surtout avec la Clarete. Grappe petite, assés serrée et peu longue.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (17/25)

22 Muscat petit

grain de moyenne grosseur, rond, blanc de topase. Petite grappe ordinairement fort serrée, agréable a manger par son parfun et faisant du vin fort estimé.

23 Gros Muscat d'Espagne

gros grain ovale, aussi très bon a manger, et faisant également un vin agréable. Sa grappe est grosse, longue et peu fournie.

24 Moustous

gros grain rond tirant sur le jaunatre. Bon a faire du vin melé avec la clarete a cause de la douceur. Sa grappe est grosse et serrée.

25 Inardenc

grain gros et ovale bien blanc. Bon a conserver à cause de la dureté de sa peau, faisant d'assés bon vin. Grappe bien fournie et grosse.

26 Tendraou

grain ovale, assés gros, d'une douceur fade. Grappe peu grosse, et peu serrée. Peu estimé pour faire du vin.

27 Varlentin.

grain gros et long, blanc de Topase. Grosse grappe longue et serrée. Bon a manger, donnant de la douceur au vin, et en jaunissant la couleur, il est particulièrement bon a faire secher.

28 Braquet

grain de moyenne grosseur, rond, et noir clair. Bon a manger et a faire du bon vin par son melange avec d'autres raisins. Sa grappe est de moyenne grosseur, plus longue que ronde, et serrée.

### Subdélégation d'Aubagne (D36)

#### 1 Mourvedre

le mourvedre est un raisin noir qui devient plus ou moins gros selon le terrain. La grappe n'est pas bien longue, les grains ronds et forts serrés. C'est la meilleure qualité de raisin qu'on connaisse en provence, pour le vin foncé et propre a soutenir les voyages de long cours.

#### 2 Brun Fourcat

C'est un raisin très propre à faire du vin, très noir et bon pour le transport quoique un peu moins foncé que le precedent. Les grains sont ronds, plus gros, mais moins serrés. La grappe un peu plus longue. Il reussit très bien dans les terrains pierreux.

#### 3 Brun Verdaun

ce raisin est plus gros que les deux premiers. La grappe longue, les grains un peu longs et peu serrés. Le vin Le vin en est d'un rouge vif; il reussit mieux sur les coteaux. Il est sujet a pourir, et lent a venir sur les fonds.

#### 4 Danugue

Ce raisin a la grappe fort longue. Les grains longs éloignés les uns des autres ; ils sont croquant, peu propres à faire du vin mais bon a manger, il se conserve bien l'hiver.

#### 5 Bouquetier

raisin noir, la grappe longue, grains longs et gros, peu serrés, donnant beaucoup de

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (19/25)

jus. Le vin est bon mais peu coloré. Il reussit bien dans les terrains pierreux.

#### 6 Fugainier

C'est un raisin noir à peu près semblable au Bouquetier, grappe longue, les grains distans les uns des autres, agréable à manger, doux et murit avant les autres.

#### 7 Poumestre

raisin noir, très gros, les grains gros un peu longs, éloignés, croquants. Bon à manger, il se conserve pour l'hiver, mais ne murit qu'à la fin d'octobre. Il ne reussit qu'en treille au midy. On n'en fait pas de vin.

#### 8 Boutillan

gros raisin, grappe peu longue, grains gros, ronds, un peu rougeatre et très serrés, et donne beaucoup de jus, mais n'en est ni coloré ni bon.

#### 9 Pascal rouge

Ce raisin est gros tuflu, la grappe peu longue, le grain rond, d'un rouge un peu plus foncé que le précédent. Il donne beaucoup de vin, mais peu coloré, de mauvaise qualité, sujet à se pourir.

#### 10 Uni rouge

grappe fort longue, grains ronds et gros, éloignés les uns des autres, couleur du Pascal rouge, donnant beaucoup de jus. Le vin est délicat mais peu coloré.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (20/25)

#### 11 Barbe roux

gros raisin, grains gros et rouges et ronds. La grappe assés longue, il donne de bon vin mais clair.

#### 12 Roussety

il ressemble beaucoup au barbe roux a la difference que la grappe en est un peu plus longue et les grains moins serrés. Il donne beaucoup de jus mais si clair qu'on l'emploie pour le vin blanc.

#### 13 Muscat rouge

il est égal au muscat blanc. Le vin qui en provient est très bon, parfumé, et d'une couleur orangée.

## Cèpages blancs

### 14 Muscat blanc

ce raisin n'est pas bien gros n'y bien long, grains ronds et blancs assés serrés. Il a plus de parfun cultivé sur les coteaux, au midy. Agréable à manger, et s'est de son jus qu'on fait la malvoisie qui est cuite, et le muscat rouge qu'on colore en metant au fond de la cuve une certaine quantité de grains de mourvedré où de brun fourcat dont on à extrait le jus, et lon foule pardessus le muscat blanc après l'avoir fait secher sur des clayes.

### 15 Panse Muscade

ce raisin est de la meme forme, grosseur et couleur que la panse commune mais elle est parfumé comme le muscat on le met en treille en bonne exposition.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (21/25)

### 16 Panse commune

le raisin a la grappe longue. Les grains longs, blancs d'un gout agreable, on les seche sur des clayes après les avoir passés dans une lessive. Ce raisin aime la bonne exposition.

### 17 Araignan

ce raisin n'a pas la grappe fort longue. Les grains en sont blancs, ronds, je dis un peu longs et serrés; ils sont fort doux. Le jus donne de l'excellent, vin cuit.

### 18 Uni blanc

ce raisin à la grappe fort longue. Les grains ronds, blancs, un peu serrés. Le jus en est abondant, et donne de très bon vin blanc.

### 19 Clerette

ce raisin n'a pas la grappe fort longue. Les grains en sont petits, longs, un peu serrés. Il est agréable à manger, et donne un très bon vin appelé de ce nom.

### 20 Pascal blanc

il n'a pas la grappe fort longue mais il est gros, tuflu, les grains gros et blancs. Il donne beaucoup de jus, son vin est âpre.

### 21 Olivette

la grappe est fort longue, grains blancs, gros et longs, éloignés les uns des autres, croquants. On en fait pas de vin. Ce raisin est bon a manger pendant l'hyver. C'est celui qui se conserve plus long tems.

### 22 Pendouzau

C'est un très gros raisin, grain blanc, rond, et gros, assés serrés. L'on en fait pas de vin. Il est fort aqueux et de garde pour l'hiver.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (22/25)

### 23 Couloubau

C'est un fort gros raisin, un peu long et serrés. On s'en sert pour le vin blanc, mais il est fort sujet à se pourrir.

### 24 Plan du Languedoc

C'est un raisin blanc dont la grappe est fort longue, les grains gros, un peu longs et un peu serrés. c'est un raisin de garde pendant l'hiver.

### 25 St Jeannen

ou plan de St Jean appelé dans certains endroits magdaleneur est un raisin blanc qui murit en juillet. La grappe n'en est pas bien longue, le grain en est petit et tant soit peu long. On n'en fait pas de vin. Il n'est pas d'un goût agréable, son meritte ne consiste qu'à être plus précoce.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (23/25)

## Subdélégation de Roquevaire (D37)

### 1 Panse ordinaire

raisin blanc, grain oblong. Gros raisin et assés fourni.

2 Panse Muscade

raisin blanc a peu près égal au precedent mais peu fourni.

3 Olivette

raisin blanc de conserve grain [...] et mediocre.

4 Olivette noir

grain long et mediocre.

5 clairette ordinaire

Raisin blanc et de conserve, grains petits, un peu long, propre à faire le vin cuit en blanc.

6 Petite Clairette

raisin blanc fort petit ainsi que son grain.

7 Clairette grosse

raisin blanc, grain un peu plus gros que celui des autres espèces, mais un peu plus clair.

8 Muscat blanc

raisin très fourni, propre à faire le muscat blanc. Grain rond et médiocre.

9 Muscat noir

grain meme forme et meme grosseur que le precedent, propre pour le vin muscat.

1349 (HM-PP) – D31-37. Gén.Aix – Mémoire (24/25)

10 Muscat rouge

grain rouge ecarlate, même forme et même grosseur que le précédent.

11 Plan de St Jean

raisin blanc un peu plus gros que le muscat et un peu plus long; moins fourni que luy.

12 Plan de St Jean noir

il ne differe du précédent que par la couleur. D'ailleurs il est la même chose.

13 Mourvedre

Raisin noir propre pour le vin rouge de premiere qualité. Très fourni, grain rond et médiocre.

14 Gros boutian

raisin noir, grain plus gros que le Mourverede et très fourni.

15 Boutian ordinaire

raisin noir, grain moins gros, et rond, et très fourni.

16 Bon brun

raisin noir, grain un peu long et fort serré, grosseur du boutian.

17 Gros brun

meme qualité de raisin que le précédent mais plus gros grain, raisin noir.

18 Barbaroux

raisin rouge, grain rond et très fourni.

19 Pascal blanc

grain rond, et fort serré.

20 Pascal noir.

il ne differre du précédent que par la couleur.

- 21 Roudiac  
raisin blanc, gros grain et rond, fourni.
- 22 Rouget  
couleur rouge comme le Barbaroux.
- 23 Saré  
raisin noir comme le Pascal mais moins famé et très fourni.
- 24 Uini rouge  
raisin un peu plus gros que le muscat et très fourni.
- 25 Uini noir  
raisin fort long, grain rond et rare.
- 26 Blancoim  
petit raisin blanc, grain rond et de mauvaise qualité.
- 27 Aragnan blanc  
grain un peu long de grosseur médiocre.
- 28 Aragnan verd  
même qualité de raisin que le précédent mais plus gros grain.
- 29 Aigretiere  
raisin rouge, grain très gros, grappe longue d'environ deux pans.
- 30 Danugue  
grain rond et noir presque de meme grosseur.
- 31 Clairette noir  
grain comme la clairette ordinaire.
- 32 Plan de Salé  
raisin blanc, grain comme l'aragnan n° 28.
- 33 Plan de cane  
grain gros et blanc.
- 34 Varlentin  
raisin blanc, gros et rond.
- 35 Varlentin verd  
meme qualité que le precedent, grain plus gros.
- 36 Fuganiere  
Raisin noir, grain de grosseur du Boutian.

*Fin du mémoire D31-D37 - Généralité d'Aix*

*Fin des dossiers 31-37 – Généralité d'Aix*



# Généralité d'Auch

## 41-48

Les pièces de la généralité d'Auch ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

41 à 48 sont les identifiants des 8 dossiers pour :

41 subdélégation d'Auch, paroisse de Ste-Colombe, diocèse de Lectoure

42 subdélégation/district de Gan en Béarn, parlement de Pau

43 subdélégation/district d'Estillac, lecture erronée ; restituer Estirac

44 subdélégation d'Auch ; mention probablement incomplète (cf. 41 ci-dessus)

45 subdélégation d'Auch ; mention probablement incomplète (cf. 41 ci-dessus),

la subdivision 44/45, présente dans le mémoire, est absente des copies du bordereau de suivi

46 subdélégation d'Auch (mention fautive, rétablir Généralité d'Auch), paroisse de Jurançon

47 subdélégation de Maubourguet, paroisse de Madiran, juridiction de Castelnau Rivière Basse

48 subdélégation de Maubourguet, paroisse de Sauveterre, même juridiction

La documentation relative à la généralité d'Auch est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 41 à 48. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C41-48 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (4 pages manuscrites). 2 copies incomplètes, a et b, du bordereau sont conservées.

D41-48 – copie rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux du mémoire original d'Auch qui regroupe les informations issues des 8 circonscriptions (19 pages manuscrites).

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

Le copiste de l'intendance à Bordeaux a transcrit par erreur Estirac en Estillac, toponyme plus proche et plus familier. (HG)

### Bordereau de suivi C41-C48 Généralité d'Auch

1349 (MC) – C41-48. Gén. Auch – Bordereau de suivi (1/4)

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire pré-imprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les 8 circonscriptions mentionnées. Le bordereau pour la généralité d'Auch énumère les plants reçus et transmis à l'intendance de Bordeaux pour les circonscriptions d'Auch (à trois reprises dont deux sans paroisse ou juridiction précisée), de Gan en Béarn, d'Estirac (rectifier la mention fautive Estillac) et de Maubourguet pour les paroisses de Madiran et de Sauveterre.

Deux copies incomplètes du bordereau, a et b, sont présentes dans le recueil C1349. La transcription a été réalisée à partir de a et complétée le cas échéant par les informations de b.

Dans le bordereau préimprimé, quatre colonnes sont prévues, seule la 2<sup>e</sup> est remplie, intitulée : Nom du Cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré.

Les plants ne sont pas numérotés dans la colonne 1 prévue à cet effet dans le bordereau. Nous les avons numérotés dans une liste continue de 1 à 97.

1349(MC) – C41-48. Gén. Auch – Bordereau de suivi (1/4)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité d'Auch ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en* 178

### Subdélégation d'Auch (C41)

col. 2 Nom du cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré

[1] heran noir

[2] Grece noir

[3] Grande grece (b) noir

[4] Crouscant noir

[5]	Mérille noir	
[6]	Cendieux noir	
[7]	Blanquette grise	
[8]	blanquette claire	(b) blanquette claire
[9]	Grande blanquette	(b) grande blanquette
[10]	Coufidé blanc	
[11]	mausac blanc	
[12]	Chalosse blanc	
[13]	malvoisie blc	
[14]	asparot blc	(b) Asparo blanc
[15]	plan de St Jean blc	
[16]	Grece blanche	
[17]	Angles noir	(b) Anglès
[18]	Tinton	
[19]	Courbu blanc	(b) absent
[20]	Mansenc blanc	(b) absent
[21]	camarau blanc	(b) absent
[22]	Mansenc rouge	(b) absent
[23]	Camarau blanc	(b) absent
[24]	Crouchen blanc	(b) absent
[25]	mansenc rouge	(b) absent
[26]	Bouchy rouge	(b) absent
[27]	Camarau rouge	(b) absent
[28]	arroya rouge	(b) absent

1349(MC) – C41-48. Gén.Auch – Bordereau de suivi (2/4)

#### Subdélég<sup>on</sup> de Gan en Béarn (C42)

[29]	manseng blc	
[30]	mansenc petit blc	
[31]	Camarau blc	
[32]	Courbeau blc	
[33]	manseng noir	
[34]	Bouchy	
[35]	arrouyaa	(b) Arrouyaa noir
[36]	Crouchen	(b) Crouchen noir

#### Subdélég<sup>on</sup> d'Estillac (C43) [pour Estirac]

[37]	Pied rouget noir	
[38]	Merille noir	
[39]	Mourates noir	
[40]	Bouchatéls noir	
[41]	Guinlan noir	
[42]	Luzert noir	
[43]	Quée rouge où pied de perdrix	(b) Quée rouge où pied de perdrix noir
[44]	piquepout rouge	(b) Piquepout noir
[45]	plan de dame rouge-blc	(b) Plan de Madame
[46]	blanc gamu	(b) Blanc gamu blc
[47]	Sauvignon	
[48]	muscat	(b) muscat blanc

#### Subdélégation d'Auch (C44)

[49]	Côte rouge	
[50]	gros bouchales noir	(b) gros bouchalés noir
[51]	meville p <sup>re</sup> Espèce	(b) Meville noir
[52]	Guilan noir	
[53]	maseng	(b) Maseng noir
[54]	marot noir	

[55]	Clarette ronde	
[56]	Clarette pointuë	(b) Clarette pointuë blc
[57]	haïel de tour pey rou blc	(b) haïel de tour pey rou
[58]	Bequin blanc	
[59]	Couefort	fin de la copie b pour Estirac
[60]	Coste rouge noir	
[61]	Montauban	
[62]	Bouchalés noir	
[63]	Guillan noir	
[64]	Tinturier	
[65]	merille	
[66]	marbouran	
[67]	mansenc noir	
[68]	piquepout	

Autre envoi de la **subdélégation d'Auch**, selon le mémoire, soit (C45)

[69]	Erré noir
[70]	pelleaouille noir
[71]	griset
[72]	Chalosse blanc
[73]	Berdet blanc
[74]	Clarette
[75]	perron
[76]	Gouillardon
[77]	Sibadé
[78]	œil de tour blc
[79]	Sauvignon blc
[80]	plan de Mad. <sup>me</sup>
[81]	Guinlan blanc

	absent dans (a)	(b) Subdeleg <sup>on</sup> d'Auch (rectifier Généralité d'Auch)
	absent dans (a)	(b) Paroisse de Jurançon (C46)
[82]	absent dans (a)	(b) Coubu blanc
[83]	absent dans (a)	(b) Mansenc
[84]	absent dans (a)	(b) Camarau blanc
[85]	absent dans (a)	(b) Crouchen blanc
[86]	absent dans (a)	(b) Mansenc rouge
[87]	absent dans (a)	(b) Bouchy rouge
[88]	absent dans (a)	(b) Camarau rouge
[89]	absent dans (a)	(b) Arrouyà rouge

**Subdeleg<sup>on</sup> de Maubourguet (C47)**

Paroisse de Madiran rivière basse	(b) Paroisse de Madiran juridiction de Castelnau Rivière Basse
--------------------------------------	---

[90]	Letanat	(b) Le tanat
[91]	Mousenc*	
[92]	Anousiac	
[93]	Cougnat	

**Subdélég<sup>on</sup> de Maubourguet (C48)**

		(b) paroisse de Sauveterre
[94]	Manseng rouge	
[95]	Tanot rouge	
[96]	quê fort	
[97]	plan de Mad. <sup>me</sup>	(b) plan de Madame

*Fin du bordereau de suivi C41-C48 Généralité d'Auch*

## Mémoire D41-D48 Généralité d'Auch

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d'inventaire dans le portefeuille C1349.

La copie du mémoire est probablement incomplète au sujet des envois de la subdélégation d'Auch qui apparaît sous ce nom à 3 reprises. Seule la première mention porte la précision Ste-Colombe, diocèse de Lectoure. Les deux autres ensembles correspondent à des envois particuliers dont le lieu d'expédition (paroisse, juridiction) n'a pas été recopié.

41 subdélégation d'Auch, paroisse de Ste-Colombe, diocèse de Lectoure

42 district de Gan en Béarn, parlement de Pau

43 district d'Estillac, lecture erronée ; restituer Estirac

44 subdélégation d'Auch ; mention probablement incomplète (cf. 41 ci-dessus)

45 subdélégation d'Auch ; mention probablement incomplète (cf. 41 ci-dessus),

46 subdélégation d'Auch (mention fautive, rétablir Généralité d'Auch), paroisse de Jurançon

47 subdélégation de Maubourguet, paroisse de Madiran, juridiction de Castelnaud Rivière Basse

48 subdélégation de Maubourguet, paroisse de Sauveterre, juridiction de Castelnaud Rivière Basse

Le mémoire se présente sous la forme d'une copie des contributions envoyées des circonscriptions à Auch.

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous). (HG)

1349(ASB) -D41-48. Gén.Auch – Mémoire (1/19)

chemise Généralité d'Auch

Annotations relatives au traitement du dossier

Fait

Un état imprimé cy I

Un état cy\_\_\_\_\_ I

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (2/19)

## Généralité d'Auch

Paroisse de Ste Colombe

Jurid<sup>on</sup> et Diocèse de Lectoure

**Subdélégation d'Auch (Sainte-Colombe D41)**

Dans la marge :

Ces vignes sont cultivées dans la grave, pieraille, et en terre batarde et terre boubenne

[1] héran

ce raisin est noir un peu cendré, gros, le goût sucré, grappe longue et bien garnie, la queue forte, la feuille à cinq oreillons bien dentelée, couleur vert foncé, le pied produit de 7 à 8 raisins

[2] Grece

raisin noir, gros grains, goût sucré, grappe longue et large, les grains serrés, la feuille est d'un vert clair, à 5 oreillons. Le pied donne de 10 à 11 raisins

[3] Grande grece

raisin noir, gros grains, gout doux, grappe longue, les grains clairs a 3 oreillons, sa feuille est découpée, vert ordinaire, le pied donne de 8 à 9 raisins.

[4] Croucant

raisin noir, petits grains ronds, goût sucré, grappe longue et large, la feuille d'un vert clair à 5 oreillons. Le pied donne de 8 à 9 raisins

[5] Mérille

raisin noir, petit grains ronds, grappe longue et large, les grains serrés de bon goût, la feuille à 5 oreillons presque ronde, vert claire. Le pied donne de 11 à 12 raisins

[6] Cendreaux

raisin d'un noir cendré, petit grains serrés, grappe longue, le goût un peu sucré. La feuille à 5 oreillons d'un vert clair, le pied donne de 7 à 8 raisins

[7] Blanquette grise

raisin d'un blanc verdâtre, gros grains serrés, grappe grosse d'un goût faible. La feuille à 3 oreillons d'un vert clair, il donne de 9 à 10 raisins

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (3/19)

[8] Blanquette claire

ce raisin est d'un blanc clair, grains inégaux, la peau dure, le goût doux, la grappe longue et lâche, la feuille est d'un vert clair à 5 oreillons, le pied donne de 8 à 9 raisins

[9] Grande blanquette

raisin blanc clair, grain gros, goût doux, fade, grappe longue et large, la feuille à 3 oreillons, presque ronde, son pied donne de 11 à 12 raisins

[10] confidé

ce raisin est d'un blanc roux, grain [...] et allongé, goût sucré, grappe longue et lâche, ce pied donne de 4 à 5 raisins

[11] Mausac

blanc verdâtre, bon goût, grain de moyenne grandeur, rond et ferme, grappe longue et large, ce pied donne de 10 à 11 raisins

[12] Chalosse

raisin blanc roux clair, bon goût, grains clairs de moyenne grosseur, grappe longue et lâche, la feuille est d'un vert ordinaire à 5 oreillons

[13] Malvoisie

ce raisin est d'un blanc fort roux, le goût sucré très bon, grain rond très inégaux, grappe longue et lâche, sa feuille a 5 oreillons et d'un vert foncé. Il donne de 10 à 11 raisins

[14] Aesparo

raisin blanc hatif, bon goût, graine moyenne, grappe longue et large, sa feuille est d'un vert rougeâtre à 5 oreillons, il donne de 7 à 8 raisins

1349 (ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (4/19)

[15] Plan de St Jean

raisin blanc frais, gros grain, grappe ronde et courte, sa feuille est à 3 oreillons peu marqués d'un vert clair, il donne de 3 à 4 raisins

[16] Grece Blanche

ce raisin est blanc sale, le grain gros, la grappe longue et serrée, sa feuille a trois oreillons d'un vert ordinaire

[17] Anglés

raisin noir, le goût fade, le grain assez gros, la grappe longue, la feuille presque ronde d'un vert ordinaire

[18] Tinton

ce raisin est noir d'un goût fade, le grain rond et petit, le jus fort rouge, la grappe courte et sujette à se dégrainer, sa feuille est rougeâtre

1349 (ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (5/19)

Généralité d'Auch  
District de Gan en Béarn (D42)

Dans la marge :

Icy les terres des vignes et hautins sont différentes les unes sont compactes et argileuses, d'autres sont meubles ou pierreuses et d'autres enfin sont sablonneuses. Dans la première le raisin se tient mieux et le brouillard ne pluye

n'en diminuent pas la quantité qui y vient qu'aux autres, lorsque le raisin est à même de passer en fleur, où qu'il y est passé sans la seconde qualité, il est plus beau et plus charnu. Dans la dernière le raisin y est moins charnu et plus petit mais son gout a plus de montant et de finesse.

[19] Manseng gros

blanc, la feuille de ce raisin est large et grande lorsque la souche est en force, la couleur est d'un vert peu foncé, sa jambe plus grosse que les autres espèces. La grappe est longue, sa largeur de 3 à 4 pouces, ses grains aussi gros qu'un pois verd et rond, sa couleur dorée, bon gout quoique piquant.

[20] Manseng petit

blanc, la feuille de ce raisin est moins grande que le précédant, la souche, et la jambe également. La grappe moins allongée, les grains ronds et allongés, le goût plus piquant que tout autres.

[21] Camarau

blanc, la feuille de raisin est plus petite que celle du Coubeau, plus festonnée, d'un vert clair. La jambe courte, sa grappe de différentes longueur suivant le terrain bon où il se trouve, les grains sont ronds et dorés, le gout en est piquant mais excellent.

[22] Courbeau

blanc, plan de raisin blanc dont la feuille est plus festonnée et d'un vert clair. La grappe est allongée de 5 à 6 pouces sur 3 de large. Les grains très comprimés et ronds aussi gros qu'une noisette, son goût est aigre plutôt que doux.

## Noir

[23] Manseng noir

La feuille de ce raisin est grande et large quand les souches sont en force, festonnée et d'un vert clair, la jambe longue, la grappe

1349 (ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (6/19)

longue de 7 à 8 pouces, sur 3 pouces de diamètre. Sa couleur rouge, ses grains ronds, médiocres et clairs, il est bon à manger, et fait le vin bon, il est monté en couleur.

[24] Bouchy

la feuille de ce raisin est moins grande que celle des autres, mais d'un plus grand vert. La grappe est longue de quatre à cinq pouces sur deux à trois de diamètre, le grain rond et petit, le gout en est délicat et fait d'excellent vin.

[25] Arrouyaa

la feuille de ce raisin est large d'un vert peu foncé, la jambe courte, la grappe est longue de 6,7 à 8 pouces, sur trois de diamètre. Son grain rond, d'un goût piquant, il produit de bon vin.

[26] Crouchen noir

la feuille est moins grande que celle cy dessus, d'un vert entre-mêlé de quelques veines rouge, la jambe égale au précédent. La grappe longue de 4 à 5 pouces sur deux et demy de diamètre, le grain rond et d'un gout suave.

1349 (ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (7/19)

## Généralité d'Auch District d'Estillac [lire **Estirac**] (D43)

[27] Pied rouget

ce raisin à la feuille triste, noir, très bon, produit beaucoup.

[28] Merille

ce raisin à la feuille très verte, il est noir et produit beaucoup.

[29] Mourates

la feuille de ce raisin est verte, le raisin très noir, portant beaucoup.

[30] Bouchatels

la feuille de ce raisin est verte, il est extraordinairement noir, et très bon.

[31] Guinlan

ce raisin est très noir, fait de bon vin, sa feuille est grise.

[32] Luzert

ce raisin est très noir, fait de bon vin, sa feuille est grise.

[33] Quuée rouge ou pied de Perdrix

raisin noir très excellent, donne beaucoup, sa feuille est couleur rouge.

[34] Piquepout

ce raisin est demy noir donnant beaucoup. Sa feuille couleur de rouge.

Raisin blanc

[35] Plan de Dame

la feuille est triste mais le cépage donne beaucoup.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (8/19)

[36] Blanc gamu

ce raisin est bon à manger, il donne beaucoup, sa feuille est verte.

[37] Sauvignon

ce raisin est très bon à manger, sa feuille est triste.

[38] Muscat

la feuille de ce raisin est triste, il est très excellent.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (9/19)

Généralité d'Auch  
Subdélégation d'Auch (D44)

[39] Cote rouge

ce raisin est fort allongé, noir, le grain gros

[40] Gros bouchalés

raisin noir ny si gros ny si long mais de très bon gout, excellent pour le vin.

[41] Meville P<sup>re</sup> espece

ce raisin est noir et fort long

[42] Guilan

le guilan est un raisin noir fort gros et fort long.

[43] Maseng

raisin noir, porte assés, le raisin allongé et fait bien noir.

[44] Marot

ce raisin noir ressemble au manseng.

Toutes ces espèces de raisin denommés cydessus mêlées ensemble feroient une qualité de vin qui seroit parfait.

N<sup>a</sup>. on n'a point fait de description du feuillage dans le tableau qu'on a envoyé.

[45] Clarete ronde

raisin blanc fort gros, et le grain fort gros aussi, il se conserve longtemps, il est de très bon goût.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (10/19)

[46] Clarete pointue

raisin blanc fort long et fort gros.

[47] haïel de Tour peron

raisin blanc très bon, il n'est ny aussi gros ny aussi long que les deux especes de Clarete.

[48] Bequin

ce raisin blanc est égal en tout à l'haïel de tour peron.

Il n'y a pas non plus à ces cépages blancs de description sur le feuillage.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (11/19)

### Subdelegation d'Auch (D45)

[49] Couefort

la feuille de ce raisin est marquée de rouge et peu ciselée. Son grain gros pas bien rond, grosse grappe, fort harcie, couleur Chatainy obscur, pas bon à manger, cette espèce vient en terre forte.

[50] Coste rouge

la feuille de ce raisin est médiocre, parsemée de rouge, moitié piquée, son grain est gros et rond, grappe claire et belle, bon gout, gros noir, cette espèce se plaît dans tous les terrains.

[51] Montauban

la feuille de ce raisin est pale point ciselée, gros grain rond, grappe claire et belle, bon gout, gros noir. il se plaît partout.

[52] Bouchalés

la feuille de ce raisin est fort grande, bien verte ciselée à moitié, gros grain un peu long, grappe fort claire, et belle couleur, gros noir, et bon goût, il vient partout

[53] Guillan noir

la feuille de ce raisin est grande, sa couleur d'un verd pale très peu ciselée, gros grains un peu longs, grappe fort claire et fort longue, couleur de fumée, bon goût.

[54] Tinturier

la feuille de ce raisin est petite, piquée, et fort rouge, petit grain rond, petite grappe fort harcie, fort noire, mauvais goût. il aime le terrain fort.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (12/19)

[55] Merille

la feuille de ce raisin est grande, d'un vert pome un peu ciselée, gros grains un peu long, grappe belle et claire, gros noir, bon gout et croquant, tout terrain lui est bon s'il n'est pas maraîchageux

[56] Marbouran

la feuille de ce raisin, est médiocre, d'un verd pale moitié ciselée, son grain est petit, rond, grappe harcie couleur de fumée, bon goût, même nature de terrain du Couefort.

[57] Mensenc

la feuille de ce raisin est petite, d'un verd pale, a moitié ciselée, petit grain rond, grappe petite harcie, fort noir, et mauvais goût. il demande un fort terrain, et ne porte qu'avec haste, où plie.



[58] Piquepout

la feuille de ce raisin, est belle, couleur verte, peu cizelée, gros grain long, grappe harcie, grande, de couleur gris, pas bon goût. il vient partout. il ne lui faut pas d'haste.

[59] Erré

ce raisin à la feuille d'un verd pale moitié Cizelée, petit grain rond, petite grappe claire, fort noir, mauvais gout, il se veut dans la boulbenne, il lui faut haste pour produire.

[60] Pelleaouille

la feuille de ce raisin est grande, ronde, très peu cizelée, d'un gros verd. Son grain est petit, rond, grappe fort petite claire, fort noir, mauvais gout. terrain fort ou boulbene, il ne porte rien sans plie ou haste.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (13/19)

[61] Griset

ce raisin a la feuille grande, fort cizelée, de couleur blanche, grain mitoyen rond, grappe harcie, mures à bonheure et bon gout. il vient partout, point de plies.

## Cépages Blancs

[62] Challos.

ce raisin a la feuille petite, a moitié cizelée, de couleur jaunâtre, gros grain long, grappe fort claire et grosse, point bon à manger, en terrain fort, il luy faut haste.

[63] Berdet

la feuille de ce raisin est mitoyenne de couleur pale et cizelée, petit grain rond, grappe harcie et belle. Bon gout, il vient partout mais il craint le brouillard.

[64] Clarette

Sa feuille est mitoyenne, triste, point cizelée, gros grain rond, grappe harcie et belle, bon gout, ce raisin vient partout, point d'haste.

[65] Perron

La feuille de ce raisin est large, point cizelée, couleur d'un gros vert, grain mitoyen rond, grappe petite, harcie, bon goût. même terrain que la Clarette.

[66] Gouaillardon

grande feuille, point cizelée, vert de pomme, ce raisin à la grappe petite et harcie, gros grain rond, de bon goût, il vient partout, et veut plie.

[67] Sibadé

la feuille de ce raisin est grande, cizelée, d'un vert d'olive, grain mediocre, long et pointu, belle grappe un peu claire, de bon gout, vient partout. son raisin se conserve pour l'hiver.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (14/19)

[68] Œil de Tour

grande feuille presque ronde, peu cizelée, de couleur jaunatre, gros grain long, grappe claire et assés grosse, bon gout, il craint le brouillard, ce cep vient partout.

[69] Sauvignon

feuille mitoyenne, fort cizelée, de couleur blanchatre, le grain de ce raisin est mitoyen, long, grappe harcie mitoyenne, bon gout, il vient partout, le raisin se conserve, il luy faut plie où haste.

[70] Plan de Madame

en Armagnac appellé piquepout, ce raisin à la feuille belle, fort peu cizelée, d'un gros vert, gros grains ronds, grappe fort harcie, ni bon ni mauvais, le jus ou mou doit être mêlé avec le rouge, et non avec le blanc quoi qu'il soit de belle nature. Il vient partout.

[71] Guinlan blanc

grande feuille très peu ciselée presque verte, de couleur verte, grappe claire, belle, gros grains ronds, ny bon ny mauvais de couleur jaunatre, il est égal au Plan de Madame, on le garde pour le convertir en eau de vie comme le précédent.

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (15/19)

Subdélégation d'Auch (par erreur, lire Généralité)  
Paroisse de Jurançon (D46)

Paroisse de Jurançon et  
Juridiction du Parlement de Pau

[72] Courbu

raisin blanc, il a la grappe alongée  $\frac{3}{4}$  de pants, les grains comprimés plus longs que larges et de la grosseur d'un œuf de serin, la grappe n'a que 3 pouces de longueur, il est doux au gout. La feuille a la forme ronde, 4 à 6 découpures. La couleur d'un vert palifié.

[73] Mansenc

raisin blanc, grappe longue avec des rejettons sur le haut, le grain moins gros que le Corbu Courbu. clair placés, la grappe est de la longueur d'un pant, 5 pouces de large. ce raisin résiste au brouillard. La feuille est large et grande, aux vieilles souches, je dis souche de force, d'un vert peu foncé, 3 découpures.

[74] Camarau blanc

ce raisin a la grappe courte, large, les grains ronds mais un peu plus grand que le courbu, les grains ne sont point serrés, ils sont dorés de bonheur. il est d'un bon goût il a du montan, La feuille est moins grande que celle du courbu, plus piquetée, jambe courte, et du verd moins foncé.

[75] Crouchen blanc

ce raisin a la grappe de  $\frac{3}{4}$  de pant sur 3 pouces de largeur, le grain serré, le gout est très doux et bon a manger, la feuille dans les pieds de force est grande et du plus grand vert, elle est menuë, plus piquetée que les autres especes

1349(ASB) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (16/19)

[76] Mansenc rouge

ce raisin a des rejettons à la grappe, elle est de la longueur d'un pant sur un bon demy de largeur, les grains un peu alongés et un peu plus gros que le Courbu, sont gout est très piquant, il n'est pas bon a manger, la feuille est grande, d'un vert palifié, 3 et 4 découpures et la queue longue.

[77] Bouchy rouge

la grappe a 5 pouces de longueur sur 3 de largeur, le grain rond et petit, ce raisin reçoit ordinairement des taches dans l'été, son goût est doux et excellent à manger. La feuille est plus piquetée que les autre espèces et d'un verd plus grand mais en moindre quantité.

[78] Camarau rouge

sa grappe à près d'un pant de long sur  $\frac{2}{3}$  de large, elle a des rejettons et le grain beaucoup plus gros que les autres espèces, ce raisin est doux au gout et très vineux, les grains sont très serrés a la bonne espece, car il y en a de trois. La feuille est un peu large, jusqu'au 4 ou 5<sup>ème</sup> bourgeon, ensuite moins, le vert n'en est pas bien foncé.

[79] Arrouya rouge

la grappe est de  $\frac{2}{3}$  de pants de longueur, 3 pouces de largeur, les grains petits extremement serrés, il murit tard. on laisse ce raisin le dernier à vandanger acause de petite grenaille qui sont dans la grappe et qui ne murissent jamais. La feuille est petite, à 4 et 5 decoupures, le verd n'en n'est pas foncé. La feuille est abondante.

1349(MC) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (17/19)

Généralité d'Auch  
Subdelegation de Maubourguet (Madiran D47)

Paroisse de Madiran,  
Jurisdiction de Castelnau Riviere Basse

On cultive dans cette paroisse quatre espèces de cépages

### Sçavoir

Dans la marge Terre où il y a beaucoup de gravier exposée au midy

[80] Le Tanat

[81] Monsenc

[82] Anousiac

[83] Cugnet

Le tanat est un raisin noir, sa feuille est ronde, peu piquée et de couleur rouge

Monsenc ce raisin est un peu plus noir que le précédent. Sa feuille moins rouge et plus piquée

Anousiac raisin blanc, la feuille est moins rouge que les autres mais plus piquée

Cugnet raisin blanc, la grappe plus garnie que les autres Sa feuille est égale à l'anousiac

1349(MC) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (18/19)

### Généralité d'Auch

#### Subdélégation de Maubourguet (Sauveterre D48)

Paroisse de Sauveterre (D48) On cultive dans cette paroisse quatre espèces de Céps

Jurisdiction du même lieu

### Sçavoir

[84] Manseng rouge

[85] Tanot rouge

[86] Qûe fort

[87] plan de Madame

La terre où l'on cultive ces quatre espèces de cépages, est marneuse et aussi de grave.

Manseng rouge, feuille dont la découpe est profonde, la couleur d'un vert blanchâtre, le raisin est d'une grosseur médiocre, le grain est rond et gros comme une noisette, d'un goût assez doux, la peau très fine. La grappe un peu en pointe et ramassée

Tanot rouge comme le Manseng en tout. Il n'y a pas de différence

qûe Fort appelé à Auch heran, ce raisin est rouge, agréable à manger, la grosseur est à peu près comme les précédents, les grains un peu longs, et la grappe un peu allongée et bien ramassée.

1349(MC) – D41-48. Gén.Auch – Mémoire (19/19)

Plan de Madame raisin blanc plus grand que les précédents, un goût doux et fade, la grappe bien ramassée, les feuilles sont blanchâtres découpées assez profondément.

*Fin du mémoire D41-D48 Généralité d'Auch*

*Fin des dossiers 41-48 Généralité d'Auch*

# Généralité de Montauban

## 51-57

Les pièces de la généralité de Montauban ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

51 à 57 sont les identifiants des 7 dossiers pour :

- 51 subdélégation de Montauban
- 52 subdélégation de Saint-Antonin
- 53 subdélégation de Figeac
- 54 subdélégation de Puy-l'Evêque
- 55 subdélégation de Rhodes (Rodez)
- 56 subdélégation de Millan (Millau)
- 57 subdélégation de Mur de Barrès

La documentation relative à la généralité de Montauban est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 51 à 57. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C51-57 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (4 pages manuscrites).

D51-57 – copie rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux du mémoire original de Montauban qui regroupe les informations issues des 11 circonscriptions (35 pages manuscrites).

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

Le ms.561 contient des informations relatives à un envoi complémentaire de pieds de vigne en 1784. (*Cf.infra* dossier 145)

Les quatre introductions de Rodez sur le terrain (dossier 55) correspondent à un premier envoi effectué en 1783 ainsi que l'indique la lettre E11 du dossier 145 (ms.561).

(HG)

## Bordereau de suivi C51-C57 Montauban

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire préimprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les 7 circonscriptions mentionnées. Les plants sont numérotés de 1 à N dans chaque envoi.

Dans le bordereau préimprimé, quatre colonnes sont prévues, seules les deux premières sont remplies,

1349 (JY) C51-57. Gén.Montauban - Bordereau de suivi (1/4)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de Montauban ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

### Subdélégation de Montauban (C51)

- 1 Bordelais noir
- 2 Bouissoulés noir
- 3 Bouillennc noir
- 4 Agudet noir
- 5 Milhau noir
- 6 Languedoc
- 7 Quocourt noir
- 8 Marcicart
- 9 Perpigna noir
- 10 Chalosse rouge
- 11 Mourelet noir
- 12 Izarnenc noir
- 13 Fer-noir
- 14 Picopoul rouge
- 15 Mauresi noir
- 16 Guindolen

- 17 Souval noir
- 18 Tinturié noir
- 19 méouzac
- 20 Clarette
- 21 Oustenc rouge
- 22 pied de corbau noir
- 23 Chasselas blanc
- 24 Ondenc
- 25 Irlan muscat
- 26 Sabouret
- 27 raisin de la St Jean
- 28 Mouché blanc
- 29 malvoisie
- 30 Corenthe blanc
- 31 Corenthe rouge
- 32 Muscat (gros)
- 33 Petit muscat noir
- 34 Petit muscat couleur de roze
- 35 Petit muscat blanc
- 36 Blanquette blanc
- 37 Clarette blanc
- 38 Berdannet
- 39 Ongrée Jaune
- 40 Chalosse blanc

1349 (JY) C51-57. Gén.Montauban - Bordereau de suivi (2/4)

- 41 Louval blanc
- 42 Meouzac blanc
- 43 Agudet blanc
- 44 Bouillenc blanc
- 45 Salbot gris
- 46 Gros blanc
- 47 Rouchoulen blanc
- 48 Cargue Saume . blc
- 49 Colombat blanc
- 50 Fer blanc
- 51 Bourguignonnette

#### **Subdélégation de Saint Antonin (C52)**

- 1 Muscat noir
- 2 Muscat blanc
- 3 Touge Grosse
- 4 Anglais noir
- 5 Degraine blanc
- 6 Mauzac blanc
- 7 Bouillenc blanc
- 8 Bouillenc noir
- 9 Marustel noir ou Brocol
- 10 Broumesté noir
- 11 Oxérois noir où pied de perdrix
- 12 Chasselas blanc
- 13 Muscat d'Espagne
- 14 Almoynomédeû noir
- 15 Primard noir
- 16 Froumantal blanc
- 17 Verdanel blanc
- 18 Ginout d'Agasse

- 19 Terre bassene où Clairette
- 20 Rieucol noir
- 21 Rouget noir
- 22 Sommort blanc
- 23 Bouissou noir
- 24 Colombard blanc
- 25 Malvoisie gris

1349 (JY) C51-57. Gén.Montauban - Bordereau de suivi (3/4)

#### **Subdélégation de Figeac (C53)**

- 1 Maurot
- 2 pied de perdrix
- 3 Brunot
- 4 Prumental
- 5 Lipidou
- 6 Tourenes
- 7 Perigordin
- 8 L'extrou
- 9 Briquaud
- 10 Bourmès
- 11 Lau
- 12 Auge
- 13 Muscat noir
- 14 Ambroisie
- 15 Muscatel où petit muscat
- 16 Muscatel blanc
- 17 Becudet
- 18 Bouillan blanc
- 19 Agacier blanc
- 20 Verdal blanc
- 21 Blanquette blanc
- 22 Labuze
- 23 Auze blanc
- 24 Colonbin blanc
- 25 Bouillan rouge
- 26 petite Blanquette
- 27 Blancot Fumat
- 28 Talosse blanc
- 29 Prunairat de glanes
- 30 Salamanies
- 31 Canol
- 32 Le meulâtre
- 33 Bourmes rouge
- 34 piquepoul noirâtre
- 35 Redon menû noir

#### **Subdélégation de Puy Levêque (C54)**

- 1 pied de perdrix noir où Oxérois
- 2 pied de perdrix noir

1349 (JY) C51-57. Gén.Montauban - Bordereau de suivi (4/4)

- 3 Pinot
- 4 Rajoulen blanc
- 5 Verjus
- 6 Gros muscat où Malaga
- 7 Gros muscat noir Idem
- 8 Colindre blanc
- 9 Chossé gris

- 10 Semillon ou St Emillon
- 11 Mauzard blanc
- 12 Doussayne blanc
- 13 Enragié
- 14 muscat gris
- 15 Muscat rouge
- 16 Muscat blanc
- 17 Plan cerise
- 18 Gros raisin blanc
- 19 Maurille Rouge
- 20 Muscatel blanc

#### **Subdélégation de Rhodes (C55)**

- 1 Menu noir
- 2 Le Samançois
- 3 Le Mauval lanut
- 4 Muscat blanc

#### **Subdélégation de Millan (lire Millau) (C56)**

- 1 alicante
- 2 Mounastel
- 3 Oeillat blanc
- 4 Oeillat noir
- 5 Tarret
- 6 Muscat blanc

#### **Subdélégation de Mur de barres (C57)**

- 1 Picapout noir
- 2 Le Caila où Noireau
- 3 Saumencés noir
- 4 Moissagués noir
- 5 Canut
- 6 Gamet
- 7 Blanquette
- 8 Saumencès Blanc
- 9 gamet (gros)
- 10 Marsillagois

*Fin du bordereau de suivi C51-C57 Montauban*

## **Mémoire D51-D57 Montauban**

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d'inventaire dans le portefeuille C1349.

D51-D57 sont les identifiants des 7 dossiers individuels agrégés dans un seul cahier pour :

51 subdélégation de Montauban

52 subdélégation de Saint-Antonin

53 subdélégation de Figeac

54 subdélégation de Puy-l'Evêque

55 subdélégation de Rhodes (Rodez)

56 subdélégation de Millan (Millau)

57 subdélégation de Mur de Barrès

Le mémoire se présente sous la forme d'une copie des contributions envoyées des circonscriptions à Montauban.

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous). (HG)

chemise Montauban

Annotations relatives au suivi du dossier

Fait

2. Porté sur l'imprimé  
copié

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (2/35)

## Généralité de Montauban

### Subdélégation de Montauban (D51)

#### 1 Bordelais noir

feuille ronde un peu dentellée couleur d'un vert foncé ; grosse grappe, longue lache gros grain rond, la peau peu épaisse. Il faut pour que le Bordelais donne beaucoup qu'il soit dans un bon terrain quoique l'on le laisse à 2 ou 3 yeux sur le bois nouveau. Il produit beaucoup, son exposition la plus favorable est à demi coteaux du côté du sud-ouest, c'est une des bonnes espèces que nous cultivons pour la production et qui fait de très bon vin qui peut traverser les mers

#### 2 Bouissölés noir

feuille longue peu dentelée d'un vert pâle, grappe longue, lache, grain rond, peau peu épaisse, raisin excellent pour faire de bon vin, pour manger, et sécher, l'on en fait du ratafia excellent une dixaine domine sur 10 à 11 dixaines d'autres quantités noirs mêlés ensemble qui produit un vin excellent. bon pour le transport. Son exposition la plus favorable est au sud. Il vient dans le gravier

#### 3 Bouillenc noir.

feuille ronde peu dentelée, d'un vert pale, grosse grappe, pas autant lache que celle du Bouissöllés, gros grain rond d'un noir clair, la peau très fine, bon à manger quand il est dans une terre sablonneuse, il produit beaucoup dans un bon fond

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (3/35)

mais les raisins se pourissent si le commencement de l'automne est pluvieux. Je me suis bien trouvé de le placer dans une terre ny trop grasse ny trop seche. Son exposition la plus favorable est l'est

#### 4 Agudet noir

feuille longue, beaucoup dentelée d'un vert foncé, petite grappe ronde, serrée, grain long, peau épaisse, très bon pour faire de bon vin, bon pour le transport, il est d'une grande ressource dans nos coteaux à cause qu'il vient dans la plus mauvaise terre, mais son exposition la plus favorable est oest-sud-oest

#### 5 Milhau noir

feuille longue un peu dentelée d'un vert clair, grappe fort longue, très grosse et rouge, gros grain pointu. La peau épaisse, très bon à manger et pour faire du vin. il n'a qu'un pépin, l'on en fait secher au four qui sont préférables aux raisins de Pance, et le grain étant sec et si gros, il faut de bonne terre, car dans un terrain aride il ne fait que languir. Son exposition favorable est le sud-est.

#### 6 Languedoc

raisin couleur de prune de Tours. feuille longue et à gros festons d'un vert clair, grosse grappe, claire et longue, grain tant soit peu alongé comme le Bouillenc noir quand il est en bonne terre. il produit beaucoup à l'exposition du sud-est. Si l'on le plante dans un terrain aride il n'est pas d'une longue durée de même que dans un endroit maraîchageux.

#### 7 Quocourt

raisin noir. la feuille un peu plus longue que ronde, pâle et beaucoup de dentelée, grappe ronde

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (4/35)

et serrée d'une honnête grosseur, le grain rond, peau épaisse, très bon pour faire du vin, l'on doit le placer dans une bonne terre sablonneuse, mais non pas dans le bas des coteaux car il est fort sensible au brouillard et si l'on le place dans du gravier la grande chaleur que nous éprouvons dans le mois d'Aoust fait secher les raisins. Son exposition la plus favorable est Ouest, où Sud Ouest.



#### 8 Marcicar noir

feuille a grand feston, d'un vert foncé, grappe ronde et serrée d'une grosseur moyenne, grain rond, peau épaisse, il produit beaucoup et ne craint pas le broüillard, il vient dans le gravier et dure long-tems; d'un goût flateur à manger. la situation la plus favorable pour faire du bon vin c'est le Sud.

#### 9 Perpigna noir

feuille ronde un peu claire d'un vert foncé, fait un des plus gros raisins, il forme une grosse grappe longue fort serrée, et autour il en forme 3 ou 4 autres, le grain est rond, plutot petit que gros, la peau épaisse. La situation la plus favorable est la plaine, il faut le planter au moins à 5 pieds de distance, et quoique l'on ne laisse pas beaucoup de bois il produit beaucoup./.

#### 10 Chalosse Rouge

feuille ronde dentelée, grappe ronde et serrée, grain rond, peau fine, il produit beaucoup dans la bonne terre, s'il est planté dans une terre seche il perit bientôt, il vient cependant dans un fond de rocher mêlé de marne et dans la plaine il produit beaucoup au haut d'un coteau si le fond est bon

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (5/35)

#### 11 Mourelet noir

feuille ronde et pas dentelée, roussâtre, grappe serrée et ronde, grain rond, d'une mediocre grosseur, la peau fine. il produit beaucoup s'il est un peu chargé de bois, une petite quantité suffit à cause qu'il donne une mauvaise qualité au vin, car s'il domine sur des autres especes le vin est doux, et s'il perd sa douceur il devient aigre. mais comme il donne beaucoup et qu'il fait le vin fort noir, l'on peut en avoir du 50<sup>me</sup> au 60<sup>me</sup>. une situation humide fait pourrir les raisins, aussi les plantons nous à demi coteau au Sud, et au Nord.

#### 12 Izarnenc noir

feuille ronde dentelée, grappe serrée et ronde, grain rond, peau épaisse. il produit beaucoup dans la plaine, il n'en faut pas avoir une trop grande quantité à cause qu'il ne donne pas une bonne seve au vin

#### 13 Fer noir

feuille longue à grands festons, d'un vert foncé, grappe longue, grain rond, d'une médiocre grosseur, la peau fort épaisse. pour qu'il produise il faut lui laisser beaucoup de bois, il donne une bonne qualité au vin pourvû qu'il ne domine pas car un 60<sup>me</sup> ou 70<sup>me</sup> suffit dans le mélange. il vient dans toutes les expositions et toutes sortes de terres, si cependant la terre est mauvaise il ne donnera que de chetives récoltes.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (6/35)

#### 14 Picopoul rouge

où couleur de prune, feuille grande peu dentelée, d'un vert pâle, grappe longue, lâche, gros grain rond, la peau épaisse. il faut y laisser beaucoup de bois pour qu'il produise. le broüillard luy ait contraire. Il vient en mauvaise terre mais son exposition la plus favorable est le Sud

#### 15 Mauresi noir

feuille ronde et peu dentelée roussâtre, grappe serrée, grain rond, peau épaisse d'une médiocre grosseur. il n'en faut avoir qu'une petite quantité. Son exposition favorable est le Sud.

#### 16 Guindolen Rouge

feuille ronde et d'un beau vert, grappe ronde et serrée, gros grains rond, peau épaisse très bon a manger ; il vient très bien en treille. le broüillard ne tache pas sa feuille qui resiste aux premières gelées blanches, et les raisins sont d'un transparent agréable, il se conserve jusqu'au mois de Mars frais, il vient dans toute sorte de terrain mais l'exposition du Sud est la préférable

#### 17 Louval noir

feuille grande à grands festons d'un vert foncé, grosse grappe serrée et longue, gros grain rond, peau épaisse. il charge beaucoup s'il est dans un grand fond, il craint peu le broüillard, et il vient fort bien dans la plaine

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (7/35)

#### 18 Tinturié noir

feuille noire a petits festons, grappe ronde serrée, et petite, grain rond et petit, peau épaisse, le raisin est le plus noir que nous ayons, son vin est aussi noir que l'ancre et d'un goût flateur. 1 £ de ses raisins melée avec 15 £ de blancs après la fermentation, il donne du vin aussi noir que celui de Bourgogne. il vient dans un bon terrain qui ne soit pas

maraicageux. Son exposition dans le coteau est le Sud-ouest, il est mur au 20 Aoust. S'il étoit planté dans un gravier au Sud il periroit dans peu d'années

#### 19 Meouzac rouge

feuille ronde peu dentelée, d'un vert fort foncé, grappe serrée et ronde, grain rond, peau très épaisse, il vient dans nos terres arides, et mauvaises il produit beaucoup, mais s'il domine sur les autres espèces il rend le vin doux. c'est un des raisins que l'on conserve plus long tems verd, il vient dans toutes les expositions et dans tous terrains et ne craint point le broüillard

#### 20 Clarete rouge

feuille longue, peu dentelée, d'un vert pâle et le dessous blanchâtre, grappe longue, lâche, grain pointu, peau épaisse, bon à manger. il vient comme le Meouzac dans toute exposition et dans tout terrain. ils se conservent long tems vert après quoy ils sechent et sont bons a manger. il fait d'excellent vin. /.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (8/35)

#### 21 Oustenc rouge

feuille longue à petits festons d'un vert foncé, grappe serrée ronde, petit grain, peau fine, il est mur au 15 aoust, son goût est flateur pourvu qu'on le cueille avant sa parfaite maturité. il faut y laisser beaucoup de bois pour qu'il produise. il se plante dans un terrain de la seconde qualité afin que les raisins ne pourrissent point avant la maturité des autres. Son exposition favorable est le Sud Est /.

#### 22 Pied de Corbeau noir

feuille longue à grands festons, d'un vert foncé, grappe serrée, grain rond, peau épaisse. il faut laisser beaucoup de bois et il donne peu, aussi je n'en fait pas un grand [...]. Son exposition est au Sud et dans du gravier./.

### **Meilleurs raisins blancs pour manger**

#### 23 Chasselas blancs.

il vient très bien dans ce pays en treille et pour couvrir des cabinets. J'en ai planté dans du gravier qui produisent beaucoup, le fruit est délicieux, j'ay remarqué que l'exposition Nord est la plus favorable pour les cabinets et que les raisins ont un goût plus relevé

#### 24 Ondenc Blanc

feuille longue, peu dentelée, d'un vert clair, grappe longue un peu serrée, grain un peu pointu, la peau peu épaisse. c'est un des meilleurs raisins que je connoisse pour manger

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (9/35)

et faire de bon vin. il donne beaucoup, il vient dans toutes les expositions, mais les terres grasses et humides font un grand tord à sa bonté. Son exposition pour le bon vin est le Sud et il faut que la terre soit de la seconde qualité, sans quoi il ne produit que très peu de revenus

#### 25 Irlan muscat

grande feuille ronde à grands festons d'un vert pâle, grappe longue, un peu serrée, grain rond, peau très fine et roussâtre marquetée de tâches plus foncées. son goût approche du muscat mais plusieurs le préfèrent, il donne beaucoup et il est meur au 20 Aoust. Il vient dans tout les terrains et expositions et ne craint pas le broüillard, mais bien l'humidité. Sa situation favorable est au haut des coteaux./.

#### 26 Sabouret

feuille ronde un peu dentellée, d'un vert foncé, grappe ronde, serrée et petite, grain rond et petit, la peau fine d'un jaune clair, parsemée de petites taches d'un jaune foncé. S'est le meilleur raisin pour faire du bon vin mais il produit peu, son exposition est dans la bonne terre au Sud-Ouest car dans la plaine il craint le broüillard, il faut laisser beaucoup de bois./.

### **Raisins Précosses**

#### 27 Raisin de la St Jean noir

il est mur au commencement de Juillet, sa feuille est ronde, peu dentelée, d'un rouge pâle, grappe ronde serrée et verte, grain rond petit et la peau fine, il vient très bien en treille. il n'en faut avoir qu'une petite quantité à cause que les abeilles commencent à les manger avant leur parfaite

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (10/35)

maturité, son exposition la plus favorable est le long des murailles et au Nord-Est a cause que la position du Sud seche partie de ses feuilles avant l'automne

#### 28 Mouché blanc

feuille longue, peu dentelée, d'un beau verd, grappe ronde serrée, grain gros rond, la peau très fine. il est meur quelque jours après le raisin de la St Jean et d'un goût fade, les abeilles lui font la guerre ainsi que les mouches, ce qui fait que ses raisins sont malpropres et que nous n'en avons qu'une petite quantité. il vient très bien en treillage mais, pour en manger des bons, il faut les planter dans le gravier au haut des coteaux

#### 29 Malvoisie

feuille longue et d'un vert foncé, peu dentelée, grappe ronde et serrée, très bon à manger, il est meur quelques jours après le Mouche. il produit beaucoup s'il est dans un bon terrain le long des murs au Sud-Est, il craint le brouillard dans la plaine

#### 30 Corenthe blanc

il donne beaucoup s'il est planté au haut des coteaux et ses raisins sont délicieux. son exposition favorable est le Sud

#### 31 Corenthe rouge, c'est le même que le blanc fort rare dans ce pays

#### 32 Gros muscat

de treillage c'est un des plus gros raisins que nous ayons et est connu dans toutes nos provinces. J'en ai fait planter dans beaucoup d'expositions et différents terrains et je n'ai pas réussi. l'exposition plus favorable est le long des murs, sous les toits à l'abry des broüillards, il est le meilleur pour confire et pour faire secher

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (11/35)

#### 33 Petit muscat noir

c'est celui qui reussit mieux dans les coteaux quoy que broüillardé souvent, nous n'en avons qu'en petite quantité dans nos vignes, il réussit beaucoup mieux en treillage

#### 34 Petit Muscat (roze)

couleur de roze c'est le plus joly raisin en muscat que je connoisse, il vient dans les coteaux mais il reussit mieux le long des murs à l'exposition du Sud

#### 35 Petit muscat blanc

très sucré dans le coteau mais le broüillard le tache beaucoup, son exposition plus favorable est le haut des coteaux dans la bonne terre et même sur les arbres où il broüillarde moins

### **Espèces meures au P<sup>r</sup> 8<sup>bre</sup>**

#### 36 Blanquette blanc

feuille ronde d'un verd foncé peu dentelée, grappe longue et serrée, grain rond et gros et gros, la peau très fine. c'est le raisin qui produit le plus et qui vient dans toutes sortes de terrains, il ne craint pas le broüillard. L'on en fait du vin blanc très bon et qui garde long-tems sa blancheur. très bon pour faire d'eau de Vie et il donne beaucoup, on ne scauroit avoir une trop grande quantité de cette espece ./.

#### 37 Clarette blanc

feuille longue à grands festons d'un verd pâle, le dessous blanchâtre, grappe longue, lache, grain long, peau épaisse. très bon à manger et conserve long tems sa fraîcheur. très bon pour faire du vin blanc. il vient dans toute sorte de terrain et produit beaucoup, sa position principale pour faire du bon vin est le haut des coteaux ./.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (12/35)

#### 38 Berdanet blanc

feuille ronde à grands festons d'un verd foncé, grappe serrée et longue, grain rond et petit, la peau très fine, il produit beaucoup dans un bon fond et ne craint point le brouillard

#### 39 Ongrée Jaune

feuille très dentellée bien en avant dans la feuille d'un vert clair, grappe ronde et petite, gros grain, la peau épaisse, très bon a manger mais il ne donne pas beaucoup dans le coteau, il reussit mieux dans le treillage si la terre est bonne.

#### 40 Chalosse blanc

presque pas dentelée, d'un vert clair, grappe ronde un peu serrée, gros grain, peau fine, il est d'une ressource dans nos terres légères. il produit beaucoup et fait de bon vin, son exposition favorable est le Sud a demi coteau

#### 41 Louval blanc

grande feuille à grands festons d'un joly verd, grosse grappe longue serrée, grain rond, peau épaisse d'un jaune clair. Il produit beaucoup, il ne craint pas le broüillard, il vient dans les meilleures terres en plaine, très bon à manger quand il est à l'exposition de Sud.

#### 42 Meouzac blanc

feuille ronde peu festonnée verd foncé, grappe un peu plus longue que ronde, serrée, grain rond, peau fort épaisse. il se conserve long tems verd et il est d'une ressource dans nos mauvaises terres. ne craint pas beaucoup le broüillard, produit beaucoup en plaine, mais s'il domine sur les autres especes il rend le vin doux./.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (13/35)

#### 43 Agudet blanc

feuille longue peu dentelée d'un vert clair, grappe longue serrée, grain pointu, peau épaisse. il ne craint pas le broüillard, vient très bien en plaine, produit beaucoup et fait de très bon vin

#### 44 Bouillenc blanc

feuille grande à grands festons d'un vert pâle, grappe fort longue, et lâche, gros grain rond, la peau très fine. il produit beaucoup dans le coteau et non dans la plaine à cause du broüillard. il ne faut pas l'employer pour le vin blanc car il le rendroit rou. Son exposition favorable est le haut des coteaux

#### 45 Salsot gris

feuille ronde peu dentelée, grappe longue serrée, grain rond, la peau très fine. donne beaucoup. Si on le charge de bois, il faut un bon terrain qui ne soit pas humide, il ne faut avoir de cette espèce qu'une petite quantité./.

#### 46 Gros blanc

feuille ronde et roussâtre fort dentelée, grosse grappe fort longue très lâche, gros grain rond d'un jaune fort clair, la peau épaisse, il est très bon pour secher mais ne produit pas beaucoup, il faut le charger de beaucoup de bois, il craint le broüillard, sa situation favorite est le haut des coteaux dans de bonne terre.

#### 47 Rouchoulen Blanc

feuille ronde peu dentelée d'un vert foncé, grappe ronde un peu serrée, grain gros rond, la peau peu épaisse, il craint fort le broüillard, nous n'en avons que petite quantité

#### 48 Cargue Saume Blanc

feuille longue peu dentelée d'un vert clair, grappe rouge fort claire, grain gros rond,

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (14/35)

peau epaisse, il faut lui laisser beaucoup du bois et le planter à l'abry du broüillard, il n'en faut qu'une petite quantité

#### 49 Colombat blanc

feuille ronde à petits festons, grappe lache ronde, grain rond, il faut lui laisser beaucoup du bois et le planter à l'abry du broüillard et n'en faut avoir qu'une petite quantité

#### 50 Fer-blanc

feuille ronde peu dentelée, d'un vert pâle, grappe longue serrée, grain rond petit, peau épaisse, il faut lui laisser beaucoup de bois, il est très bon pour le vin, mais il n'en faut qu'une petite quantité sur votre plantation

#### 51 Bourguiniotte

dont partie de la grappe sont noirs et blancs, le restant mélangé

## Subdélégation de S'Antonin (D52)

### 1 Muscat noir,

on ne connoit pas dans le pays de mailleur raisin pour manger, il est d'un goût et d'un parfum délicieux, on en fait rarement du vin, son exposition est au midi. Ceux qui viennent dans la vigne sont préférés pour manger a ceux de treille. La grappe est longue et serrée et le grain gros.

### 2 Muscat blanc

il ne differe que de la couleur du muscat noir

### 3 Rouge grosse

ce raisin est plutot grisâtre que noir, il ne fait pas de bon vin mais il donne abondamment pourvû qu'il se garantisse du broüillard, il ne se mange ny ne se garde. Son grain est rond, la grappe longue et lache, il manque plus souvent qu'il ne reussit.

### 4 Anglais noir

ce raisin appellé Anglais est d'une bonne qualité. il seroit a souhaiter qu'il se multipliat plus qu'il ne l'est. il fait un vin couvert et bon pour l'ordinaire ; est petit de même que le grain qui est rond. Son sarment est rouge et le raisin se garantit souvent du broüillard. La grappe est plutôt ronde que longue, bien serrée, il resiste aux chaleurs du mois d'Aoust ce qui est d'un grand point.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (15/35)

### 5 Degraine blanc

ce raisin est de toute beauté, bon à manger, sa première qualité et la meilleure est d'être bon à secher, le sarment est presque blanc et fort gras, le grain est fort gros et a à peu près la forme d'une olive, il résiste aussi à la secheresse, la grappe est extrêmement lâche.

### 6 Mauzac blanc

ce raisin est d'une très bonne qualité, il fait un vin ardent, bon à manger, sa souche reste toujours petite, et se charge de fruit qui resiste d'ordinaire à tous les inconveniens. il est precosse, il se conserve souvent une année entiere et quelque fois plus, son grain est transparent, sa peau épaisse tapissée de veines, la grappe est d'ordinaire serrée, on fait des confitures de son jus.

### 7 Bouillenc blanc

ce raisin ferait seul un vin extremement doux, il est le plus précoce de la contrée, aussi le trouve-t'on ordinairement sous la souche en tems de vendanges, tant il a la queue foible, il est bon à manger, le sarment est rouge, le grain rond, la peau fine, la feuille en est très belle et d'une belle couleur.

### 8 Bouillenc noir

ce raisin est en tout superieur a celuy dont nous venons de parler, ont peut attribuer a celuy ci toutes les bonnes qualité d'un raisin, la souche est extremement abondante, une personne ne seroit pas à plaindre d'avoir toute sa vigne de ce plan.

### 9 Marustel noir ou Braurol

ne se mange pas mais les propriétaire se dedomagent sur son jus puisque ce raisin ne manque que rarement et que s'est le plus gros nous ayons, on en voit

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (16/35)

qui pesent plus de trois livres, il réussit souvent et produit beaucoup. C'est le raisin qui fait le vin le plus noir mais le pied meurt facilement, le grain est petit, rond et amer, la grappe serrée.

### 10 Broumésté noir

ce raisin n'est pas de la meilleure qualité pour le vin, il est extremement mol et flasque. Les orages cassent facilement le sarment sur le pied. Ce raisin est d'une grosseur prodigieuse, le grain par sa grosseur ressemble à des prunes, on le seche ordinairement dans le païs, peu de personnes en mangent sur le pied, la grosseur du grain rend la grappe serrée.

11 Oxerois noir ou pied de Perdrix

ce raisin est bon à manger et à faire du vin bien couvert, il a le grain rond et petit, beaucoup de grappe et peu de grains, la souche à peu de feuilles, il munit facilement et n'est point sujet au broüillard ny à la secheresse, on en fait du rataffiat excellent.

12 Chasselas blanc

ce raisin est excellent à manger, on n'en fait pas de vin par sa rareté, il ny en à qu'en treille, on pretend qui nous est venu de fontaineblau.

13 Muscat d'Espagne blanc

ce raisin est excellent à manger et à le gout de nos muscats, il est précoce, on en fait pas communement du vin, il se conserve longtems, son grain est transparent, la peau épaisse et sa feuille bien large.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (17/35)

14 Almoynomedeû noir

ce raisin est extrêmement grand, la souche ne pousse des feuilles que quelque tems après les autres, le raisin manque assés souvent mais lorsqu'il reussit il est très abondant. ce raisin fait du vin bien noir, qui est passablement bon mais qui na pas de montant, on ne plante pas ordinairement beaucoup de plan de cette qualité.

15 Primard noir

ce raisin est fort grand, il a la grappe bien lache, il est bon à sécher et à manger, son grain est gros deux fois comme un grain de raisin ordinaire. Si on fesoit du vin de ce seul raisin il ne seroit pas monté en couleur, ny violent, il est curieux par la grosseur de son grain.

16 Froumental blanc

ce raisin est excellent à manger, et se conserve ordinairement jus qu'a paque, et il encore bon pour secher, il est d'un goût fort doux. Son grain est oblong, il vient de bonheure en maturité, le vin en est excellent, il est sujet au brouillard et à la secheresse, sa grappe est lâche.

17 Verdanel blanc

ce raisin est ordinairement petit de même que le grain qui est d'une couleur verdâtre, on le conserve rarement, il n'est bon qu'à faire du vin et il le fait bien clair et bien violent.

18 Ginoul d'agasse blanc

la souche qui porte ce raisin devient grande, elle se charge pour l'ordinaire de fruit qui est de très bonne qualité, il est des plus précosse et fait du vin qui est passablement bon.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (18/35)

19 Terrebasenc\* où Clairette

la grappe de ce raisin est claire, le grain long et transparent, il y a certain grain qui n'ont qu'un pepin, ils sont bon à garder, se conservent et sont très bons à manger. La feuille ord<sup>nt</sup> verte, blanche dessous.

20 Rieucol noir

ce raisin est extrêmement clair, le grain oblong, la grappe large, le grain gros et grand raisin, la feuille ordinaire, il reussit ordinairement, se charge de fruit, fait du bon vin et noir.

21 Rouget noir

la qualité de ce raisin en est très bonne quoi qu'il soit pour l'ordinaire petit et serré, le grain est rond, bon à manger et bien croquant, sa peau se conserve d'une couleur cendrée lors qu'il est meur, sa feuille est rougeâtre.

22 Sommort blanc

ce raisin ne se conserve point mais produit beaucoup, son vin n'est point délicat et quelle precaution qu'on prenne le pied et les branches son couverte totalement de rejetons de sarments, sa feuille est ordinaire.

23 Bouissou noir

la qualité de ce raisin est très bonne, très bon à manger et reussit passablement bien pour l'ordinaire, son grain est d'une couleur noire bien foncée, la grappe bien serrée et fait d'excellent vin très couvert./.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (19/35)

24 Colombard blanc

ce raisin est bon à manger, il vient de bonheure en maturité, sa couleur est d'un roux doré, son grain est ovale et la souche se charge de fruit.

#### 25 Malvoisie gris

c'est un raisin qui passe pour être de la meilleure qualité pour manger et fait d'excellent vin, son grain est petit de même que le raisin le détail ne sera pas long attendu que ce raisin est peu connu dans la pais

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (20/35)

### Subdelegation de Figeac (D53)

#### 1 Maurot

raisin distingué, il est noir d'une médiocre grosseur, la grappe est longue d'environ 4 à 5 pouces, le grain est rond et serré quant il est bien nourri. Ce raisin munit tard mais munit bien, il est un peu croquant et très bon à manger, il donne de la seve et de la force au vin. Sa souche est médiocre, on la tient a la hauteur d'un pied et demi, elle pousse tard, elle veut être plantée en bonne terre et epamprée exactement, il est des vigneron qui en l'epamprant coupent les pointes du sarment. placé dans un terrain gras il reussit bien et le raisin ne pourrit point. La feuille est d'un vert clair dentelée et un peu arrondie en trefle.

#### 2 Pied de Perdrix

appelé aussi prunairat, raisin distingué, il est noir, la grappe un peu lâche et longue, d'environ 5 à 6 pouces, le grain un peu ovale et point serré. ce raisin munit parfaitement, il est fort doux et très bon à manger, très estimé et recherché pour faire le vin noir. La feuille est d'un verd obscur dentelée et découpée apeu près comme le treffle. ce plan ne reussit gueres dans les fonds gras, il devient trop vigoureux, il veut être planté dans les coteaux et bien épampré.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (21/35)

#### 3 Brunot

raisin commun, il est noir, munit bien et pourrit dans le terrain gras, et reussit dans les coteaux et les terrains médiocres. sa grappe est longue d'environ 6 pouces et quelquefois de 7. La souche est médiocre, pousse tard mais produit beaucoup.

#### 4 Prumental

raisin commun, il est noir, a les grains ronds et toujours très serré, il munit bien et est fort doux. La souche est médiocre et pousse tard, veut être dans un terrain gras.

#### 5 Lipidou

raisin commun, il est noir et munit bien. La souche est médiocre et pousse assés tard, elle a de particulier que ses branches rampent toujours à terre.

#### 6 Tourenes

raisin commun, il est noir, gros, munit bien, la souche est grosse quoique basse et pousse tard, on remarque qu'elle bourgeonne pas aussi bien que les autres.

#### 7 Périgordin

raisin commun, il est noir et munit bien. La souche est médiocre, ses feuilles sont dentelées et decoupées comme celle du persil.

#### 8 Lextron

raisin commun, il est noir et munit bien, sa souche est grande et pousse tard.

#### 9 Briquau

raisin commun, il est noir et munit bien, sa souche est grande et hative, elle pousse des premieres.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (22/35)

#### 10 Bourmés

raisin commun, il est noirâtre et munit bien. La souche est médiocre et pousse tard, la feuille est très verte.

#### 11 Lau

raisin commun, il est noir et murit bien. La souche est grande et pousse tard.

#### 12 Auge

vin noir, raisin commun, il est très gros et murit bien, ses grains sont ovales de la grosseur d'une petite prune. La grappe est lache.

#### 13 Muscat noir

raisin très bon à manger, la souche qu'on élève en treille pousse des premières.

#### 14 Ambroisie

qu'on appelle aussi Saucé, raisin distingué, il est rougeâtre, murit parfaitement et est hatif, serré, croquant et excellent à manger, la souche est grande et pousse des premières.

#### 15 Muscatel

ou petit muscat, raisin distingué. Il est blanc, hatif, très doux, excellent à manger. La souche est grande et pousse tard.

#### 16 Muscat blanc

raisin de treille excellent à manger, la souche pousse des premières comme le muscat noir.

#### 17 Becudet

raisin distingué, il est blanc et tardif et ne murit parfaitement que dans un bon aspect. Le grain est médiocrement gros et de figure ovale, il est croquant, excellent à manger. La souche est grande et pousse tard./.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (23/35)

#### 18 Bouïllan

raisin commun, il est blanc et murit parfaitement, le grain est rond, la grappe longue et lache, la souche est médiocre et produit beaucoup, surtout dans le terrain blanchâtre et le plus maigre, dans les coteaux elle pousse des premières, ce plan domine dans les vignobles maigres, le raisin pourrit dans le terrain gras.

#### 19 Agacier

raisin blanc qui murit imparfaitement, on en cultive pour verjus.

#### 20 Verdal

raisin commun, il est blanc et murit parfaitement en bon aspect, la souche est grande.

#### 21 Blanquette grosse

raisin commun, il est blanc et murit bien, la souche est médiocre et la feuille verte.

#### 22 Labuze

raisin commun, il est blanc et murit très bien, il est serré, croquant et d'un bon goût, le grain est de figure ovale, la souche est fort basse, produit beaucoup, elle réussit encore élevée en treille.

#### 23 Auze

vin blanc, raisin commun, le grain est fort gros et de figure ovale, la souche est grande.

#### 24 Colonbin

appelé aussi Tréganiou, raisin commun, il est blanc, le grain un peu ovale transparent et n'a qu'un pépin, il est bon à manger, la souche est grande.

#### 25 Bouïllan rouge

raisin commun, il se conserve long temps sur la paille, la souche est médiocre et la feuille extrêmement verte./.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (24/35)

#### 26 Petite Blanquette

raisin commun, il est blanc et la souche est grande.

#### 27 Blancot Fumat

il est blanc de très bon goût. La souche est un peu au dessus de la médiocre.



### 28 Talosse

raisin commun, il est blanc, le grain est gros, la souche est petite, produit beaucoup.

### 29 Prunairat de Glanes

raisin très distingué, il est noir et le grain un peu ovale, la grappe rouge, longue, un peu lache et grosse, il est hatif, murit parfaitement et très bon à manger. la souche doit être tenuë basse, elle pousse tard, devient grosse et très vigoureuse dans un bon terrain, la feuille est très verte et ronde, celle qui est à l'extrémité du sarment ou du rameau est rouge, ce raisin fait le meilleur vin du país./.

### 30 Salamanies

raisin distingués, il est noir et le grain rond, la grappe un peu longue, serrée et grosse, ce raisin murit tard mais il murit bien, est très bon a manger et fait de bon vin. La souche est mince et élevée, il faut de longs échalats pour la soutenir, elle doit être taillée tout autrement que les autres, il faut luy laisser beaucoup plus de bois qu'autres et avoir attention d'attacher tous les sarments du cep à l'échalat. Cette espèce veut être plantée dans un terrain gras, la feuille est verte et longue.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (25/35)

### 31 Canol

raisin commun, il est noir, à le grain gros et ovale, il est tardif, murit bien, est bon a manger et donne de la couleur au vin. La grappe est courte, assés grosse et très serrée, la souche est grosse, demeure basse, pousse de bonheur, produit beaucoup et veut être plantée dans une terre forte et bonne. la feuille est très verte, large et ronde.

### 32 Le Meulatre

raisin très distingué, de couleur différente, le meme cep produit des raisins qui sont noir d'un coté et blanc de lautre, des raisins qui ont des grains blancs et des grains noirs entremelés, des raisins blancs et des raisins noirs très bons à manger. La forme du grain est ovale, celle du raisin en pain de sucre, la grappe est considérable en longueur et en grosseur, elle est lache. La souche est lache, pousse tard, le raisin murit parfaitement, la feuille est ronde, fort verte et un peu dentelée.

### 33 Bourmes rouge

raisin commun, il est rouge et très gros, le grain rond, la grappe longue, grosse et un peu lache, il murit bien et est bon à manger. La souche est grosse, demeure basse et produit beaucoup dans quel terrain qu'elle soit placée, la feuille la feuille est verte et découpée comme celle du persil./.

### 34 Piquepoule noîratre

raisin commun, il est foncé, à le grain rond, la grappe longue et grosse et élevée, il murit bien, n'est pas bon à manger. La souche est grosse et élevée, produit

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (26/35)

beaucoup dans quel terrain qu'elle soit placée. La feuille est plus longue que ronde, très épaisse et decoupée comme le persil.

### 35 Redon Menu

raisin noir bon et sucré. La grappe longue de 4 à 5 pouces, serrée, le grain rond et menu, il fait de très bon vin, produit beaucoup et murit parfaitement. La souche veut être plantée dans un terrain sec. Les vigneronns ont observés qu'en la taillant il faut lui donner peu de bois, elle ne doit pas être élevée au dela d'un pied et demi où deux au plus, la feuille est grande, festonnée et grande.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (27/35)

## Subdélégation de Puy Lévêque (D54)

### 1 Pied perdrix

qu'on nomme auxerois, c'est l'espèce que l'on préfère pour nos raisins noirs, il a le grain rond fort noir et produit beaucoup dans la grave.

### 2 Pied perdrix

il seroit encore plus noir que l'autre, donneroit plus de corps mais il est fort sujet au brouillard et on ne si attache gueres, on ne met que de ces deux especes de vin de primeure que l'on envoiye à bordeaux.

3 Pinot

qu'on a fait venir de Bourgogne, je suis le seul du voisinage qui en ay.

4 Rajoulen

c'est un raisin blanc qui a le grain long et qui donne beaucoup de corp au vin.

5 Verjus

qui a le grain extremement gros et qui produit des raisins qui donneroient une bouteille de Vin.

6 Gros muscat

qu'on nomme Malaga

7 Gros muscat noir

qu'on nomme malaga

8 Colindre blanc

qui a le grain fort petit

9 Chossé gris

10 Sémillon ou St Emillon

raisin blanc

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (28/35)

11 Mauzard

raisin blanc qui a beaucoup de grains

12 Doussayne

raisin blanc, qu'on appelle dans l'agenois guilla muscat, qui fait le vin très doux

13 Enragié

raisin blanc qui produit beaucoup et qui fait de bon vin

14 Muscat gris

15 Muscat rouge

16 Muscat blanc

17 Plan cerise

qui ressemble a des cerises quand il est bien mur./.

18 Gros

raisin blanc qui se conserve. j'en ay envoyé souvent à Bord<sup>x</sup> à la fin de may.

19 Maurille

raisin rouge très gros qui produit en abondance

20 Muscatel

excellent raisin blanc que je prefere au muscat pour le vin blanc.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (29/35)

### Subdélégation de Rhodès (D55)

1 Menu

raisin noir, cette espece est la meilleure pour manger et pour faire du vin, la grappe est longue et lache, le grain est rond et dur, le bout de la queue est rouge, il reussit rarement et fait peu de vin.

## 2 Le Samençois

est aussi bon à manger, le vin qui en provient est de la seconde qualité, la grappe est serrée, grosse dans le milieu et pas trop longue, il produit beaucoup plus de vin que le menu, il réussit quasi tous les ans.

## 3 Le Manval Canut, où Moissagués,

cest un plan mou qui produit en quantité mais de mauvaise qualité, le raisin n'en est pas excellent. Il réussit tous les ans et a raison de sa production on en cultive beaucoup. Les bois et feuillage se ressemble, on ne peut faire la description.

## 4 Muscat blanc

on en cultive très peu et uniquement pour manger, il produit rarement, sa qualité est très inférieure au raisin muscat du Languedoc.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (30/35)

### Subdélégation de Millan (lire Millau) (D56)

## 1 Alicante

la grappe de cette vigne est grande, bien garnie de grains ronds, leur peau est dure et noire, l'eau sucrée, la feuille est lissée, grande, lacinée en cinq pieces garnies de dents. il n'y a que quelques années qu'on a porté cette vigne de narbonne en languedoc, elle à bien réussit et l'on s'empresse de la multiplier.

## 2 Mounastel

la grappe est grande, bien garnie de grains arrondis, fort serrés, noirs un peu plus petits que l'Alicante et sucrés. Les deux premiers grapillons sont grands et saillants, la peau est mole, son goût quoique sucré est fade : on mange peu de ce raisin, mais c'est celui qui produit le vin le plus foncé en couleur, et qui a le plus de corps. Sa feuille est grande, lacinée en trois pieces garnies de dents aiguës, lisse d'un côté et lanuginée au dessous./.

## 3 Oeillat blanc

la grappe grande et longue. Les grapillons espacés, les grains oblongs clairs, la peau mole d'un jaune clair, l'eau sucrée.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (31/35)

on mange de ce raisin et il produit de bon vin blanc, sa feuille est grande, lacinée en cinq pieces garnies de dents moins aiguës que les variétés précédentes, lisse audessus, lanuginée au dessous.

## 4 Oeillat noir

la grappe est grande, garnie de grains assés gros, oblongs clairs, la peau noire, fine cassante, et l'eau fort sucrée. c'est le meilleur raisin à manger et produit un vin fin, la feuille est grande, lacinée, découpée en trois et cinq pieces, garnies de dents plus petites et moins longues que L'oeillat blanc, quand ce raisin est à son point de maturité la grappe se teint en rouge cramoisy.

## 5 Tarret

cette vigne produit de grandes grappes garnies de grains oblongs, serrés, un peu plus petits que l'oeillat noir, la peau noire, rude, l'eau sucrée quand il est bien mur, ce raisin produit beaucoup, mais c'est le plus tardif, et le vin est dur. La feuille est grande, lacinée en cinq pieces garnies de dents arrondies, lisse au dessus et lanuginée au dessous.

## 6 Muscat blanc

la grappe est grande, bien garnie de grains ronds un peu renflés vers la tête, la chair ferme plaine d'eau sucrée et musquée, la peau d'un jaune clair, la feuille d'un vert foncé garnie de dents aiguës,

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (32/35)

cette vigne réussit très bien en treille a berceau dans les jardins, mais elle est fort casuelle dans les vignes, ce qui fait qu'on y en cultive que quelque souches pour avoir des raisins hatifs, aucun cultivateur n'en recueille pas pour faire une barrique de vin

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (33/35)

## Subdélégation de Murdebarrès (D57)

### 1 Picapont

raisin noir, cette espèce porte assés abondamment, la grappe est grosse, le grain ovale, assés bon à manger lorsqu'il est mur, son jus est rafraîchissant, il donne un vin clair et léger lors qu'il n'est pas mêlé avec d'autres espèces. il donne aussi du vin blanc pourvu qu'on ne le laisse point cuver et qu'on l'écrase sous le pressoir après l'avoir vendangé avec la rosée ou par un tems couvert, et ce vin blanc ne jauni point, mais il est un peu vert au commencement, et se bonifie avec le tems. cette espèce ne réussit pas en terre grasse, mais bien en terre légère et pierreuse exposée au midi, sa feuille est verte et ronde.

### 2 Le caila ou noireau

est une espèce qui produit une grappe longue assés lâche, il est plus hâtif que les autres raisins, à cause de cela sujet à pourrir par un tems pluvieux si on ne le vendange au moins quinze jours avant les autres espèces; il est noir, donne du vin [...] son coloré est excellent. La feuille est grande, fort peu découpée et rougit ordinairement à sa maturité. cette espèce est sujete à souffrir par le brouillard.

### 3 Saumencés

cette espèce porte des raisins noirs. La grappe est de grandeur moyenne, ni trop lâche ny trop serrée, le grain à la peau dure, il est se garde

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (34/35)

pour l'hiver. Le grain est rond, il noircit longtemps avant sa maturité, donne du vin noir et fort bon. La feuille est ronde, peu découpée et rougit à la maturité.

### 4 Moissagues

cette espèce produit des raisins noirs qui donne un vin fort coloré mais d'une qualité très médiocre, elle produit abondamment, la grappe est longue, moyennement serrée. La feuille est verte, de moyenne grandeur et découpée.

### 5 Canut

cette espèce donne un raisin court, gros extrêmement serré, dont les grains à cause de la compression n'est jamais rond. Il est noir, bon à manger, fait d'assés bon vin, produit abondamment des raisins, mais peu de bois. Sa feuille est verte par dessus, blanche et cotonnée par dessous, un peu découpée, sujette à rougir à sa maturité.

### 6 Gamet

cette espèce produit des raisins blancs. La grappe en est grande et serrée, cassant et est bon à manger. il produit abondamment, la feuille est large et presque point découpée, cette espèce est propre affaire des treillages de jardin aussi bien que pour la ligne ordinaire./.

### 7 Blanquette,

cette espèce donne des raisins blancs qui jaunissent un peu à leur maturité, la grappe en est grosse et serrée et fait de bon vin blanc et produit considérablement. La feuille est blanchâtre et cotonnée par dessous, point du tout découpée.

1349 (PC) – D51-57.Gén. Montauban – Mémoire (35/35)

### 8 Saumensés blanc

cette espèce donne un raisin doré à sa maturité dont la grappe est grande, cassante quelque fois, bien garnie de grains, d'autres fois non. Le grain petit excellent à manger et qui donne d'excellent vin.

### 9 Gamet gros ou chasselat

cette espèce donne un raisin hâtif dont la grappe est longue, assés bien garnie de grains fort gros, fort bon à manger. propre pour la vigne et pour les treillages de jardin.

### 10 Le Marsillagois

cette espèce produit un raisin noir dont la grappe est longue, mais peu garnie de grains. elle donne d'excellent vin, mais elle n'est pas d'un grand produit, le raisin est bon à manger et se conserve aisement pour l'hiver. Sa feuille est grande et peu découpée.

*Fin du mémoire D51-D57 Montauban*

**Fin des dossiers 51-57 Généralité de Montauban**

# Généralité de Bourges

## 61-68

Les pièces de la généralité de Bourges ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

61 à 68 sont les identifiants des 8 dossiers pour :

61 subdélégation de Saint-Amand (Montrond)

62 subdélégation de Châteauroux

63 subdélégation de Selles (sur Cher)

64 subdélégation d'Argenton (sur Creuse)

65 subdélégation de (La) Châtre

66 subdélégation de La Charité (sur Loire)

67 subdélégation d'Issoudun

68 subdélégation de Sancerre

La documentation relative à la généralité de Bourges est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 61 à 68. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C61-C68 – 2 copies du bordereau de suivi sur formulaire pré-imprimé rédigées par le personnel de l'intendance à Bordeaux (6 pages manuscrites).

D61-D68 – copie rédigée par le personnel de l'intendance de Bordeaux du mémoire original de Bourges qui regroupe les informations issues des 8 circonscriptions (28 pages manuscrites).

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

Le registre des entrées dans la collection (dossier 101) indique l'absence d'un mémoire qui n'a pas dû être envoyé ou réceptionné. Il s'agit des plants A722 à A745. (Cf. Section 3) (HG)

### Bordereau de suivi C61-C68 Généralité de Bourges

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire pré-imprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les 8 circonscriptions mentionnées. Les plants sont numérotés de 1 à N dans chaque envoi ; les numéros manquants ont été ajoutés [ ]. Seules les deux premières colonnes du bordereau sont remplies.

Deux copies du bordereau ont été conservées. Le texte a été établi à partir de la copie a ; les précisions ou variantes de la copie b sont précédées de (b).

1349 (PC) – C61-68. Gén.Bourges – Bordereau de suivi (1/6)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de Bourges ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

#### Subdélégation de St Amant (C61)

- |    |                    |                |
|----|--------------------|----------------|
| 1  | Muscat rouge       |                |
| 2  | muscat blanc       |                |
| 3  | muscat batard      |                |
| 4  | Bourguignon        |                |
| 5  | Pinet noir         |                |
| 6  | Chambonat noir     | (b) Chambonnat |
| 7  | Genoilleret noir   |                |
| 8  | Perigord noir      |                |
| 9  | Sauvignon fumé blc |                |
| 10 | Sauvignon verd blc |                |
| 11 | Dannery blc        |                |
| 12 | Gouchet blc        |                |
| 13 | Mouillet blc       |                |
| 14 | Verdin blanc       |                |
| 15 | moret noir         |                |

### Subdélégation de Chateaux Roux (C62)

1	auvernat		(b) auvergnat
2	Chambonat au Genoux		(b) Chambonats
3	Franc moreau		
4	Jamets		
1349 (PC) – C61-68. Gén.Bourges – Bordereau de suivi (2/6)			
5	Sauvignon	[	
6	Chasselas		
7	Pinet		accolade 1 à 7 : 1 <sup>ère</sup> qualité
8	Damas		
9	Roy Daragon		(b) Roy d'Arragon
10	Pussot		
11	muscat		
12	Vigane		
13	gros melier		
14	Verdin		accolade 8 à 14 : 2 <sup>ème</sup> qualité
15	moret		
16	blanc clairret		
17	Chambonat Verd		(b) Chambonna vert
18	Vachins		
19	Pinet blanc		
20	Gouche		
21	Noir Tendre		accolade 15 à 21 : 3 <sup>ème</sup> et dernière qualité

### Subdélégation de Selles (C63)

1	Echevelés		(b) Echevelées
2	auvergnat blc		(b) auvernat blanc
3	melier		
4	Surin ou Sauvignon vert		
5	Surin ou Sauvignon jaune		
6	auvergnat noir		
7	auvergnat meunier		(b) auvernat meunier
8	Beaumier		
1349 (PC) – C61-68. Gén.Bourges – Bordereau de suivi (3/6)			
9	Gouais ou Goués		
10	fromentau		
11	Pinet		(b) Pinet noir
12	Pinet blanc		
13	Chasselas		
14	Gros noir d'Espagne		
15	Bigourdin		
16	noir Tendre		
17	muscat		
18	Séziat		
19	Gouais violet		

### Subdélégation d'Argenton (C64)

#### Noirs

1	Limansay ou mansay		
2	Le muret ou Noiret		
3	Le Plan de marche		
4	le Chene noir		
5	la Semance		
6	Couraud ou Couillet		(b) Courau ou couillet

	7	(b) le Gros lieu
<b>Blanc</b>		
	101	ped de perdrix
	102	Le melier
		les plants blancs 1 à 6 ont été renumérotés 101 à 106
	103	le Goudou
	104	le Pinadou
	105	le fleuret
	106	Plan de marche

1349 (PC) – C61-68. Gén.Bourges – Bordereau de suivi (4/6)

#### Subdélégation de [La] Châtre (C65)

Sans N°

[1]	Roussé	
[2]	Cor	
[3]	Doucin	
[4]	noir Tendre	
[5]	noir d'Espagne	
[6]	Ormancé	(b) Ormancé ou noir mancé
[7]	Prenela	
[8]	alignier	
[9]	margois	(b) nargois
[10]	Sauvignon gris	
[11]	Sauvignon blc	
[12]	Biaune	(b) Biaume
[13]	Foireau	(b) Foirau
[14]	Goué	
[15]	muscadeau	
[16]	Pera	
[17]	Blanc de bon oeil	
[18]	muscat rouge	
[19]	Cabae	
[20]	melier	

#### Subdélégation de la Charité (C66)

1	Gois blanc	
2	Tinturier	
3	Gamet blanc	
4	Verot	(b) Verot noir
5	muscadet blc	
6	Tressiaux noir	
7	Sauvignon blc	
8	Petit moreau blc	
9	Gamet noir	
10	Gros moreau blc	
11	moreau blanc	(b) Moreau noir
12	blanc fumet	

#### Subdélégation d'Issoudin (C67)

1	Vin de la magdelaine
2	Le genoillet noir
3	La gouche blanche
4	Sauvignon rouge
5	Sauvignon vert
6	Rochefort
7	noir tendre
8	Languedoc
9	Vigane rouge

10	Bordelas	
11	Lognat noir	
		1349 (PC) – C61-68. Gén.Bourges – Bordereau de suivi (5/6)
12	Chambonat	
13	Le Petoïn	
14	melier blanc	(b) le Meslier blanc
15	Calanbredene blc	(b) Calanbredene
16	Lauvernat blc	(b) Lauvernat noir
17	Le Cors noir	
18	Le con fort	(b) Le con-fort
19	blanc debonheur	
20	Le gros pinet	
21	mansas noir	
22	L'auvernat noir	
23	Le martin noir	
24	Petit pinet noir	
25	Bougeriou	(b) Rougeriou
26	Le Caba	(b) le Caba blanc
27	Le Docteur	
28	Le Noir d'Espagne	
29	muscat rouge	
30	Muscat d'alexandrie	
31	Bona noir	
32	L'opera blanc	
33	Blanc d'anjou	

#### Subdélégation de Sancerre (C68)

1	Grand noir	
2	Auvernat noir	
		1349 (PC) – C61-68. Gén.Bourges – Bordereau de suivi (6/6)
3	Pinet noir	(b) ailleurs Pinau
4	Gouard noir	
5	Sauvignon rouge	
6	Pinet gris	
7	Sauvignon fumé	
8	Gouard blanc	
9	Chasselas blanc	(b) Chasselas
10	Pinet blanc	
11	petit mêlier blc	(b) petit meslier blc
12	Blanc Sauvigny	
13	blanc Vert	
14	Gros melier blc	(b) Gros meslier blc
15	Tinturier	

*Fin du bordereau de suivi C61-C68 Généralité de Bourges*

### Mémoire D61-D68 Généralité de Bourges

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d'inventaire dans le portefeuille C1349.  
D61-D68 sont les identifiants des 8 dossiers individuels agrégés dans un seul cahier pour :  
61 subdélégation de Saint-Amand (Montrond)  
62 subdélégation de Châteauroux  
63 subdélégation de Selles (sur Cher)  
64 subdélégation d'Argenton (sur Creuse)



- 65 subdélégation de (La) Châtre
- 66 subdélégation de La Charité (sur Loire)
- 67 subdélégation d'Issoudun
- 68 subdélégation de Sancerre

Le mémoire se présente sous la forme d'une copie des contributions envoyées à Bourges.  
La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous)

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire(1/27)

Chemise Bourges

Annotations relatives au suivi du dossier

- Un imprimé 1
- Plus 1
- Fait

## Bourges

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire(2/27)

### Généralité de Bourges

#### Subdélégation de St Amand (D61)

- |                |  |  |
|----------------|--|--|
| 1 Muscat rouge |  | accolade 1 et 2                                      |
|                |  | ces deux espèces de raisin sont les mêmes que celles |
|                |  | généralement connues sous la même dénomination       |
| 2 Muscat blanc |  |  |
- 3 Muscat balard  
raisin blanc appelé à Paris Chasselas.
- 4 Bourguignon  
le grain noir menu et rond, la grappe courte et serrée, ce raisin est celui qui acquiert le plus promptement sa maturité.
- 5 Pinet  
noir, un peu plus gros que le précédent et moins rond, la grappe aussi serrée mais moins longue.
- 6 Chambonnat  
noir, gros et rond, la grappe un peu longue et un peu lache.
- 7 Genoilleret  
noir, menu et rond, la grappe un peu moins courte et moins serrée que celle du numero 4.
- 8 Perigord  
noir, gros et long et dur, la grappe longue et lache.
- 9 Sauvignon Fumé  
blanc, rond et dur, la grappe courte et serrée.
- 10 Sauvignon vert  
blanc un peu plus gros que le précédent, de même forme ainsi que la grappe.
- 11 Dannery  
blanc, gros et rond, la grappe longue et lache.
- 12 Gouchet

le grain blanc un peu plus gros et plus rond que le précédent, la grappe courte et serrée.

13 Mouillet

blanc, menu et tendre, la grappe commune et lâche.

14 Verdin

blanc, gros et long, mauvais au gout, la grappe longue et très serrée.

15 Moret,

noir d'une grosseur commune, et rond, la grappe également commune, ny lache ny serrée.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire(4/27)

### Subdélégation de Chateau Roux (D62)

Etat des plans de vignes envoyés à Monsieur l'intendant de Bordeaux le 16 Fev 1783

**de 1 à 7 :** Plans de la première qualité

1 4 Auvergnat

2 4 Chambonats au genoux

3 4 Francmoreau

4 4 Jainets

5 4 Sauvignon

6 4 Chasselas

7 4 Pinet

**de 8 à 14 :** Plans de la seconde qualité

8 4 Damas

9 4 Roy d'arragon

10 4 Pussot

11 4 Muscat

12 4 Vigane

13 4 Grosmelier

14 4 Verdin

**de 15 à 21 :** Plans de la troizieme et dernière qualité

15 4 Moret

16 4 Blanc Clairet

17 4 Chambonna vert

18 4 Vachains

19 4 Pinet blanc

20 4 Gouche

21 4 Noir tendre

N<sup>a</sup> Il faudra faire tremper ses plans dans l'eau avant de les planter, pendant cinq jours

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire(5/27)

### Subdélégation de Selles (D63)

1 Echevelées

la feuille est des plus large et très découpée, elle a presque la forme d'un coeur, d'un verd brun, sa grappe rougit a mesure que le raisin avanse vers sa maturité, grains ecartés, gros ronds, de couleur noire, ce cépage domine dans toutes les vignes de cette subd<sup>on</sup>. vin épais, beaucoup de couleur, vin d'un goût fade, supporte peu l'eau, se tourne dans les grandes chaleurs, lorsqu'il est recueuillit dans un terrain doux et sabloneux, dans un terrain plus sec et plus caillouteux il est plus potable peu après la récolte; et comme il est fort chargé en couleur, on le mêle avec les vins du Berry qui n'en ont que très peu, cela en facilite les débouchés. les cépages blancs qui se trouvent ou il vient ajoutent a sa qualité.

2 Auvernat blanc

feuille jaune et ronde assés large, peu découpée, grains fermes, d'un jaune roux, serrés et ronds, grappes courtes, raisin d'un gout doux et mielleux. Il passe pour faire du vin de la meilleure qualité et après le Cor ou Cahors c'est celui qui donne le plus dans les vignes de ce territoire.

### 3 Melier

la feuille verte, beaucoup découpée, plus large que celle de l'auvernat blanc, les grains moins ronds,

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (6/27)

d'une médiocre grosseur, jaune et piverés, transparents, écartés, d'une couleur très vertes, grappe d'une moyenne grosseur, un peu allongée, murit tard, et d'un très bon rapport. fait d'assées bon vin lorsque le fruit est bien mur, il y en a beaucoup dans les vieilles vignes, et peu dans les nouvelles, il murit plus tard que les autres cépages.

### 4 Surin ou Sauvignon vert

feuille verte très découpée, peu large, grains serrés un peu allongés et pointus, d'une médiocre grosseur, fermes et de couleur très verte, la grappe ronde, et médiocre, le gout, je dis le fruit d'un gout particulier et qui semble tenir de celui du Genièvre, fait encore de bon vin, on le détruit tous les jours pour y substituer le Cor.

### 5 Surin ou Sauvignon jaune

il ne differe gueres du sauvignon vert, que par la couleur, il à a peu près le meme gout. les grappes sont ordinairement moins grosses.

### 6 Auvernat noir ou Auvernat franc

feuille d'un vert brun assés large, très découpée, grains très noir d'une médiocre grosseur, peu serrés mous, ronds, grappe ronde et médiocre, elle s'égraine facilement des que le grain est en maturité. On le cultive dans les terrains élevés, secs et pierreux. il est d'ailleurs de peu de rapport.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (7/27)

### 7 Auvernat meunier ou Cendreux

Sa feuille d'un vert brun foncé, chargé d'un espece de duvet blanc. C'est pourquoi on le nomme cendreux ou meunier, le grain à a peu près la forme de l'auvernat noir, la grappe un peu plus grosse et ronde, peu de queue, d'une médiocre grosseur, les grains ronds, plus gros que ceux de l'auvernat noir, très serrés, il est très précoce. le vin est très inférieur à celui de l'auvernat franc.

### 8 Beaunier

feuille jaunatre passablement découpée, largeur mediocre, grains transparents, jaunes, écartés les uns des autres, un peu plus gros que ceux du mëlîer, la grappe aussi un peu plus grosse et longue, fait d'assés bon vin, il demande un terrain doux et caillouteux, il est sujet à la gelée.

### 9 Gouais ou Goués

feuille un peu jaune, large, peu découpée, ronde, gros grains serrés, fort mous d'un jaune roux, grappe longue, et grosse, fait vin médiocre et manque rarement.

### 10 Fromenteau

feuille jaunatre peu découpée, ronde et grisatre, grains couleur d'un violet clair, ronds, d'une grosseur médiocre, serrés, grappe un peu longue d'une médiocre grosseur. Il y [a] peu de cette espece, seule elle feroit de mauvais vin.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (8/27)

### 11 Pinet noir

feuille jaunatre, ronde, peu découpée, grains très serrés d'une moyenne grosseur, un peu en pointe, la grappe ronde et d'une grosseur passable, les grains tombent a leur maturité, fait d'assés bon vin mais peu coloré.

### 12 Pinet blanc

feuille verte et a peu près de la même forme que celle du pinet blanc, je dis du pinet noir, grains serrés, un peu long, d'une couleur très verte, grappe d'une moyenne grosseur et un peu allongée, murit tard et d'un très bon rapport.

### 13 Chasselas

ce cépage est connu partout.

### 14 Gros noir d'Espagne

le bois est grisâtre dessus, et rouge dedans, feuille ronde peu découpée, d'un rouge brun et d'une moyenne largeur. Les grains ronds, noir et très serrés, la grappe peu longue et d'une moyenne grosseur. on donne de la couleur aux autres vins avec celui que produit ce cépage. Sa feuille est rouge en tous tems, le grain l'est en verjus et devient noir à mesure qu'il munit.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (9/27)

#### 15 Bigourdin

feuille verte très découpée, d'une largeur passable, grains un peu longs et pointus, serrés, verts, la grappe longue et pointue et grosse, fait de très bons vin dans les terrains ou il munit bien.

#### 16 Noir tendre

feuille jaunâtre et ronde, fort peu découpée, d'une grandeur commune, grains gros longs, un peu rouge, serrés et mous, grappe ronde et de grosseur un peu plus qu'ordinaire, vin médiocre et peu de couleur.

#### 17 Muscat

connû partout

#### 18 Séziat

feuille fort découpée, jaunâtre, d'une largeur moyenne, les grains rouges, écartés, grappe fort longue, fait de mauvais vin et ne munit pas.

#### 19 Gouais violet

mauvais cépage et si rare qu'a peine on le connoit icy comme le précédent.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (10/27)

### Subdélégation d'Argenton (D64)

#### Noirs

##### 1 Limasay ou Mausay.

Bois un peu rouge clair et moëlleux, souche menuë, feuille large d'un vert clair en forme de fleur de lys, grappe serrée, grosse, longue, d'un noir aussi clair, le raisin d'un gout excellent.

##### 2 Le Muret ou Noiret

bois un peu gris et brun autour des yeux, feuille comme le précédent mais d'un vert plus foncé, grain gros et très noir, ce plan est le plus solide du pays, il ne coule ny ne craint l'ardeur du soleil, le raisin est plus rond que long et d'un goût aigrelet.

##### 3 Le plan de marche

ainsi appellé par qu'il est peut être unique dans notre vignoble, le plus voisin de la Marche, sa forme est fort longue lorsqu'elle est sur le point

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (11/27)

d'entrer en fleur, mais elle se rogne de près d'un quart lorsqu'elle est sur le point d'être verjus, les grains sont longs tems à se joindre et lorsque le mois de Juillet est sec, le grain est si petit que ceux qui ne connoissent pas ce raisin croiroient que jamais il ne viendroit à bien, mais aussi quant il commence a munit il grossit a vuë d'oeil, le goût du raisin est doux, il est le dernier à munit.

##### 4 Le Chêne noir

appellé par ce que sa feuille approche de la couleur et de la découpe de celle de cet arbre. Le raisin est assés long, large du haut, pointu du bas, peu fourni, le grain médiocre dans sa grosseur, mais très noir dedans lorsqu'il est mur.

##### 5 La Semance

il y en a de deux espèces, la grosse et la petite, la petite ne produit presque rien, des raisins forts petits. La grosse donne beaucoup, le raisin serré devient fort noir et fait de très bon vin, le feuillage est d'un vert foncé et pointu par le bout.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (12/27)

##### 6 Couraud ou Conillet.

Ce raisin produit beaucoup, la grappe est très lache et grossit extraordinairement lorsqu'il approche de sa maturité et quoy qu'il murisse assés tard il munit bien si les vignes sont bien exposées.

## 7 le Grosliou

le bois perlé et cassant, le feuillage épais d'un vert brun decoupé et cizelé, il produit beaucoup lors qu'il ne gèle pas au printemps. grappe fournie, souvent elle a plus de petits grains que de gros, le grain n'est pas noir, bon quoique cela. on prétend que c'est le plan qui donne le vin le plus délicat et le plus fort.

## Blancs

### 101 Pied de perdrix

appellé ainsi parce que son feuillage représente l'impression de cet oiseau, le bois d'un jaune clair et dur, par cette raison ne craint point les gelées. La forme est longtemps à se développer mais le raisin qui est clair et lâche mûrit en peu parfaitement. le goût bon et sucré, grappe longue, grain rond.

### 102 Le Mèlier

est très jaune, il y en a de plusieurs sortes, le gros ou le petit ou franc, le gros Mèlier est d'un bois gros lissé et tirant sur le jaune, un peu cassant, il produit de fort gros raisins

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (13/27)

jaune et fort croquans, mûrit de bon heure, feuille large et ronde, n'a ordinairement que 3 fentes ou découpures, il ne produit guères que tous les deux ans abondamment.

### 103 Le Gondou

bois vigoureux, dur et noué très loing. mauvaise espèce, le raisin n'est ni bon ni gros, il pourrit aisement, devient la pâture des mouches.

### 104 Le pinadou blanc

bois très cassant blanchâtre comme vainé, feuille ronde d'un vert assez foncé, raisin rond, mûrit de bon heure, peau fort tendre, bon à manger, donne peu mais donne tous les ans où il n'y a pas de gelée de printemps.

### 105 Le Fleuret

feuillage petit avec trois découpures principales, de couleur d'un vert clair et pâle, raisin petit et lâche, on prétend qu'il fait un vin délicat.

### 106 Plan de Marche

plan excellent, sa feuille est très grande et découpée en trois, semées de vaines rougeâtres, raisin fourni et d'une longueur prodigieuse.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (14/27)

## Subdélégation de [La] Châtre (D65)

Les plants [1] à [21] ne sont pas numérotés dans le mémoire

### [1] Roussé

la feuille d'une grandeur moyenne, légèrement incisées et tirant sur le rouge quand le raisin approche de sa maturité, la baie parfaitement ronde, la longueur de la grappe de 5 à 6 pouces, presque aussi épaisse, grain serrés et nombreux, raisin estimé depuis longtemps.

### [2] Cor

grande feuille partagée en trois lobes et rougeâtre. Baie grosse, ovale, cassante sous la dent, d'un noir bien foncé, grappe très longue d'une grosseur moyenne, très lâche, donnant beaucoup de vin d'une bonne qualité.

### [3] Doucin

la feuille cordées toujours verte, baie noire, ronde avec un petit aiguillon dans l'endroit opposé au péduncule, grappe petite, fréquente, serrée, estimée, mûrie de bon heure.

### [4] Noir tendre

feuilles lobées rougeâtres en vendange, petite baie, dure ne venant presque jamais à maturité, grappe longue, mince et lâche.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (15/27)

[5] noir d'Espagne

feuille d'une grandeur moyenne d'un rouge foncé. Baye très noire commençant à rougir des l'instant que les petales par leur chute laissent leur germe a decouvert. grappe serrée d'une grosseur moyenne. on ne cultive ce cépage que pour colorer le vin.

[6] Ormancé ou noir mencé

feuille partagée en trois lobes, baye noire, ronde et grosse, grappe grosse, longue, serrée, vin estimé.

[7] Prenéla

grande feuille verte découpée, grappe grosse, courte et lache, baye noire, ronde, grosse mediocrement, cépage estimé et très commun.

[8] Alignier

feuille petite, la baye petite, ronde et rouge, grappe longue, rarre, lache, espece estimée et peu commune.

[9] Nargois

feuille large et découpée, baye noire, dure, serrée, espece commune.

[10] Sauvignon gris

feuille large et très découpée, je dis peu découpée et très verte, grain petit, ovale et taché ; grappe d'une longueur moyenne, mediocrement serée, ici depuis peu.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (16/27)

[11] Sauvignon blanc

la grappe est un peu moins longue que celle du sauvignon gris et les bayes n'ont point de taches.

[12] Biaune

feuille petite, ronde, baye petite, blanche et ronde, grappe petite, rare, extremement serrée, venant mal autour de la ville, reussit bien en campagne.

[13] Foireau

grande feuille decoupée en 4 ou 5 lobes, baye très grosse,ovale et blanche, grappe grosse, longue communement de 10 pouces, frequente, donne beaucoup de vin mais de mauvaise qualité.

[14] Goué

la feuille a de très large découpures peu profonde, d'un beau vert, baye blanche aquerant un rouge terne dans sa maturité, au coté exposé au soleil, grappe longue, lâche, fréquente, estimée et donne beaucoup.

[15] Muscadeau

feuille petite, verte, baye blanche avec de petite marque d'un rouge terne, ronde. grappe longue de 6 pouces, fréquente, cultivé depuis peu, estimé quoy que le raisin pourrisse de bonheur.

[16] Pera

feuille d'une grandeur commune, baye blanche, grosse, oblongue ; grosse grappe longue frequente, et serrée, estimée.

[17] Blanc de bon oeil

feuille grande pointuë, légèrement incisées, vertes, baye blanche, grosse, ronde. grappe très longue d'environ dix pouces , estimée.

[18] Muscat

feuilles larges, lobées, toujours vertes, baye grosse, ovale, blanche, elle jaunait dans sa maturité. grappe longue médiocrement serrée, on ne le cultive que dans les jardins.

[19] Muscat rouge

de differance que dans la couleur.

[20] Cabac

feuille petite, baie grosse, blanche et ronde, grappe rare et lâche, peu cultivé.

[21] Melier

feuilles cordées très grandes, baie blanche, grosse, ronde, grappe grosse, longue, fréquente « estimée et cultivée depuis peu »

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (17/27)

**Subdélégation de la Charité (D66)**

1 Gois blanc

feuille large, épaisse, découpe ronde, grain blanc jaunâtre, gros et rond, piqueté de rousseures. grappe blanche de six pouces de de longeurs, lache, mauvaise qualité de vin, donne beaucoup, gout aigre.

2 Teinturier

noir, feuille rouge, ronde, mince, découpée rondement, grain gros noir, rond, serré, grappe rouge et courte, vin plat très couvert et abondant.

3 Gamet blanc ou fromenteau

feuille blanche, ronde et mince, dentelée, grain moyen, rond, blanc, serré, grappe verte et courte, abondant. vin de mauvaise qualité.

4 Verot noir

grande feuille longue, dentelée, grain un peu ovale, noir et dettaché, grappe très longue, blanche, abondant, difficile a murir,.vin potable étant bien mur.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (18/27)

5 Muscadet blanc

feuille large, longue et découpée, le grain rond, gros et jaune, la grappe longue et claire, abondant en vin. dur et bon, fait d'excellent vin à Pouly sur loire par ce qu'on luy donne le tems de murir.

6 Tressiaux noir

feuille verte, large, découpée peu, ronde, grain gros allongé, noir, grappe longue bien serrée, abondant, vin ferme. Se garde beaucoup de tems.

7 Sauvignon blanc

feuille verte, large et ronde, peu découpée, grain gros rond, jaune, la grappe courte très serrée, donne peu, vin de la premiere qualité.

8 Petit Moreau blanc

feuille blanche, ronde et petite, peu découpée, le grain petit, serré, rond et blanc, la grappe courte, donne peu. vin de bonne qualité.

9 Gamet noir

feuille verte, large, peu découpée, grain gros peu ovale, noir, serré, grappe courte et noire, donne beaucoup. vin plat de mauvaise qualité.

10 Gros moreau blanc

feuille large, verte,

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (19/27)

peu découpée, grain gros rond, blanc, serré, grappe verte un peu allongée, donne beaucoup, mauvaise qualité. vin plat.

11 Moreau noir

feuille ronde, noire, un peu découpée, grain petit, rond, noir, bien serré, la grappe noire, courte, donne peu. vin d'excellente qualité.

12 Blanc fumet

blanc, feuille verte, ronde, découpée, grain rond, petit, jaune, piqueté, serré, grappe courte et jaune, donne peu mais bonne qualité.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (20/27)

### Subdélégation d'Issoudun (D67)

#### 1 Vin de lamagdelaine

murit environ cette fête, ce fruit a la grappe mediocre, grain commun, et serré, de bon goût, feuille ronde un peu pointuë a l'extrémité, et découpée.

#### 2 Le Genoillet

vin commun, excellent étant bien mur, grappe longue, grain commun, noir assés serré, sa feuille la plus jollie de la vigne de couleur d'un vert jaune.

#### 3 La Gouche

raisin blanc, grappe longue bien fournie, le grain gros, la feuille grande, ronde, découpée de couleur d'un jaune vert.

#### 4 Le Sauvignon rouge

fruit vert, grappe courte, grain fort serré, dur à couper, gout à peu près du muscat, feuille petite bien decoupée de couleur d'un jaune vert.

#### 5 Sauvignon vert

ressemble entierement au Sauvignon rouge, il ny a de differance que la couleur.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (21/27)

#### 6 Rochefort

approche du noir, grappe longue, grains clairs, assés gros, feuille large épaisse dentelée, de couleur verte.

#### 7 Noir Tendre

grappe longue, grain petit tirant sur le noir, et taché, feuille petite, dentelée d'un vert jaune.

#### 8 Languedoc

grain gros, jaunatre, grappe lache, et bon à manger, se conserve longtems, feuille grande, pointuë, dentelée, d'un jaune vert.

#### 9 Vigane rouge

couleur rougeatre, gros grain, grappe longue, lache, feuille grande, belle, pointuë, dentellée, d'un jaune vert.

#### 10 Bordelas

couleur verte, grain gros, grappe longue, claire, difficile a couper, grain d'une grosseur commune, croquant sous la dent, feuille grande, pointuë, d'un vert jaune et découpée.

#### 11 L'ognat

très noir, d'un très bon gout, [...] claire, dur a couper, grain d'une grosseur commune, la feuille grande, pointuë, d'un vert jaune et decoupée.

#### 12 Chanbonat

très noir, grappe longue.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (22/27)

grain serré, de grosseur commune, feuille petite, et découpée, pointuë, dentelée et d'un vert jaune.

#### 13 Le Petoin

est vert, grappe commune ainsi que le grain, difficile à couper, feuille petite, pointuë, decoupée, d'un vert jaune.

#### 14 Le Meslier

blanc, d'un gout douceâtre et agréable, grappe petite, aussi le grain lache, feuille petite un peu ronde, de couleur verte, decoupée et pointuë.



15 Calenbredene

blanc, grain petit, lache, grappe très longue, verte, feuille large peu dentellée d'un vert jaune, il a mauvais goût et donne.

16 Lauvernat

blanc, d'un gout douceâtre, grain petit, ainsi que la grappe qui est serrée, la feuille est petite, peu dentelée, de couleur de cendre.

17 Le Cors

noir, gros grains d'un excellent goût et croquant, grappe rouge, claire, feuille jaune et rouge, grande, dentelée, il se garde longtemps.

18 Le Con-fort

gros grain noir, grappe serrée, la feuille large, épaisse, plus ronde que pointuë, de couleur verte /

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (23/27)

19 Blanc de Bonheur

grain commun ainsi que la grappe, feuille verte de commune grandeur, peu dentelée.

20 Le Grospinet

grappe longue, grain commun, de couleur plus rouge que verte, feuille petite, dentelée, pointuë, d'un vert jaune.

21 Mansas

d'un beau noir, gros grain, d'un goût excellent, grappe lache, feuille petite et pointuë, d'un jaune vert.

22 Lauvernat noir

raisin précoce, grain petit comme la grappe, serrée un peu, difficile a couper, feuille jaunatre, petite et pointuë.

23 Le Martin

raisin noir, grain et grappe d'une grosseur extraordinaire, donnant beaucoup, feuille large, pointuë, d'un vert jaune.

*dans la marge* : les grappes pesent jusqu'à 3 et 4 £

24 Petit Pinet noir

grain petit comme la grappe qui est serrée, petite, feuille cendrée, pointuë et dentelée.

25 Rougeriou

est de couleur rougeatre, grande grappe, lache, petits grains très espacés, feuille ronde, large, couleur cendrée, ... mauvais vin.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (24/27)

26 Le Caba blanc

gros grain, grappe longue, lache, et abondant, goût à peu près de celui du Languedoc, feuille large bien dentelée, pointuë, d'un vert jaune, il est de garde.

27 Le Docteur

approche du Genouillet, et d'un noir fin, grain commun, grappe longue. et serrée, feuille épaisse et dentelée.

28 le Noir d'Espagne

sa liquau extrêmement rouge, d'un gout fade, grappe petite, rouge, très serrée, feuille d'un gros rouge dentelée et d'une couleur commune, bois rouge.

29 Muscat rouge

raisin d'un gout excellent, grappe longue, serrée, gros grain, feuille un peu jaunatre et pointuë.

Muscat blanc Idem n° 30 [muscat blanc enregistré D67.34]

30 Muscat d'Alexandrie

blanc, grappe grosse, lache, gros grains, feuille jaunatre, dentelée comme la feuille de persil. Bon cuit.

31 Bona noir

grain petit, aussi la grappe qui est serrée, feuille commune couleur de meunier, ce fruit se laisse manger aux mouches.

32 Lopera blanc

gros grain, aussi la grappe qui est lache, feuille ronde, épaisse, verte, un peu dentelée./.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (25/27)

33 Blanc D'anjou

grappe commune ainsi que le grain serré, et très difficile a cueillir, feuille d'un vert jaune d'une grandeur commune, pointuë et dentelée.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (26/27)

### Subdélégation de Sancerre (D68)

1 Grand noir

bois brun, grand feuillage, feuilles vertes dentelées un peu rougissantes aux approches des vendanges, raisin noir, queue rouge, grain rare écartés.

2. Auvergnat noir

feuille jaunâtre un peu dentelée, raisin gros et serré.

3 Pinet noir, ailleurs Pineau

bois d'un rouge foncé, feuilles vertes, rougissantes aux approches de vandange, raisin excellent, bon vin, petit raisin et petit grain, grappe d'une grosseur moyenne.

4 Gouard noir

feuille large, verte, mince, raisin serré a petit grain.

5 Sauvignon rouge

branchage haut, feuille dentelée, raisin excellent a manger, de couleur d'oeillet je dis d'oeil de perdrix, grains rarrés.

6 Pinet gris

feuille verte, raisin excellent, de couleur grise, grain à demi serrés.

1349 (PC) – D61-68. Gén. Bourges – Mémoire (27/27)

7 Sauvignon fumé, ailleurs Surin

feuillage haut, garnis, feuilles dentelées, jaunâtres, aussi le bois, raisin blanc, serré, excellent.

8 Gouard blanc

gros raisin serré, gros grain, bois jaunatres, feuilles larges et vertes.

9 Chasselas

bois et feuille jaune, raisin blanc, excellent, alongé, grain rare et charnus.

10 Pinet blanc

bois gris, feuilles toûjours vertes, épaisses, petit raisin, peu serré, excellent, donnant de bon vin blanc.

11 Petit meslier blanc

feuille délicate, blanche par dessous, petit raisin excellent, grain rare.

12 Blanc Souvigny

feuilles rondes, blanches par dessous, gros grain à demi serré.

13 Blanc vert

feuilles vertes un peu larges, gros raisin couleur verte, exposition du plain midi.

14 Gros meslier blanc

feuillage jaunâtre, gros raisin a demi serré.

15 Teinturier

bois d'un rouge foncé, feuille d'un verd teint de rouge, raisin a queue rouge, serré, rougissant avant la maturité, on ne s'en sert que pour donner de la couleur aux vins qui n'en ont pas.

*Fin du mémoire D61-D68 Généralité de Bourges*

*Fin des dossiers 61-68 Généralité de Bourges*

## Généralité de Metz (1<sup>ère</sup> partie)

### 71

Les pièces de la généralité de Metz ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

71 est l'identifiant attribué à la partie du dossier conservée dans le portefeuille C1349.

Les envois de la généralité de Metz sont archivés dans deux dossiers distincts : outre celui-ci, une lettre-mémoire de 1784, envoi complémentaire archivé dans le recueil ms.561 sous l'identifiant 145.

Le dossier 71 comprend les pièces suivantes :

C71 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (1 page manuscrite).

D71 – copie du mémoire original par le personnel de l'intendance de Bordeaux (1 page manuscrite)

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

(HG)

### Bordereau de suivi C71-Généralité de Metz

Un bordereau de suivi sur formulaire préimprimé dresse la liste des plants envoyés depuis Metz. Les plants sont numérotés de 1 à 6, présentés par lieu de prélèvement ; les numéros manquants ont été ajoutés [ ]. Seules les deux premières colonnes du bordereau sont remplies.

1349 (JY) – C71. Gén.Metz – Bordereau de suivi (1/1)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de Metz ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

Subdélégation de Metz

Nom du cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré

[1] Pinot (bon)	[Ars] selon indications du mémoire D71, probablement Ars-sur-Moselle
[2] Petit pinot rouge	
[3] Pinot (bon)	[Dasle] selon indications du mémoire D71
[4] tendrefleur	
[5] tendrefleur	[Sussy] selon indications du mémoire D71
[6] auxerois	

*Fin du bordereau de suivi C71 Généralité de Metz*

### Mémoire D71 Généralité de Metz (1<sup>ère</sup> partie)

La copie du mémoire, non datée, se présente sous la forme d'une liste de 4 cépages regroupés selon les 3 lieux où ils ont été prélevés : Ars, Dasle et Sussy.

Ars est probablement Ars-sur-Moselle ; Dasle peut être Dalem ou Daslem dans l'actuel département de la Moselle ; Sussy n'est pas identifié.

Le dossier 71 correspond au premier envoi effectué en 1783 selon l'indication portée dans la lettre E37 du dossier 145 qui correspond à un envoi complémentaire en mars 1784.

Les compléments au sujet de la généralité de Metz se trouvent dans le dossier 145.

(HG)

1349 (JY) – D71– Gén.Metz-Mémoire (1/2)

Fait  
I Porté sur l'état référence probable au bordereau de suivi pré-imprimé ci-dessus.

## Généralité de Metz

Cantons où l'on a pris des plans de vignes pour être envoyés à Mr l'intendant de Bordeaux

[plants pris à] Varennes d'Ars (N°1)

Pierrailles au midi.

[1] Bon Pinot

produisant un bon vin rouge et de garde.

[2] Petit Pinot

raisin rouge dont on fait du vin blanc très bon.

[plants pris à] Dasle (N°2)

Grosse terre au midi.

[3] Bon pinot comme ci-dessus.

[4] Tendrefleur raisin rouge qui fournit un vin délicat et gracieux, cette espèce de vigne est sujete aux gelées du printemps.

[5] Auxerois raisin gris qui fournit un vin de la même couleur délicat et fort agréable.

[plants pris à] Sussy (N°3)

Terres legeres au midi

[6] Tendre-fleur | accolade

[7] Auxerrois | comme ci-dessus

N° on observe qu'en coupant par moitié le vin de bon Pinot avec celui de la fleur-tendre, lorsque les vendanges sont faites on se procure un bon vin gracieux qui se conserve.

*Fin du mémoire D71 Généralité de Metz*

*Fin du dossier 71 Généralité de Metz*

# Généralité d'Auvergne

## 81-84

Les pièces de la généralité d'Auvergne ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

81 à 84 sont les identifiants des 4 dossiers pour :

81 district de Riom

82 district de Brioude

83 district de Clermont

84 district de Corent

La documentation relative à la généralité d'Auvergne est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 81 à 84. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C81-84 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance de Bordeaux (4 pages manuscrites)

D81-84 – copie rédigée par le personnel de l'intendance de Bordeaux du mémoire original d'Auvergne qui regroupe les informations issues de 4 circonscriptions (24 pages manuscrites)

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

Correspondance. Le dossier ne comprend pas d'échange de correspondance. Une lettre en date du 25 avril 1782 de l'intendant Dupré de Saint-Maur à M.de Chazeret, intendant d'Auvergne, a été publiée par P. Rézeau (2014 : 417-18). Extraits de cette lettre *infra* dans le dossier 171.1. (HG)

### Bordereau de suivi C81-C84 Auvergne

Un bordereau de suivi agrégé sur formulaire préimprimé dresse la liste des plants envoyés depuis les districts mentionnés.

Deux copies du bordereau sont conservées. Texte établi depuis a et compléments de b en cas de variantes ou additions.

Les plants sont numérotés de 1 à N dans chaque envoi ; les numéros manquants ont été ajoutés [ ].

1349 (PC) – C81-84. Gén.Auvergne – Bordereau de suivi (1/4)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité d'Auvergne ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

#### Subdélégation de Riom (C81)

- |         |                      |                    |
|---------|----------------------|--------------------|
| 1       | Le Chanis noir       |                    |
| 2       | Le Frayer noir       |                    |
| 3       | Le gamet noir        |                    |
| 4       | Le lionnois noir     | (b) Lionnais       |
| 5       | Le Nerou             |                    |
| Sans N° |                      |                    |
| [14]    | Le petit nerou       |                    |
| 6       | Lionnois rouge       |                    |
| 7       | Pinatel noir         | (b) Pinastel noir  |
| 8       | Charpinei            | (b) Charpinei noir |
| 9       | Tachoir ou tinturier |                    |
| 10      | Damas blc            |                    |
| 11      | Rousselet blc        |                    |
| 12      | Anis                 | (b) Anis blanc     |
| 13      | Blanc                |                    |

#### District de Brioude (C82)

- |   |                 |                          |
|---|-----------------|--------------------------|
| 1 | Langet de chien | (b) Langet noir de chien |
| 2 | Pinau commun    |                          |
| 3 | Langedet        |                          |
| 4 | Brumeau         |                          |
| 5 | Gamet           |                          |
| 6 | Biounet         |                          |

- 7 Noireau
- 8 Fort
- 9 Fort fumé
- 10 Romans noir
- 11 Rouge commun
- 12 Tinturier
- 13 Gros rougés
- 14 Grec

1349 (PC) – C81-84. Gén.Auvergne – Bordereau de suivi (2/4)

**Blancs**

- [15] Blanc de Beaune
- 16 St Perey
- 17 Aubin blanc
- 18 Pineau blanc
- 19 Cendré
- 20 Chassignol blc
- 21 Molard blanc
- 22 Romans blanc
- 23 Verdelet blanc
- 24 Muscat noir
- 25 Muscat violet
- 26 Muscat blanc
- 27 Neyron double
- 28 Brumeau blanc
- 29 Gamet blanc

Sans n°

**District de Clermont (C83)**

- [1] Millaud noir
- [2] Muscat blanc
- [3] Muscat rouge
- [4] Brumet blanc
- [5] Brumet noir
- [6] Sépan vert
- [7] Brumas blanc
- [8] Malvoisie blanc
- [9] Gros rouge
- [10] Barquelé
- [11] Pate d'oye
- [12] Limandy blanc
- [13] Le gris
- [14] Bourbonnois blc
- [15] Raisin de beausse
- [16] Chany noir, rouge et gris
- [17] hény ou Anis
- [18] Drigily blanc
- [19] Bionnois ou plimatel
- [20] Charpinet ou raisin de laquais
- [21] Charpinet blanc
- [22] Chasselas blanc apellé Damas
- [23] Chasselas noir
- [24] Chasselas rouge
- [25] Noiron ou Neyron
- [26] Noiron blanc
- [27] Gamet noir et blc
- [28] Lionnois noir

1349 (PC) – C81-84. Gén.Auvergne – Bordereau de suivi (3/4)

(b) Sepant vert

**District de Corent (C84)**

1	De gueres rouge		
2	Gros blanc		
3	Neroux ou fayet		
4	Danjou blanc		
5	Le mourales	(b) Le mourales blc	
6	le Sachard		
7	Despagnot		
8	Clermontais	(b) Le Clermontais noir	
9	le Roussi		
10	le Pinoux roussard		
11	Muscat rouge		
12	le Clermontais blc		
13	Muscat blanc		
14	Damas blanc		
15	Duperou noir		
16	Fenes blanc		
17	Gamet noir		
18	Dermeau noir	(b) Dirmeau rouge	
19	Pineau noir		
20	Du rameau noir	(b) Du rameau blc	blanc dans le mémoire D84
21	Du Brimet noir		
22	Gamet blanc		
23	Clermontais cendré		
24	Darbat blanc		
25	Brun audonc	(b) Brun audonc rouge	

*Fin du bordereau de suivi C81-C84 Généralité d'Auvergne*

**Mémoire D81-D84 Généralité d'Auvergne**

Le mémoire agrégé ne porte pas de numéro d'inventaire dans le portefeuille C1349.

D81-D84 sont les identifiants des 4 dossiers individuels agrégés dans un seul cahier, pour :

81 district de Riom

82 district de Brioude

83 district de Clermont

84 district de Corent

Le mémoire se présente sous la forme d'une copie des contributions envoyées des districts à l'intendant d'Auvergne.

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous)

**Chemise Auvergne**

annotations relatives au suivi du dossier :

porté sur l'état imprimé |

un imprimé cy ———|

Fait



## Généralité d'Auvergne

### District de Riom (D81)

#### 1 Le chanis

raisin noir d'un gros volume dont la grappe fort allongée est suspendue à une longue queue, ce raisin n'est pas très bon à manger, son vin a peu de force, et sujet à se pousser, cette espèce a l'avantage de croître et de produire dans les terrains les plus maîgres, comme dans le tuf, et toute autre espèce calcaire, où il dure jusqu'à cent ans. sans qu'il soit nécessaire de le renouveler, son exposition doit être au midi. On ne cultive presque plus ce plan en Auvergne depuis qu'on a planté des vignes en plaine et en terrain fort qui ne lui conviennent pas. La souche en vieillissant devient très grosse, la feuille n'est pas grande, d'un vert terne et profondément découpée. Ce raisin ne coule pas mais ne rapporte que d'année à autre.

#### 2 Le Frayer

c'est le même que le Chanis, mais sa feuille est plus profondément découpée, d'un verd clair glacé, la grappe fort allongée, le grain fort peu serrée, il est bon à manger dans sa parfaite maturité et fait de bon vin.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (3/24)

#### 3 Le gamet

ce raisin est noir, gros, bien nourri les grains sont fort rapprochés, il luy faut un bon terrain, il est un peu sujet à couler, mais s'il n'est pas dans une bonne exposition très chaude, il conserve un goût d'âcreté qui se communique au vin, la feuille est d'un verd assés foncé, peu profondément découpée, sa souche ne devient pas a beaucoup près aussi grosse que celle des precedents, et au bout de trente ans elle perd sa fertilité même dans les meilleurs terrains.

#### 4 Le Lionnois

ce raisin est noir, d'un moindre volume que le précédent, il est surtout moins allongé, les grains sont moins gros, il a plus de douceur, mûrit plutôt, il est plus sujet à couler, la feuille est semblable à celle du Gamet, ces deux especes sont celles qui sont les plus multipliées dans les vignobles d'Auvergne. Sa fertilité ne dure pas plus de trente ans.

#### 5 Le Nérou

ce raisin dont le nom désigne la couleur, a la grappe courte, et longue, c'est le meilleur raisin noir a manger et qui fait le meilleur vin ; sa feuille est très grande, d'un verd foncé pardessus et blanche dessous, sa souche est médiocre en grosseur et perd sa fertilité en moins de trente ans. Comme il est sujet a couler, que les grandes chaleurs le déssechent, que les mouches attirées par sa douceur si attachent et les détruisent, et que l'on préfere en Auvergne l'abondance à la qualité, on le cultive peu.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (4/24)

#### Sans n° [] Le Petit neron

ce cepapege est sem[bla]ble au precedent. Sujet a tous les inconveniens, on en cultive cependant quelques plans des deux espèces parce qu'ils contribuent a bonifier le vin.

#### 6 Lionnois rouge

il ne diffère de l'autre lionnois que par la couleur, on le multiplie moins que l'autre, il n'est pas seulement dans la proportion d'un cent.

#### 7 Pinatel

ce raisin est noir, il ressemble au Nerou. Le gout est toujours acre et ne doit produire que de mauvais vin, on le cultive parce qu'il vient partout, ne coule jamais, il ne domine pas dans les vignes.

#### 8 Charpinei

ce raisin est noir, la grappe courte presque ronde, les grains sont serrés, feuille petite d'un noir foncé par dessus et très blanche dessous, il n'est pas sujet a couler, il produit beaucoup dans toute espèce de terrain, c'est le seul qui se soutient dans les cantons bas et humides, il est desagreable au gout et seul il ferait de mauvais vin.

#### 9 Tachoir ou Tinturier

tout est d'un rouge foncé dans ce raisin, les grains, la grappe et les feuilles, son jus est presque noir, on a aporté ce plan de l'Orleannois, on nen cultive que ce qui est necessaire pour communiquer au vin de la couleur.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (5/24)

Ce raisin seul ne ferait que de mauvais vin car il na aucune qualité. S'il donne de la couleur au vin il lui ôte de sa force.

#### 10 Damas

ce raisin est le Chasselas et comme il est généralement connu par tous nous n'en dirons pas davantage.

#### 11 Rousselet

ce raisin est blanc, d'un beau rouge dans sa maturité, il surpasse tous en douceur. La grappe est allongée, grains plus petits que gros, il est sujet à couller, il se plait dans les terrains légers même dans le tuf le plus sec; quoique ce fruit soit bon a manger on prétend que seul il ferait de mauvais vin où un vin faible, voila ce qu'on veut dire, sa feuille est petite et d'un verd clair.

#### 12 Anis

ce raisin est blanc et d'un volume considérable, sa graine est grosse, dans une bonne exposition il se colore en jaune, mais il n'acquiert jamais de douceur, dans les années pluvieuses ils deviennent aussi gros que des Chanits et fournissent une prodigieuse quantité de jus, ce qui leur a fait donner le nom de Pisseurs dans quelques cantons. La feuille en est plus grande que celle du Rousselet. Ces deux espèces durent plus longtems dans les mauvais terrains que les autres et leur souches y acquierent beaucoup plus de grosseur.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (6/24)

#### 13 Blanc

ce raisin est du genre precedent. L'exposition ne luy fait jamais changer de couleur et il reste toujours d'un blanc fade, il a plus de douceur que l'Anis, et les memes terrains lui conviennent.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (7/24)

### District de Brioude (D82)

#### Raisins noirs

##### 1 Langet de chien

ce raisin est une espece de Pinau, il donne un raisin de 3 a 4 pouces de longueur d'un diametre d'environ 3 pouces, grains ronds et petits d'un beau noir, il murit ordinairement le premier, c'est a dire vers la mi-septembre. tous les animaux le devorent, c'est pourquoi on l'appelle Langet de chien. il est rare qu'on en cultive a cause de sa maturité précoce, quant on vendange les autres raisins il est desseché, d'ailleurs il ne donne pas abondamment.

##### 2 Pineau commun

ce raisin difere peu du Langedet et il est plus allongé, le grain plus nourri, ce plan donne avec assés d'abondance.

##### 3 Langedet

son raisin est comme celui de Lenget de chien mais il n'est pas sujet aux memes accidents parce qu'il conserve jusqu'à parfaite maturité un gout acide que n'a pas l'autre, qui est fort doux, il a la préférence, et neanmoins il est peu recherché, il donne peu et on préfère généralement la quantité à la qualité, d'ailleurs il est bon pour nôtre climat et donne le vin le moins mauvais.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (8/24)

##### 4 Brumeau

ce raisin est de 9 à 10 pouces de longueur divisé en plusieurs grappes, ou ailes qui partent de la même queue, il est fort gros dans la partie supérieure et se termine en pointe. Ce plan est fort délicat, il craint les gelées d'hiver et encore plus celles de printemps, il se plait dans une terre sabloneuse.

##### 5 Gamet

ce raisin est de 4 à 5 pouces de longueur, d'un diametre de 3 à 4 grains écartés, ovale alongé noir, mal teint, la grappe se divise et porte ordinairement une ou deux ailes, il produit abondamment mais ne murit pas toûjours. Son vin est dur et a besoin d'etre attendu, il se conserve plus longtems que les précédentes espèces, il ne vient qu'en terre forte pour obtenir l'abondance, la secheresse le fait couler.

##### 6 Biounet

raisin gros, grain serré, noir bien velouté, son vin n'est pas préférable au Gamet, il vient très bien dans un terrain mêlé de cailloux.

#### 7 Noireau

ce raisin produit beaucoup, il est de 7 a 8 pouces de longueur, de forme cylindrique, son diametre de 4 à 5. Le grain est ovale et arrondi, gros, serré, d'un noir mal teint, il murrit difficilement, donne un vin âpre et dur, au gout désagréable de terroir, quoiqu'il vient partout et preffere un terrain gras et humide excepté les endroits secs.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (9/24)

#### 8 Fort

le produit de cette espece est ordinairement un raisin de 3 a 4 pouces de longueur, d'un diametre presque égal dont le grain est oval, allongé, gros et clairsemé, la même queue porte ordinairement deux ou 3 grappes, dont une principale et deux collateralles. Ce plan ne murrit presque jamais, donne un vin âpre et verd, il aime un terrain humide.

#### 9 Fort fumé

raisin de 6 a 7 pouces de longueur, d'un diametre de 3 à 4. Grain ovale, clairsemé, il ne murit jamais sous notre ciel, son vin est apre et dur, on le cultive sans choix de terrain et il vient partout.

#### 10 Romans noir

c'est un gros raisin noir, seul dans le pays par sa grosseur, sa longueur est de 10 à 11 pouces, gros en proportion, la grappe se divise en branches ou aîles, et se termine en pointe comme celles du bruneau. grain gros, ovale, allongé, mais ne le font pas estimé davantage, le Romans ne murit point, on le conserve par pure curiosité, il est toujours placé dans une bonne terre et personne n'en eleve une assés grande quantité pour en faire un vin particulier.

#### 11 Rouge commun

son raisin est de 6 à 7 pouces, le grain d'une grosseur moyenne, forme ronde serré n'ayant point de couleur décidée par le defaut de maturité, on en trouve de noirs, de rouges, de verts au même raisin, la grappe à 2

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (10/24)

ou 3 branches et se termine en pointe, ce raisin donne un vin verd sans couleur, il aime le bon terrain, les gelées l'affectent aisement.

#### 12 Teinturier

on le nomme aussi Tachant et Tachoirs, son raisin est petit, long, de 4 à 5 pouces sur 3 pouces de diametre, le grain est arrondi, serré et d'un noir foncé, la grappe porte ordinairement une branche, on cultive cette espece uniquement pour donner de la couleur aux vins et on choisit un des meilleurs cantons de la vigne pour ce que le cep du teinturier charge peu de boire.

#### 13 Gros rouge

sont produit n'est pas fort estimé par la qualité, on en tire que du vin blanc foible et sujet a prendre une couleur fausse en vieillissant, nous disons que ces vins blancs sont couleur de lessive mais il donne en grande quantité, il se trouve bien sur un sol maigre et pierreux, son raisin est de 10 à 11 pouces, grains gros rapprochés, de forme ovale et d'un beau rouge, la grappe porte plusieurs branches et se termine en pointe, son diametre est de 8 à 9 pouces en haut.

#### 14 Grec

son raisin est de 3 à 4 pouces de longueur, d'un diametre a peu près égal, les grains sont petits, ovale, serrés, couleur d'un gris vineux ou pelure d'oignons, il murit bien et donne du vin blanc de bonne qualité pour le pays mais sa couleur est fausse et participe de celle du raisin.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (11/24)

### Raisins blancs

#### 15 Blanc de beaune

Chasselas est son nom dans plusieurs endroits de la province, le raisin a 8 a 10 pouces de longueur, son diametre de 4 à 5, la grappe se divise quelque fois et forme une ou deux branches, grains ronds clairs semés, d'un blanc roux, cette espece murit bien et donne un vin blanc distingué dans le canton, il luy faut un terrain passablement bon.

#### 16 St Perey

introduit depuis peu par pure curiosité, il a été tiré de St Perey en Vivarais, il paroît climaté à Brioude et produit du vin blanc qui équivaut à celui du blanc de Beaune, on le cultive de même dans une bonne terre à mi-coteau, le raisin

est de forme cylindrique, est ordinairement de 7 à 8 pouces en longueur, grain rond, serré, de moyenne grosseur, la couleur d'un blanc cendré, il donne abondamment.

#### 17 Aubain

raisin blanc tirant sur le roux, de 8 a 9 pouces de longueur, les grains ronds, clairs semés, la grappe a plusieurs branches se termine en pointe, il murit bien, confit quelquefois au cep et donne de bon vin blanc pour le pays, il ne vient bien que dans une terre forte.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (12/24)

#### 18 Pineau blanc

la couleur de ce raisin tire sur le vert, sa forme est à peu près cylindrique, sa longueur de 4 a 5 pouces, les grains ronds et serrés, nous ne pouvons pas apprecier sa qualité parce qu'on en fait point de vin separement et comme il ne murit pas on en fait aucun cas.

#### 19 Cendré

cette denomination luy vient probablement de la couleur qu'il porte, il prend néanmoins un peu de roux les bonnes années, le grain en est rond, serré, la grappe de 5 a 6 pouces de longueur sur un diametre de 3 à 4, il fait du vin blanc passable, il demende un terrain fort.

#### 20 Chassignol, c'est Chassignol,

raisin blanc tirant sur le gris, la longueur de 4 à 5 pouces, [*dans la marge* : nous disons 8 à 9 pouces de longueur et 4 à 5 de diametre], petit grain, lâche, donne du vin de qualité mediocre, sujet à couler, doit être planté en bonne terre.

#### 21 Mollard

raisin de 6 à 7 pouces de longueur, de forme cylindrique, grains ronds et gros, de couleur gris d'Agathe, clairs semés, la grappe divisée en plusieurs branches, donne du vin mediocre et se plait en terres fortes.

#### 22 Romans blanc

espece peu multipliée parce qu'elle murit très rarement, le raisin long de 9 à 10 pouces, les grains ovales et nourris, la grappe divisée en plusieurs branches se termine en pyramide, on l'élève avec succès dans toutes sortes de terrains.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (13/24)

#### 23 Verdelet

donne un raisin dont la couleur n'est rien moins que prevenante, blanc tirant sur le vert, de la longueur de 5 à 6 pouces sur un diametre de 4 pouces, on en fait pas de vin separément, on ne s'attache pas à le cultiver, il ne murit pas toutes les années.

#### 24 Muscat noir

donne un raisin de 7 a 8 pouces de longueur, dont la forme est cylindrique, le grain ovale et arrondi, serré et d'un beau noir, il murit très bien, son parfun est exquis mais nabonde pas assés pour faire du vin, il reussit dans toute espece de terrain.

#### 25 Muscat violet

il ne difere du précédent que par la couleur qui approche du violet foncé, son raisin est aussi plus long de deux pouces, son parfun serait peut etre plus exquis s'il murissait bien. C'est encore un raisin de curiosité qui reussit dans tous les terrains.

#### 26 Muscat blanc

le raisin est long de 9 à 10 pouces, de forme cylindrique, d'un blanc tirant sur le roux lorsqu'il est bien mur, ce qui arrive rarement, les grains ronds et serrés, on estime son vin dans les années où il a muri parfaitement, il vient partout.

#### 27 Neyron double

le neyron double est un raisin long de 6 a 7 pouces, d'un diametre de 4 a 5. Son grain est rond, écarté, sa forme cylindrique,

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (14/24)

sa couleur incertaine par ce qu'il ne munit presque jamais, et alors, c'est à dire lors qu'il munit, autant que le climat le comporte il devient noir, mais conserve cependant un peu de rouge, sa feuille est à peu près semblable à celle du fort fumé, il vient à merveille dans les mi-coteaux.

#### 28 Brumeau blanc

c'est encore une des especes négligées, raisin long de 7 à 8 pouces, ne donne un vin que d'une mediocre qualité, on le cultive dans les terres sablonneuses, la forme de la feuille et du raisin est semblable à celle du Brumeau noir.

#### 29 Gamet blanc

il est semblable au Gamet noir, il ne munit presque jamais, donne du mauvais vin, il se plait dans les terres fortes.

Observation,

les chapons et chevelus que nous envoyons doivent être mis dans de l'eau imprégnée de fumier et y rester plusieurs jours avant leur plantation.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (15/24)

### District de Clermont (D83)

#### [1] Millaud

ainsi nommé de la ville de Rouergue dont il nous a été apporté. Raisin noir clair, assés gros, grains gros et allongés, cette espece de vigne exige qu'on luy laisse peu de bois lorsqu'on la taille ; elle doit être planté dans une exposition chaude, elle produit pendant plus de 40 ans, il coule rarement et donne un vin bon et abondant.

#### [2] Muscat blanc

ce raisin est connu par toute la France.

#### [3] Muscat rouge

Idem.

#### [4] Brumet blanc

raisin blanc ni clair ni épais, grains gros et allongés, qui ne sont point sujets à la coulure, cette espece demande à être plantée sur des coteaux élevés, en pays maigre pierreux ou sablonneux, elle dure environ 40 ans, produit médiocrement et donne un vin ordinaire.

#### [5] Brumet noir

Idem.

#### [6] Sepan vert

raisin plus gros que le Chanis, point sujet au coulage, l'espece de vigne

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (16/24)

qui le produit exige une exposition chaude, elle dure longtems.... Vin médiocre.

#### [7] Brumas

raisin blanc verdâtre qui coule rarement, il donne un vin médiocre et en abondance, l'espece de vigne qui le produit dure longtems, reussit dans tous les terrains.

#### [8] Malvoisie

raisin blanc de treille, point sujet au coulage, fait un bon vin et assés abondant, il reussit dans les vignes bien exposées au midi.

#### [9] Gros rouge

raisin rouge, gros, épais et long qui ne coule jamais, il munit aisement à toute exposition, donne un vin délicat et abondant

#### [10] Barquelé

espece de Chany, gros, épais, serré, grains rayés comme la poire appelée culote de suisse, il ne coule pas, cette espece de vigne ne produit pas tous les ans, elle dure très long-tems et donne un vin ordinaire.

[11] Pate d'oye

ce raisin imite le brumet mais plus verd, il ne coule pas, la souche dure très longtemps, elle veut être plantée au bas des coteaux dans un terrain fertile, vin passable et assez abondant.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (17/24)

[12] Limandy

raisin blanc, gros, épais et court, qui ne coule jamais, l'espèce qui le produit est des plus vivaces : elle veut être plantée à mi-coteau, elle produit abondamment.

[13] Le Gris

raisin cendré, espèce de noiron, il coule rarement, l'espèce exige un bon terrain, soit haut, soit bas, et donne ordinairement abondamment un vin passable.

[14] Bourbonnois blanc

raisin blanc à gros grains qui ne coule pas, l'espèce produit beaucoup, dure environ trente ans, réussit partout et surtout en terrain maigre. Bon vin, le raisin jaunit comme le Chasselas à une exposition du midi.

[15] Raisin de Beausse

raisin blanc approchant du brunet, l'espèce dure environ 30 ans, elle réussit dans tous les terrains, hauts et bas, gras ou pierreux ou sablonneux, le raisin n'est pas sujet au coulage .... vin ordinaire.

[16] Chany noir, rouge et gris

raisin gros, épais, dure très longtemps, guérre quelques fois plusieurs années de suite, elle réussit mieux dans les terrains pierreux volcanisés, le raisin mûrit rarement bien, à moins qu'il ne soit exposé au vrai midi, et bien exposé je dis abrité,

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (18/24)

lorsque cette espèce réussit elle produit beaucoup, le vin est dur. Nous avons le chany rouge et le chany gris dont nous envoyons du cepage.

[17] Heny ou anis,

(Heny) nom usité à Clermont, (anis) nom usité dans quelques villages de la paroisse, raisin blanc, gros, épais à gros grains, l'espèce qui le produit est très vivace, elle réussit dans les plus mauvais terrains, sa récolte est des plus abondante, vin plat.

[18] Drigily, hény ou Anis

sans couleur, variété du précédent, mais raisin plus pâle et qui produit aussi abondamment.

[19] Rousselet

raisin blanc tirant sur le roux, épais, allongé, sujet à couler et petit grain, l'espèce réussit dans tous les terrains mais mieux dans les terrains pierreux et sablonneux que dans tout autre, elle dure environ 30 ans. Le Rousselet, dit-on, adoucit la vendange où le Chany et le Charpinet ... abondant.

[20] Bionnois ou Plimatel

raisin noir, mauvaise variété du noiron, ainsi peu estimé, l'espèce se plaît dans quelque espèce de terrain que ce puisse être. Il ne coule pas .... mauvais raisin, mauvais vin.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (19/24)

[21] Charpinet ou raisin de laquais

raisin noir, serré, court, qui coule rarement, mauvais à manger, l'espèce se plaît dans les plus mauvais terrains, elle réussit partout, seul le vin n'en serait pas potable.

[22] Charpinet blanc

raisin blanc Idem.

[23] Chasselas blanc

appelé Damas en auvergne. Raisin blanc excellent au goût et connu généralement en France, il réussit parfaitement dans les environs de Clermont et dans les lieux exposés au midi.

[24] Chasselas noir

raisin clair et long, qui n'est pas bon au goût, l'espece dure longtems comme le Chasselas blanc. réussit partout, produit un vin médiocre.

[25] Chasselas rouge

raisin assés gros et épais, cette espece réussit partout, dure bien longtems, produit passablement.... très bon vin.

[26] Noiron ou Neyron

raisin noir, serré, peu volumineux, sujet au coulage, l'espece dure environ 30 ans, reussit partout, donne d'excellent vin.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (20/24)

[27] Noiron blanc

ce raisin est semblable au Noiron Noir

[28] Gamet noir et [29] blanc

raisin noir et gros et grains serrés, sujet a couler, l'espece demande a etre planté dans un terrain fertile, au midi, elle dure environ 20 ans et donne du bon vin. [29] Le gamet blanc est un raisin plus épais, donne également de bon vin.

[30] Lionnois

raisin noir, court et clair, sujet à couler, l'espece produit beaucoup, elle exige un bon terrain, l'exposition du midi où du levant. Bon vin.

[31] Teinturier

raisin noir serré, sphérique, d'un gout disgracieux, l'espece produit peu, elle exige un bon terrain et une exposition chaude, on ne le cultive que pour donner de la couleur au vin.

Dans toutes les especes cy dessus le lyonnois reussit le mieux dans les environs de Clermont.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (21/24)

**District de Corent (D84)**

Paroisse d'Autezat (ou Antezat)

1 De Guerres

raisin rouge et gros.

2 Gros blanc

d'un grand produit.

3 Neroux ou Fayet

jette une grande abondance de vin.

4 Danjou

portant beau raisin blanc, donne beaucoup et ne vaut rien à manger.

5 le Mourales

raisin blanc bon à manger, et fait de bon vin.

6 le Sachard

raisin de médiocre grosseur, fait de bon vin, ne vaut rien à manger.

7 Despagnet

jette beaucoup de bois, raisin noir, fait du vin d'une bonne qualité.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (22/24)

8 le Clermontais

raisin noir, on l'appelle aussi le Gros Span.

9 le Roussi  
raisin blanc, fait d'excellent vin, surtout du vin blanc.

10 le Pinoux roussard  
raisin roux, fait de très bon vin et en quantité.

11 du Muscat rouge  
(on le nomme et c'est tout)

12 le Clermontais blanc  
fait de très bon vin et en quantité.

13 Muscat blanc  
qui produit d'excellent vin et en quantité.

14 Damas,  
raisin blanc, donne vin en quantité.

15 du Perou noir  
donne beaucoup de vin.

16 Fenes  
ayant le gout de fenes, raisin blanc, fait de bon vin.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (23/24)

17 Gamet  
raisin noir, donne beaucoup de vin.

18 Dirmeau rouge  
raisin noir, fait de bon vin et en quantité.

19 Pineau noir  
fait de bon vin rouge.

20 Du Rameau blanc  
raisin blanc, fait du vin médiocre mais en quantité.

21 Du Brimet noir  
bon vin en petite quantité.

22 Gamet blanc  
fait d'excellent vin blanc et en grande quantité.

23 Clermontais cendré  
raisin cendré, donne beaucoup de vin et d'une bonne qualité.

24 D'arbat  
raisin blanc, fait de très bon vin et en grande quantité.

1349 (PC) – D81-84. Gén.Auvergne – Mémoire (24/24)

25 Brun audonc  
raisin brun, fait de très bon vin rouge.

*Fin du mémoire D81-D84 Généralité d'Auvergne*

*Fin du dossier 81-84 Généralité d'Auvergne*



# Généralité de Soissons

## 91-92

Les pièces de la généralité de ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

91 et 92 sont les identifiants des 2 dossiers pour :

91 subdélégation de Soissons

92 subdélégation de Laõn.

La documentation relative à la généralité de Soissons est regroupée ci-dessous dans un dossier agrégé, constitué des copies des dossiers individuels 91 et 92. Le dossier comprend les pièces suivantes :

C91-92 – 2 copies du bordereau agrégé de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (1 page manuscrite)

D91 – copie du mémoire original de Soissons rédigée par le personnel de l'intendance de Bordeaux (1 page manuscrite)

D92 - copie du mémoire original de Laõn rédigée par le personnel de l'intendance de Bordeaux (1 page manuscrite).

Le bordereau de suivi commun aux deux subdélégations se présente sous la forme habituelle d'une liste continue. En revanche, les deux mémoires, quoique réunis sous le titre commun Généralité de Soissons, sont séparés l'un de l'autre dans le cahier.

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG)

(HG)

### Bordereau de suivi C91-C92 Généralité de Soissons

Deux copies du bordereau agrégé ont été conservées. Le texte a été établi à partir de la copie a ; les précisions ou variantes de la copie b sont précédées de (b).

1349 (JY) – C91-92. Gén.Soissons - Bordereau de suivi (1/2)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de Soissons ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

#### Subdélégation de Soissons

Nom du cépage dans l'endroit d'où le plant a été tiré

##### Noir

- |   |               |                      |
|---|---------------|----------------------|
| 1 | Romeret       | (b) Romeret noir     |
| 2 | Spin luisant  |                      |
| 3 | Spin gris     |                      |
| 4 | Blanc meunier |                      |
| 5 | Spin vert     | (b) Spin Vert noir   |
| 6 | Pindrillard   | (b) Pindrillard noir |
| 7 | Tinturier     | (b) Tinturier noir   |

##### Blanc

- |    |                |  |
|----|----------------|--|
| 8  | blanc          |  |
| 9  | Güet           |  |
| 10 | Blanc dur      |  |
| 11 | Blanc d'orient |  |
| 12 | Bar sur aube   |  |

Subdélégation de Laõn (C92)

- |   |                     |  |
|---|---------------------|--|
| 1 | Raisin noir         |  |
| 2 | autre raisin noir   |  |
| 3 | autre raisin noir   |  |
| 4 | autre raisin noir   |  |
| 5 | autre raisin noir   |  |
| 6 | blanc monceau blanc |  |
| 7 | Violet ou minime    |  |

8	Pisse vin
9	Blanc vert
10	Romaret blc
11	Fromenté blc
12	Bar sur aube
13	Pascal de Provence

*Fin du bordereau de suivi C91-C92 Généralité de Soissons*

## Mémoires D91-D92 Généralité de Soissons

Le mémoire se présente sous la forme de deux dossiers distincts dans une même chemise, pour les subdélégations de Soissons D91 et de Laon D92.

1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (1/6)

chemise Soissons

annotations relatives au traitement du dossier

fait

porté sur l'imprimé

2 \_\_\_\_\_

1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (2/6)

## Mémoire D91 Soissons

### Généralité de Soissons Subdélégation de Soissons

#### 1 Romeret

feuille moyenne, ronde, peu découpée assés grasse, bois brun, grappe moyenne, un peu branchue, grain détaché, forme ovale n'ayant presque point de chair, meurit aisement, suc montant et sucré, même avant sa maturité, aime la terre compacte.

#### 2 Spin luisant

feuille assés grande, alongée, un peu découpée ordinairement, peu de grappe mais fortes, grain gros, detaché, oblong, le corps de la grappe a deux ailes considérables, queue forte et assés longue, et approche du précédent par sa qualité cy ce n'est qu'il est un peu plus charnu, et que la peau d'un noir terne et foncé est un peu plus epaisse, mis tous les deux dans une terre puissante et feconde ils devient vraisemblablement d'un meilleur rapport.

1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (3/6)

#### 3 Spin gris

quoy que dit aussi raisin noir, feuille ronde, peu découpée, mince, délicate, plus petite que celle du romeret, quantité de grappe mais petites et serrées, queue courte, grain rond, un peu charnu et de moyenne grosseur, passablement serré, mais point de montant.

#### 4 Blanc meunier ou simplement meunier

tout dans ce cepage est couvert d'une poussiere blanche, ou paroît couvert, d'ou sans doute luy est venu le nom de meunier, son fruit et ses feuilles bordées à leur naissance d'un rouge pourpre, restent assés longtems après être eclos couvert et vêtus d'une mousse où duvet qui sont aussi blancs, et à ce qu'on dit le preserve de la gelée.

beaucoup de grappes, assés belles, moyennement serrées, courtes, grain moyen, presque rond, assez juteux, point de montant, peu de sucre, murit assés aisement. Il luy faut de frequens engrais sans quoy il ne rapporte point.

#### 5 Spin vert

feuille un peu allonge, grasse, plus grand que toute espèce de noir, presque point decoupée, conserve sa feuille d'un vert léger, melé quelque fois d'une teinte de rouge. Petite queue, courte, grosse grappe,

1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (4/6)

grain rond et moyen, grappe extrêmement serrée et moyenne meurissant difficilement et par partie. Suc fade, vin plat n'éclaircissant qu'avec peine, sujet a toute espèces d'infirmités.

#### 6 Pindrillard

son fruit, à sa plus grande maturité, n'est que rouge, grappe excessivement longue et branchuë, la queuë mince, grain gros isolé ayant une queue qui, participant à la nature de la grappe, le laisse aussi tomber sur elle. Suc sur et âpre.

#### 7 Teinturier

feuille assés petite, d'un vert terne dans le courant de l'été, devient assés communement rouge à l'automne ; grosse grappe, courte et entassée, grain moyen, se plait en treille, et même sur les arbres. Il n'a d'autre qualités que de donner de la couleur aux vins qui n'en ont pas, il est sans saveur.

### Raisins blancs

#### 8 Blanc simplement dit

feuille découpée, mince et luisante, grappe moyenne et à ailes courtes, grain moyen rond, d'un vert blanc à sa maturité, roux du coté frappé du soleil ;

1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (5/6)

moins charnu que les autres blancs il donne de la qualité aux vins rouge, meurit assés bien, ne rapporte guere qu'à ses extremités. Il vient partout.

#### 9 Güet

feuille ronde epaisse, large et proffondement découpée, un duvet sur le revers, la queue assés souvent rougeatre, grosse grappe, queue allongée et mince, gros grain, rond, charnû, meurissant difficilement. Un climat plus chaud que le notre lui convendrait mieux, aime la terre sableuse et legere, son bois d'un blanc fade, quelque fois d'un jaune vif. Il donne au vin blanc un oeil vif et brillant.

#### 10 Blanc dur

feuille rouge et peu large, assés épaisse, d'un vert pale, grappe entassée et courte, bois roussatre et luisant, grain moyen restant toujours vert, sa peau toujourn dure, meurissant très difficilement, jamais de sucre, veut une terre legere, et feconde.

#### 11 Blanc d'Orient

Grappe serré, longue, grosse en haut comme en bas, grain petit et presque aussi vert que sa feuille, même à sa maturité. Ny sucre, ny montant, donne beaucoup.

1349 (JY) – D91.Gén.Soissons – Mémoire (6/6)

#### 12 Bar sur Aube autrement dit Chasselas

feuille mince, teinte d'un peu de rouge, moyennement grosse , grande et découpée, bois gris brun quelque fois roux, grappe allongée ayant communement une ou deux ailes ; la queue forte a sa naissance, grain gros presque rond, blanchissant et s'éclaircissant a mesure qu'il meurit, jusqu'a devenir presque diaphane, roux où a frappé le soleil.

*Fin du mémoire D91 Soissons*

## [Généralité de Soissons]

### Subdélégation de Laön

#### 1 Raisin noir

ordinaire et commun, il na point de nom ici, on pretend que c'est un de ceux qu'on prend les plus ordinairement en champagne pour y faire du vin gris. Il viendroit mal dans des sables froids ou mouvants ; quoy qu'il n'est point de nom ici on pense que c'est ce qu'on appelle dans certains endroits du Pineau, et dans d'autres du Morillon.

#### 2 Autre raisin noir

moins commun et supérieur pour la beauté de la grappe et des grains. Il est bien plus gros, plus détaché, meurit plus facilement et demande néanmoins une meilleure exposition.

#### 3 Autre raisin noir

a peu près semblable au N°2 cy dessus, mais on le croit un peu plus fertile et volumineux, en espalier parce qu'il est plus fort en bois.

1349 (JY) – D92.Laon – Mémoire (2/5)

#### 4 Autre raisin noir

encore plus fort que les N°2 et 3 , il ne vient bien qu'en espalier. Le vin qu'il donne n'est pas trop bon, on le renomme icy Gros Pendrillart, non de fantaisie qui ne désigne que sa pesanteur.

#### 5 Autre raisin noir

il ne faut pas le regarder comme un raisin du pays, on l'appelle icy raisin de Canada, et sans doute qu'on ne sait pas pour quoy, car il est douteux qu'il y en vienne. Le merite de ce raisin n'est pas de faire du vin, mais de meurir et de se faire manger des le mois de juillet ; le possesseur n'en a jamais mangé, il assure qu'il viendra bien a en juger par les racines comme l'assure le jardinier etant planté convenablement.

#### 6 Blanc Monceau

raisin blanc fort ordinaire dans les vignes bien tenues, il est bon, donne de la qualité au vin rouge en les foulant ensemble. Seul c'est un vin très agréable. Bon pour les malades, les vieillards a dejeuner surtout.

1349 (JY) – D92.Laon – Mémoire (3/5)

#### 7 Violet ou minime

il est assez connu dans ce pays cy, mais encore rare. On n'en à pas de pièces entieres, il n'est pas gros, il est dur à la gelée, raporte toujours malgré les intemperies, est excellent à manger, fort sucré, et feroit, dit on, a luy seul un vin paillet très joli à boire.

#### 8 Pissevin

c'est une espece de blanc meunier faisant de bon vin dans un bon terroir et resistant à la gelée et à la coulure. il n'est cependant pas encore commun dans le pays, mais on cherche à l'y multiplier par la greffe, qu'on croit netre pas connuë à Bord<sup>x</sup>.

#### 9 Blanc vert

c'est un raisin fort serré qui murit difficilement a moins que le terrain ne soit fort chaud, et qu'il ne receive beaucoup de soleil. Les vigneron en garnissent volontiers leur vignes par ce qu'il donne beaucoup de vin, mais aussi est ce du vin de vigneron cest a dire, raide,

1349 (JY) – D92.Laon – Mémoire (4/5)

âpre, et de médiocre qualité. Les bourgeois plus délicats n'en veulent point.

#### 10 Romaret

raisin blanc, ce raisin est à peu près semblable au blanc monceau mais il est meilleur avec les mêmes quallités.

### 11 Fromonté

raisin blanc, il a la peau dure, il est gros et abondant, il fait de bon vin, il ne gèle ni ne coule, avec cela on le confond avec les autres raisins blancs sous le nom de grosse nature.

### 12 Bar sur Aube

raisin blanc, on en trouve dans les vignes assés communément, il fournit bien mais il vient mieux en espalier et meilleur à manger qu'à boire, on le regarde comme variété du Chasselas.

### 13 Pascal de Provence

ce raisin blanc n'est guère connu icy que depuis 25 ou 30

1349 (JY) – D92.Laon – Mémoire (5/5)

ans, on dit que cest M. Le Président du Bois qui la fait venir de Provence où il est peu estimé, si il est vray que ce soit le patian de ce pays la raison, suivant M. l'abbé Rosier qui a écrit sur les vins de provence, c'est qu'il y meurt trop tot, au lieu qu'icy il ne meurt qu'avec les autres, c'est à dire peu de tems avant celui des vendanges, il est fort abondant, superbe à la vuë, très doux au gout. Il faut le traiter en hautes vignes, et encore mieux en espalier, il ressemble assés au Bar sur Aube où au Chasselas.

*Fin du mémoire D92 Laon*

*Fin du dossier 91-92 Généralité de Soissons*

# La Rochelle

95

Les pièces de la généralité de La Rochelle pour Angers ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349). 95 est l'identifiant du dossier de la généralité de La Rochelle pour Angers qui était localisé dans la généralité de Tours, laquelle n'a pas répondu à la requête de l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Le dossier est constitué des pièces suivantes :

C95 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (1 page manuscrite)

D95 – copie du mémoire original rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux (3 pages manuscrites)

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

(HG)

## Bordereau de suivi C95-Angers

Bordereau de suivi sur formulaire pré-imprimé. Les plants ont été numérotés par nos soins [ ].

1349 (JY) – C95.Angers – Bordereau de suivi (1/1)

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de La Rochelle ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

### Subdélégation d'Angers (C95)

- [1] Pineau
- [2] Rampard
- [3] Fié (le)
- [4] Gois

*Fin du bordereau de suivi C95-Angers*

## Mémoire D95-Angers

Le mémoire se présente sous la forme d'une courte note.

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous)

1349 (JY) – C95.Angers – Mémoire (1/4)

chemise : La Rochelle

annotations relatives au traitement du dossier

Fait

porté sur l'imprimé I

1349 (JY) – C95.Angers – Mémoire (2/4)

### Généralité de La Rochelle Département D'Angers (D95)

[1] Le Pineau

communément appelé dans les provinces voisines Pineau d'Anjou est le seul que nous cultivions. La grappe est serrée, de différente forme, et grosse relativement au sol qui la produit. Le grain est oblong. Lorsqu'il mûrit dans une belle exposition il est clair, jaune transparent, et prend à sa maturité une couleur roussâtre, qu'on nomme vulgairement poil de lievre, ce raisin dans nos bons crus donne du vin liquoreux, doux, léger, et délicat, il est capiteux. Ce même pineau taillé à long bois, où en treille, mûrit rarement et ne se colore jamais.

[2] Le Rampsard

est, si je ne me trompe, un Pineau degeneré, son grain est oblong, maigre peu serré par l'attenuité de son grain. Il ne parvient jamais à maturité ; on a

1349 (JY) – C95. Angers – Mémoire (3/4)

beau a le presser il ne rend point de jus.

[3] Le Fié

a la grappe plus petite que celle du Pineau, plus lache, le grain plus petit et oblong, clair et transparent, d'un jaune plus terne, il est doux et agréable au goût sans beaucoup de parfum.

[4] Gois

a la grappe grosse et eguenillée, le grain en est gros, d'un rond aplati assés insipide au gout.

[5] Le Cepage dont je ne scai pas le nom et qui est rouge, à la grappe assés dans la forme du Gois ainsi que le grain, on à voulu en faire cuver, il donne un vin très plat, il prend peu de couleur.

Les feuilles du Pineau, du Rampsard, et du fié sont assés semblables entre-elles, elles sont pareillement decoupées, celle du pineau est plus nourrie, d'un vert plus vif, celle du Rampsard à l'air plus austere, celle du fié est plus tendre et d'une couleur plus jaune, celle du Gois plus grande et plus jaune, celle du plan rouge de même taille que celle du Gois quelques unes toutes rouges, où tachetées de rouge.

1349 (JY) – C95. Angers – Mémoire (4/4)

La grosseur des grappes, la couleur, la grandeur des pampres, la grosseur du bois, la distance des nœuds, varie infiniment, à raison du sol plus ou moins fertile, des années plus où moins favorables ; mais generalement le Pineau dans les bon crûs sur les coteaux donne une grappe plus petite, le bois moins gros et la feuille plus étroite.

*Fin du mémoire D95-Angers*

*Fin du dossier 95-Angers*

# Généralité de Paris (1<sup>ère</sup> partie)

## 97-98

En réponse à la demande de l'intendant Dupré de Saint-Maur du printemps 1782, les premiers envois depuis la généralité de Paris furent effectués non pas au printemps 1783 comme demandé mais à l'automne de cette même année. Les deux envois conservés dans le recueil C1349 concernent la subdélégation de Joigny (97) en Basse-Bourgogne qui relevait de la généralité de Paris et les environs de la capitale (98), dans la subdélégation de Paris.

Les pièces de la généralité de Paris ne portent pas de n° d'inventaire dans l'original (AdG, C1349).

Ces deux envois ont reçu les identifiants 97 (Joigny) et 98 (Paris et environs).

Ils comprennent les pièces suivantes

dossier 97 -

C97 – bordereau de suivi sur formulaire préimprimé rédigé par le personnel de l'intendance à Bordeaux (1 page manuscrite)

D97 – copie du mémoire original rédigée par le personnel de l'intendance à Bordeaux (3 pages manuscrites)

dossier 98 - une lettre originale E32 du subdélégué de Paris Aubert conservée dans la chemise « Lettres » du recueil C1349 accompagnée d'un mémoire original (ci-dessous D98).

D98 - mémoire pour l'envoi des plants 1 à 17 en provenance des environs de Paris.

Pas de bordereau C98.

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

La majeure partie des envois (plants nos 18 à 99) depuis la généralité de Paris (2<sup>e</sup> partie) se trouve dans le ms.561 sous l'identifiant 130.

## Joigny

### 97

Bordereau de suivi sur formulaire pré-imprimé. Les plants ont été numérotés par nos soins [ ].

### Bordereau de suivi C97-Joigny

*Etat de toutes les espèces de Cépages qui se cultivent dans la Généralité de Paris ainsi qu'elles ont été envoyées à M. L'Intendant de Bordeaux en 178*

1349 (BC) – C97. Joigny – Bordereau de suivi (1/1)

#### Subdélégation de Paris (par erreur, lire) Joigny (97)

Sans N°

- [1] Pineau noir
- [2] Pineau blanc
- [3] L'Epicier
- [4] Verreau
- [5] Plan du Roy

*Fin du bordereau de suivi C97 Joigny*



## Mémoire D97 - Joigny

La copie du mémoire a été, à sa réception ou peu après, placée dans une chemise qui porte des indications du traitement du dossier (ci-dessous)

1349 (BC) – D97.Paris – Mémoire (1/5)

chemise : Paris

annotations relatives au traitement du dossier :

I porté sur l'imprimé

Fait

1349 (BC) – D97.Joigny – Mémoire (2/5)

### Généralité de Paris Subdélégation de Joigny (97)

Les plans qu'on cultivent se réduisent à six. A savoir le Pineau noir, le Pineau blanc, l'Epicier, le Bouru, le Verreau, et le plan de Roy.

#### [1] Le Pineau noir

se connoit a la proximité régulière de ses nœuds. Sa feuille est découpée dans toute sa circonférence, se termine en pointe et a de chaque côté une pointe de découpe plus proéminente, sa couleur est d'un vert foncé, elle est charnuë, plus épaisse que celle des autres. Les raisins des Pineaux noirs ont toujours une forme plus allongée, les grains ronds, très serrés, ce qui leur donnent une forme conique. Ce raisin ne tombe pas toujours verticalement vers la terre comme les autres, a raisons que leur

1349 (BC) – D97.Joigny – Mémoire (3/5)

pédicule est très gros et très court. Il réussit dans toutes sortes de fonds, mais plus particulièrement dans les bonnes terres fortes, d'un brun jaunâtre. Il produit de bon vin.

Le Pineaux sont connus en général sous le nom de morillons, à Orléans ont les noms d'auvernat.

#### [2] Pineau blanc

Le Pineau blanc diffère du noir par ses nœuds un peu plus espacés, sa feuille également d'un vert foncé, mais moins charnuë, moins allongée et plus arrondie, son pédicule un peu plus long. Et il ressemble en tout au Pineau noir, il ne diffère que par la couleur. Les grains deviennent d'un jaune doré dans leur maturité. Ce plan est précieux, son vin est si spiritueux qu'il communique sa vinosité aux vins qui en manquent. Ce plan réussit dans la terre forte, aime également une terre légère sur un fond de craie.

#### [3] Lepicier.

Son bois tire sur le rouge, ses nœuds un peu éloignés, ses feuilles rondes découpées dans toutes leur circonférence et se termine en pointe. Son raisin est allongé, quelque fois très gros mais toujours d'un beau

1349 (BC) – D97.Joigny – Mémoire (4/5)

vert clair même dans sa maturité. Graines petites, très serrées, la peau dure, ce qui les rend toujours fermes. Ce plant fait de bon vin. Il se plaît dans toutes sortes de terrains, donne beaucoup, mais il gèle aisément pendant l'hiver, parce que son bois ne mûrit que difficilement. Il semble que c'est celui qu'on nomme Melié dans la maison rustique.

#### [4] Verreau

Connu comme ailleurs sous les noms de Tresseau et de Bourguignon, s'appelle encore chasselas noir, mais improprement. Son bois est mêlé de rouge et de blanc, ses nœuds espacés de 6, 7 et quelques fois de 8 doigts de distances. Ses feuilles sont divisées en trois lobes, découpe très profonde sur chaque côté, couleur d'un vert jaunâtre, le pédicule d'un vert blanc dans la plus parfaite maturité, grappe également qui est lâche, longue, chargée de plusieurs pédicules qui forment eux mêmes d'autres graines, grosses, noires, et rendent beaucoup de Vin. Quoiqu'il produise beaucoup et qu'il soit sensible aux froids, il fournit beaucoup plus qu'aucun autre.

1349 (BC) – D97.Joigny – Mémoire (5/5)

#### [5] Plan du Roy

Ce Plan à le bois rouge et moëlleux, ses nœuds sont espacés de deux et quatre doigts, ses feuilles sont très larges, charnuës et découpées inégalement, d'un vert très foncé, leurs extrémités arrondies en découpures, leurs pédicules

deviennent rouges. le raisin fort long, composé de plusieurs ailes, soutenuës par de petits pédicules attachés au grain qui deviennent rouges dans la maturité. Son fruit est bon a manger mais il ne fait pas de bon vin. Il ne se plait pas dans les terres fortes et s'il se trouve sur une coté exposé aux rayons du Soleil tous ces grains tombent dans les grandes chaleurs.

On ne le cultive que pour donner de la couleur aux vins qui n'en ont pas en les mêlant ensemble.

[6] Bouru

N<sup>a</sup> On a oublié le Bouru, ce qui fait qu'il n'y a point de description pour luy.

*Fin du mémoire D97- Joigny*

*Fin du dossier 97 Joigny (Généralité de Paris)*

## Subdélégation de Paris 98

Le dossier 98 correspond à la lettre originale E32 du subdélégué de Paris Aubert conservée dans la sous-chemise Lettres du recueil C1349 (AdG) accompagnée d'un mémoire original (ci-dessous D98).

D98 mémoire pour l'envoi des plants 1 à 17 en provenance des environs de Paris.

Pas de bordereau C98

Ces pièces se trouvent sous la cote C1349 (AdG).

Voir la suite des envois de la généralité de Paris ci-dessous dans le dds 130.

(HG)

### Mémoire D98 Généralité de Paris 1<sup>ère</sup> partie relative à l'expédition des plants 1 à 17

1349 (BC) – D98.Paris - Mémoire (1/3)

Plan de vignes  
envoy du 22 9<sup>bre</sup> 1783

Le mémoire se présente sous la forme d'un tableau à 6 colonnes dont toutes ne sont pas systématiquement remplies.

L'envoi concerne la subdélégation de Paris, les environs de la capitale et contient les plants N°1 à 17.

Intitulé des 6 colonnes

col. 1 : N<sup>os</sup>

col. 2 : Noms du pays

col. 3 : Espece de raisin

col. 4 : Nature du terrain

col. 5 : Nombre des plantes

col. 6 : observations

Le tableau est présenté ci-dessous avec les cols 1 et 3 regroupées en première ligne (N<sup>os</sup> / Espèce de raisin)

1 melier noir et blanc, ou Bourû de Joigny

col.2 Fourqueux

col.4 Glaiseau, Terre forte

col.5 100

col.6- [acolade jusqu'au 6] Très féconds

2 idem [ melier noir et Blanc, ou Bourû de Joigny]

col.2 Mareil [probablement l'actuelle Mareil-Marly, proche de Fourqueux]

col.4 id [Glaiseau, Terre forte]

col.5 100  
col.6 *cf* 1

3 idem [melier noir et Blanc, ou Bourû de Joigny]

col.2 L'Etang [actuellement L'Étang-la-Ville, proche de Marly]

col.4 Gravier

col.5 100

col.6 *cf.* 1

4 idem [melier noir et Blanc, ou Bourû de Joigny]

col.2 Marly [probablement l'autre partie de l'actuelle Mareil-Marly]

col.4 Glaise

col.5 100

col.6 *cf.* 1

5 idem [melier noir et Blanc, ou Bourû de Joigny]

col.2 Louvetiennes [Louveciennes]

col.4 Glaise

col.5 100

col.6 *cf.* 1

6 idem [melier noir et Blanc, ou Bourû de Joigny]

col.2 Bougival

col.4 Grouette ou legere

col.5 100

col.6 *cf.* 1

7 Meunier noir

col.2 - Montreuil près Paris

col.4 - Sablonneuse

col.5 - 100

8 Mellies blanc

col.2 idem [Montreuil près Paris]

col.4 id [Sablonneuse]

col.5 100

9 Bourguignon ou Mellier noir

col.2 Charonne près Paris

col.4 id [Sablonneuse]

col.5 100

10 Chasselas

pris dans les terres

col.2 id [Charonne près Paris]

col.4 id [Sablonneuse]

col.5 100

col.6 Precieux et d'un grand delice p<sup>r</sup> les desserts.

11 Murillon hatif ou St Laurent ou Magddelaine

col.2 Montreuil

col.4 id [Sablonneuse]

col.5 120

col.6 donne le meilleur vin et le plus coloré

|  
|[accolade avec le N°12] envoyés par la diligence

12 Muscat noir ou rouge d'alexandrie

col.2 id [Montreuil]

col.4 id [Sablonneuse]

col.5 100

col.6 cf. 11

13 Gamets noir

col.2 argenteuil

col.4 Terre forte

col.5 100

14 Complans de Lune

col.2 Bezons

col.4 id [Terre forte] Grouette ou pierreuse

col.5 100

1349 (BC) – D98.Paris - Mémoire (3/3)

15 Mellier retroussé ou Blanc

col.2 Argenteuil

col.4 Terre forte

col.5 100

16 Complans de Lune, Grains noirs

col.2 id [Argenteuil]

col.4 Terre franche ou forte

col.5 100

17 Melier blanc

col.2 Certrouville [Actuellement Sartrouville]

col.2 id. [Terre franche ou forte] Grouette ou pierreuse

col.2 100

*Fin du Mémoire D98 Généralité de Paris, 1<sup>ère</sup> partie relative à l'expédition des plants 1 à 17*

## Correspondance Paris (dossier 98)

E32 la lettre explicative faisant office de chemise au mémoire D98 qui accompagne l'envoi des plants 1 à 17 réalisé en novembre 1783.

Les envois et mémoires suivants relatifs aux plants 18 à 99 depuis la généralité de Paris se trouvent dans le ms.561 sous l'identifiant 130 qui regroupe diverses pièces.

Le mémoire et deux lettres se trouvent sous la cote C1349 :

- E32, lettre du subdélégué de Paris Aubert du 22 novembre 1783 justifiant l'envoi séparé des plants 11 et 12 absent du lot 1 à 17, lui-même envoyé en deux ballots.

- E33, lettre à Jarry de l'intendant au sujet de sa demande à Aubert, en date du 2 décembre ; cette lettre a été placée dans la liasse C1347 et versée ensuite dans C1349 (AdG).

Une autre lettre (E1), qui concerne la destination de l'envoi du 21 novembre des plants 1 à 17 de Paris, a elle été jointe à la documentation regroupée dans le dossier 130 du ms.561.

Pour l'ordre chronologique des échanges de lettres au sujet de la généralité de Paris, voir le dossier 130 (Correspondance).

M.Jarry [ajout d'une autre main]

Paris le 22 9<sup>bre</sup> 1783

Monsieur,

Conformement à ce que j'ai déjà eu l'honneur de vous écrire, je commence à recevoir les plans que j'ai demandés et j'ai mis aujourd'hui à la diligence de Bordeaux un petit ballot contenant les N<sup>os</sup>11 et 12 de l'Etat cy join que je n'ai pas crû devoir faire partir comme les autres, 15 paquets par les rouliers, parce que comme ce sont des crossettes d'un plan excellent pris à Montreuil près Paris, j'ai crains que la longueur de la route ne les alterat. Il sera nécessaire de les mettre dans l'eau par l'extrémité à leur arrivée. A l'égard de la maniere de les planter, je n'ai rien à ajouter à ce que j'en ai dit dans le mémoire que vous a adressé l'année passée M.Bertier, sinon qu'il y a deux manieres de le faire.

La 1<sup>ere</sup> a la Léviere, qui est une barre de fer d'environ 4 pieds de longueur arrondie jusque à moitié pour la tenir (2/3) plus aisement, et pointue par le bas. Quand le terrain est tracé au cordeau en ligne droite, un homme jette la Léviere, fait un trou de 8 pouces de profondeur de deux pieds en deux pieds, un autre le suit, met le chapon dedans, puis avec un baton fait couler un peu de terre au pied et la foule pour que le chapon tienne et ne vacille pas.

La deux<sup>e</sup> est au pas, un homme fait avec la pioche un découvert d'un pied de profondeur, soulève avec la pique un peu le fond de la fosse, couvre son chapon, le recouvre de la même terre en le laissant sortir d'environ un pied et continue ainsi de par en par. Telles sont les deux manieres de planter à auxere et dans les environs.

Vous devés recevoir sous 15 jours deux ballots contenant le 1<sup>er</sup> les numeros 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8. Le 2<sup>e</sup> les numeros 9, 10, 13, 14, 15, 16, et 17. Les numeros sont sur les emballages mais au second ballot, on s'est trompé en portant les numeros 11 et 12 au lieu de 15 et 17 et cette erreur sera rectifiée s'il est possible. À mesure que les autres paquets m'arriveront, je les ferai partir ainsi emballés par des rouliers pour éviter les trop grands frais et j'aurai soin de vous donner avis de leur départ.

Quand l'envoy sera consommé, je serai à portée de \*(3/3) vous donner sur chaque numero tous les renseignements que vous pourrés désirer, l'indication de la nature du sol d'où ils sont tirés suffit pour le moment pour fixer leur destination.

Je suis avec respect

Monsieur

Votre très humble et très

obéissant serviteur

Aubert

Subdélégué.

\*[mémoire pour les plants 1 à 17]

1347/E33(BC) – 98. Paris-Correspondance (E33)

[Lettre de Dupré à Jarry non datée, entre le 9 et le 16 décembre]

j'ai prié bien vite, Monsieur, m<sup>r</sup> Aubert de se dispenser de m'envoyer ses 15 ou 18 milliers de plan de vigne, et d'en réduire au moins à une vingtième la quantité en se contentant de m'adresser cinq ou six plans de chaque espèce de cepage, au lieu d'une centaine comme il se le proposoit. je ne sçai si la copie de la lettre que je lui écris et que je voulois vous renvoyer pourra être faite avant le départ du courrier, en tout cas je vous la ferai passer par le 1<sup>er</sup> courrier. je lui marque aussi de différer si il est possible l'envoy de ces plans jusqu'au mois de mars. je l'aimerois bien mieux parce qu'alors mon terrain seroit prêt pour y laisser ce plan à demeure ; sinon il faudra bien le mettre en dépôt au jardin botanique, mais je vous prierai de veiller à ce que cela soit fait avec un tel ordre qu'il n'y ait plus de difficulté lorsqu'il faudra replanter.

M<sup>r</sup> Jarry

Voir aussi dans le dossier 130 (Correspondance), la lettre E1 de Jarry à Dupré de Saint-Maur, absent de Bordeaux, le 9 décembre 1783, au sujet de la réception « du plant » envoyé de Paris le 21 novembre précédent, et arrivé sans étiquettes. Jarry, ignorant la destination du plant, l'a fait mettre provisoirement dans le jardin de l'intendance.

*Fin du dossier 97-98 (Généralité de Paris, 1<sup>ère</sup> partie)*

*FIN de la TRANSCRIPTION du RECUEIL C1349 (AdG)*

# Le manuscrit 561 de la Bibliothèque municipale de Bordeaux

Les archives de l'autre partie de l'enquête de 1782-84 sont regroupées dans le ms.561 conservé à la Bibliothèque municipale de Bordeaux. S'y trouvent :

- un registre des plants introduits dans la collection A (dossier 101)
- les dossiers de la généralité de Guyenne (dossiers 103 à 129)
  - Bergerac (dossier 103)
  - Agen (dossier 104)
  - Bazas (dossier 105)
  - Casteljaloux (dossier 106)
  - Castillonès (dossier 107)
  - Clairac (dossier 108)
  - Libourne (dossier 109)
  - Condom (dossier 110)
  - Montpon (dossier 111)
  - Nérac (dossier 112)
  - Montron (dossier 113)
  - Pauillac (dossier 114)
  - Saint-Palais (dossier 115)
  - Sarlat (dossier 116)
  - Thiviers (dossier 117)
  - Marmande (dossier 118)
    - Saint-Barthélémy (dossier 119)
    - Montségur (dossier 120)
    - Mas d'Agenais (dossier 121)
    - Miramont (dossier 122)
    - Tonneins (dossier 123)
    - Caumont (dossier 124)
      - La Sauvetat de Caumont (dossier 125)
    - Tombeboeuf (dossier 126)
    - Gontaux (dossier 127)
    - Levignac (dossier 128)
    - Sainte-Bazeille (dossier 129)
- les compléments aux dossiers d'autres généralités conservés dans C1349 (AdG) (dossiers 130, 141, 143 et 145)
  - Généralité de Paris et environs, (dossier 130)  
et dossiers particuliers de Champagne (dossier 130)
  - Montpellier-Lunel, généralité de Languedoc (dossier 141)
  - Rodez, généralité de Montauban (dossier 143)
  - Généralité de Metz (dossier 145)
- une ébauche de répertoire des noms des cépages (dossier 150)
- une liste de noms de plants de la généralité de Dijon (dossier 151)

## Registre des entrées

### 101

Cette pièce ne porte pas de nom dans l'original. « Registre des entrées » est la dénomination que nous lui avons affectée.

Le registre des entrées dans la collection compte 25 pages manuscrites de différentes mains. Il constitue un journal des arrivages des « pieds de vignes » depuis les généralités et de leur implantation dans un terrain qui n'est pas identifié.

Ce registre ne récapitule que les ceps reçus en 1783, dans la première vague, dont quelques plants retardataires.

Nous l'avons placé dans la transcription entre les dossiers conservés aux archives départementales de Gironde (10 à 98) et ceux de la bibliothèque municipale de Bordeaux (dossiers 103 à 129) car il fait office de liaison entre les pièces des deux recueils. (Section 3, série A1 à A772).

Dans l'original, les entrées sont numérotées de 1 à 772. L'inventaire original comprend les plants sans étiquette plantés sans avoir été identifiés. Ils n'ont pas été retenus dans le Tableau récapitulatif (Section 3). Les entrées y sont au nombre de 837.

Le registre compte 772 entrées inventoriées. Parmi elles, un minimum de 204 introductions ne portent pas de nom pour diverses raisons liées à l'étiquetage : étiquette manquante, illisible, effacée etc. Ce nombre peut être plus élevé car des lots entiers n'ont pu être identifiés à la réception et donc portent un n° d'inventaire collectif.

Par recoupement avec les mémoires correspondants, 25 entrées pour Corent (mémoire D84) et 20 pour Mirepoix (mémoire D22) ont pu être identifiés.

Les plants morts à leur arrivée, sans N° quoique identifiés dans l'inventaire des entrées, ont été réintégrés

Les séries de numéros d'inventaire redondantes ont été conservées à l'identique, les numéros répétés affectés d'un suffixe b.

Le texte original est transcrit en caractères noirs, les corrections, modifications et additions en caractères rouges. (HG)



**Bourgogne**

## Vignoble d'Avalon

- N°1 deux pieds de Pinot marqué N° 1<sup>er</sup>. Pinot rouge du Vignoble d'Avalon
- N°2 4 pieds de Pinot blanc du vignoble d'Avalon N°2
- N°3 deux pieds de Pinot gris idem n°3.
- N°4 deux pieds de servoigirien N°6. Vignoble d'Avalon.
- N°5 deux pieds Cilar n°9 Vig. d'avalon
- N°6 trois pieds Goix ou Roublot N° 15. Vig d'Avalon.
- N°7 Deux pieds Damas n°18. Vig d'Avalon
- N°8 Deux pieds Muscat blanc N°19. Vig Idem
- N°9 Deux pieds sans étiquette du meme paquet
- N°10 quatre pieds sans etiquette du meme paquet
- N°11 deux pieds marqués N°3 sans autre nom ni designation, meme paquet
- N°12 deux pieds de pinot blanc qui joignoient le 1<sup>er</sup> paquet point de désignation
- N°13 quatre pieds de gros verot n°14 du vignoble d'Avalon
- N°14 deux pieds Coulnot N°17 Vignoble d'Avalon
- N°15 deux pieds chasselas blanc N°20. Vignoble d'Avalon.
- N°16 deux pieds Scienta ou Ciouta n°21 vignoble d'Avalon

Biffé

## Sub.[délégation] de Beaune

- N°17 deux pieds Pinot blanc le memoire de cette subdelegation ne porte point de N° ni les etiquettes
- N°18 deux pieds chasselas blanc
- N°19 deux pieds giboulot noir
- N°20 deux pieds gamay blanc
- N°21 deux pieds Pinot noir
- N°22 Pinot gris, deux pieds
- N°23 Malaga blanc, deux pieds
- N°24 deux pieds gamay noir

## Avalon

- N°25 trois pieds du vignoble d'Avalon Petit Verot N°5

## Subdel de Flavigny

- N°26 six pieds subdelegation de flavigny St.Martin N°4
- N°27 deux pieds Pineau gris N°3. Sans lot
- N°28 deux pieds pinot blanc. N°2.  
Le N° 1er manque

## Subdel de Vitteaux

- N°29 deux pieds gamai blanc. Plan d'auxois en Bourgogne
- N°30 deux pieds Gouot
- N°31 deux pieds gamai Rouge
- N°32 quatre pieds Melon
- N°33 deux pieds sauvimien
- N°34 Pinot moelleux deux pieds
- N°35 deux pieds franc pinot
- N°36 deux pieds Uvau ou St Martin
- N°37 trois pieds Pinot blanc

## [#37a] Le Bureau manque

## Subdel d'Auxonne

- N°38 ~~deux pieds~~ trois pieds gros chasselas N°5
- N°39 deux pieds gamet noir N° 3
- N°40 muscat blanc .... N°2a
- N°41 deux pieds amandelle noire ou plutot violet N°9
- N°42 deux pi. Purion noir N° 12
- N°43 trois pieds sans etiquette du meme district
- N°44 trois pieds sans etiquette du meme district.

## Subdel de Dijon

- N° 45 tinevache N° 12 ~~deux trois pieds a la fin de la rangée~~  
le troiz° au sommet de la 3e rangée
- N° 46 un pied amandelle noir ou violet de la sub. d'Auxonne
- N° 47 cinq pieds sans etiquette
- N° 48 Six pieds sans etiquette
- N° 49 Quatre pieds. Id
- N° 50 deux pieds id
- N° 51 Six pieds separees et sans etiquette tous du meme paquet

#### Subdel de Macon

- N° 50 deux pieds de chanay N° 1<sup>er</sup> **erreur de numérotation**
- N° 51 deux pieds **Pli dans la feuille ; erreur de numérotation**
- N° 52 deux pieds de chardonnay N° 3

#### Vignoble d'Avallon

- N° 53 deux pieds melon rouge N° 12
- N° 54 trois pieds Groix ou Loury
- N° 55 trois pieds [S]ervoigirien rouge N° 11

#### Subdel de Bourg **[en Bresse]**

- N° 56 un pied [maitié] N° 1er
- id N° 57 un pied chetuan N° 3
- id N° 58 quatre pieds du meme paquet sans etiquette

#### Subdel de Dijon

- N° 59 trois pieds... Petit pinot batard appellé crepet N° 6
- N° 60 quatre pieds Pinot noir batard N° 5
- N° 61 quatre pieds gaillard noir N°9
- N° 62 ~~trois quatre~~ deux pieds Melon petite espece Raisin blanc N° 18
- N° 63 – du même canton sans etiquette quatre pieds
- N° 64 quatre pieds du meme canton sans etiquette
- N° 65 quatre pieds [idem] sans etiquette
- N° 66 quatre pieds sans etiquette
- N° 67 quatre pieds sans etiquette
- N° 68 quatre [idem] sans etiquette
- N° 69 [idem]
- ~~N° 70 quatre pieds sans etiquette~~
- N° 70 deux pieds N° 12 dune autre canton de la bourgogne

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (3/25)

### **Bourgogne**

#### Subdel de Dijon

- N° 71 24 pieds sans etiquette
- N° 72 Deux pieds muscat noir N° 28 les derniers de la rangée

#### Subdel d'Auxonne

- N° 73 Deux pieds purion blanc N° 4
- N° 74 Deux pieds Romain Noir à petits grains N° 8
- N° 75 deux pieds Ciutat d'Alexandrie N° 11
- N° 76 Deux pieds du meme endroit sans ~~etiquette~~ N°
- N° 77 deux pieds malaga N° 13
- N° 78 deux pieds du meme endroit sans N°
- N° 79 deux pieds muscat blanc fort gros N° 7

#### Subdel de Chalon **[/Saône]**

- N° 80 trois pieds gamay noir N° 5
- N° 81 trois pieds chaudenet N° 4 raisin blanc
- N° 82 trois pieds noirien ou gros morillon N° 1er
- N° 83 deux pieds du meme canton sans N°
- N° 84 deux pieds gamay blanc N° 6

### **Languedoc**

#### District de Toulouse

- N°85 La piquepoule noire N°43. Six pieds  
 N°86 Six pieds Malvoisie n°2  
 N°87 Six pieds Raisin Turc noir N°28  
 N°88 Huit pieds pique poule noir N°43  
 N°89 trois pieds Lespard ou mourvès N° 41 a l'extremite de la ligne accolade 89-90  
 N°90 |cinq pieds idem au commencement de la ligne  
 N°91 |Six pieds Theret bourré N°46  
 N°92 |Six pieds Guilhem N°54  
 N°93 Six pieds La Veillane approchant l'espece de Madame N°25  
 N°94 cinq pieds Lhugne Rouge N°30  
 N°95 Six pieds Doucet ou Doucinette N°6  
 N°96 Six pieds Picarnau  
 N°97 Six pieds Piran ou aspiran noir a queue Rouge N°37  
 N°98 Six pieds Brun verdau N°3 n'est point dans le mémoire. X  
 N°99 |quatre pieds Berne Noire a vérifier la subdel X a la fin de la ligne accolade 99-100  
 N°100 |quatre pieds meme nom et espece au commencement de la rangée  
 N°101 quatre pieds damas N°1<sup>er</sup>  
 N°102 Cinq pieds Raisin de Malthe N°33

### Provence

#### Subdel d'Aubagne

- N°103 Six pieds Brun fourca N°2

### Languedoc

#### Toulouse

- N°104. Six pieds clairette Rouge N°21  
 N°105. Six pieds Muscat blanc N°7  
 N°106. six pieds Theret Escalane N°48  
 N°107. Six pieds Maroquin blanc  
 N°108. Six pieds Lespard ou mourvès blanc N°41\* sans l'étiquette  
 à vérifier sur le memoire

561/1 (HG) -A – 101.Registre des entrées (4/25)

### Languedoc

#### Toulouse

- N°109 la Bùègnhe N°23. Sept pieds à la fin [de la rangée]  
 N°110 six pieds corinthe n°  
 N°111 six pieds Piran Verdal N°38  
 N°112 Six pieds Oeillade a grains ovales N°31  
 N°113 six pieds Piran ou aspiran noir a queue Rouge N°35 \* [xx].  
 N°114 six pieds Oeillade a grains ronds N°31  
 N°115 huit pieds piran d'Espagne (deux variétés) N°50  
 N°116 six pieds pique poule bourre (variété) N°42  
 N°117 six pieds Maroquin Piran N°39  
 N°118 six pieds Raisin de poche ou aygrassiere N°49 fin de la R.  
 N°119 six pieds calicor ou Loufourigas blanc N°22  
 N°120 six pieds Galles a grain rond N°16  
 N°121 six pieds Piran Verdal N°38  
 N°122 six pieds Servant a grains ronds N°13  
 N°123 |six pieds Servant a grains longs N°12 accolade 123-124  
 N°124 |un pied inconnu du même paquet  
 N°125 six pieds Clairette blanche N°19  
 N°126 six pieds olivette blanche N°17  
 N°127 six pieds Sadoule Bouvier noir, St le mourrau N°56  
 N°128 six pieds raisin de Malthe N°33  
 N°129 Deux pieds clairette verdalle N°20. fin de la Rangée  
 N°130 quatre pieds idem  
 N°131 six pieds Theret Verdal N°47  
 N°132 six pieds Muscat xxx pli dans la feuille  
 N°133 six pieds Raisin des Pauvres N°29  
 N°134 six pieds Muscat grec a grain rond N°9.

- N°135 six pieds N°23. Liés en jonc d'Espagne  
 N°136 six pieds N°7 liés en meme jonc  
 N°137 six pieds sans N° liés en meme jonc  
 N°138 six pieds N°30 liés en meme jonc  
 N°139 | quatre pieds sans N° liés en meme jonc fin de la Rangée accolade 139-140  
 N°140 |[Deux pieds du paquet précédent  
 N°141 six pieds liés en meme jonc sans N°  
 N°142 six pieds liés en meme jonc sans N°  
 N°143 six pieds liés en meme jonc sans N°  
 N°144 six pieds liés en jonc sans N°  
 N°145 |six pieds Coulombeau N°23 peut etre subdelegation d'Auvergne accolade 145-146  
 N°146 |six pieds Muscat rouge N°13

#### D'une autre Province

probablement du Berry  
 accolade 147-150

- |N°147 Deux pieds gouget noir sans numéro  
 |N°148 deux pieds Moret Noir du meme pays que le precedent  
 |N°149 deux pieds Cepage de x x x  
 |N°150 deux pieds idem x x

- N°151 quatre pieds N°26 liés en jonc despagne  
 N°152 six pieds N°1<sup>er</sup>liés en jonc d'Espagne, fin de la Rangee

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (5/25)

#### Generalité x x x Liés en jonc

- N°153 six pieds n°9 liés au jonc  
 N°154 six idem sans N°

#### Bourgogne

##### Vin de Nuit

- N°155 Deux pieds sans N°  
 N°156 Deux idem  
 N°157 Deux idem  
 N°158 Deux idem  
 N°159 Deux idem  
 N°160 Deux idem

#### Generalité x x x de Montauban

- N°161 ~~Malvoisie blanc N°29~~ Corinthe Rouge N° 31 six pieds  
 N°162 huit pieds Malvoisie blanc N°29  
 N°163 huit pieds Bourdalès Noir N°1<sup>er</sup>  
 N°164 cinq pieds Fer noir N°13  
 N°165 cinq pieds – Languedoc noir N°6

#### Generalité d'Aix liés en jonc d'Espagne

##### District de Toulon

- N°165c Panse muscade sans N° d'etiquette. Sur le mémoire ~~cote~~ N°9

##### Subdel. d'Aix

- N°166 Olivette noir. N°1<sup>er</sup> du meme Sans N° d'etiquette  
 N°167 cinq pieds du meme district sans N°. le nom inlisible  
 N°168 cinq pieds plan de St Jean sans N°. Sur le mémoire N°31  
 N°169 six pieds du meme district. Sans N°

##### Subdel.de Cuers

- N°170 six pieds Pascal Blanc N°7. Ou Primari  
 N°171 Six pieds brun fourca sans N°  
 N°172 six pieds olivette Noir sans N°  
 N°173 six pieds Muscat Noir sans N°  
 N°174 cinq pieds Egratine.meme ecriture meme paquet sans n°  
N°175 Deux pieds inconnu du meme district. fin de la rangée

##### Sub de Roquevaire

- N°176 six pieds gros brun du meme district N°17 Roquevaire  
 N°177 six pieds sans etiquette du meme district

N°178 six pieds sans etiquette du meme district

### Generalité x x x Montauban

Subdel de Millau

N°179 six pieds Oeillat Noir N°4  
N°180 cinq pieds Monnastel N°2  
N°181 Deux pieds de la meme subdelegation sans N°.

### Generalité x x x liés en jonc

N°182 six pieds liés en jonc sans étiquette  
N°183 six pieds idem idem

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (6/25)

### Generalité de Montauban aussi liés en jonc d'Espagne

Subdel. de Millau

N°184 = six pieds Oeillat blanc N°3

Subdel. de Millau

N°185 = sept pieds Alicante N°1<sup>er</sup> fin de la Rangée  
N°186 quatre pieds Tarre N°5. Millau  
N°187 six pieds muscat blanc N°6  
N°188 six pieds du meme district sans etiquette

### [Provence]

Cuers n°11 N°190 ugni blanc Pays D'aix six pieds liés en jonc  
d'Aubagne N°8 N°191 six pieds Boutilan N°8 liés en jonc pas l'étiquette  
Aubagne N°192 six pieds Panse commune N°16  
Cuers N°193 six pieds Grosse Clairette ~~xxxxxx~~  
N°194 six pieds Sicilien ou ou plan de Navette du meme paquet  
Cuers N°195 quatre pieds petit Mourvede N°17 fin de la rangée  
d'Aubagne N°196 six pieds plan de languedoc N°24  
d'Aubagne N°197 six pieds fugainier N°6  
Toulon N°198 six pieds uni blanc N°18 sans l'étiquette  
Aubagne N°199 six pieds Pascal Rouge N°9  
Aubagne N°200 six pieds Mourvede N°1  
Aubagne N°201 six pieds Danugue N°4  
Aubagne N°202 six pieds Poumestre N°7  
Aubagne N°203 six pieds Clairette N°19  
N°204 six pieds sans etiquette du meme paquet  
N°205 deux pieds sans etiquette – fin de la Rangée

Du 3 mayi [sic]  
inconnu N°206 six pieds liés en jonc le bois vigoureux sans etiquette  
d'Aix subd de Toulon ou Cuers N°207 six pieds Panse N°5 et 20  
Inconnu N°208 six pieds N°31. Sans nom. Il y en a eu plusieurs sans nom les N° perdus  
Inconnu N°209 six pieds Corinthe sans N°

### G<sup>te</sup> bois en jonc

Provence subdel. de Roquevaire ou d'Aix

N°210 quatre pieds Aragnan sans N° lien en ficelle comme le précédent  
Roquevaire N°211 six pieds petite clairette sans N°

### G<sup>nté</sup> liés en jonc

Roquevaire N°212 six pieds sans étiquette ni N° du district des suivants  
N°213 six pieds plan de St-Jean Noir N°12  
N°214 six pieds Mourvede N°13  
N°215 quatre pieds Sainet Noir sans N°. du meme district. Fin de R

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (7/25)

Ci-dessous N° 116 à N° 215. Erreur dans la numérotation : réitération à 116 au lieu de poursuite à 216.

Correction apportée ci-dessous : renumérotation 119b-206b pour les pieds identifiés.

**Provence** G<sup>te</sup> liés en jonc du paquet precedent  
Com<sup>t</sup> de la rangee

	N°116	six pieds sans etiquette	
	N°117	cinq pieds idem cinq.idem	
	N°118	cinq pieds idem	
Toulon	N°119b	six pieds biffé uni noir N°17	
Roquevaire	N°120b	six pieds clairette grosse N°7	
	N°121	six pieds du meme paquet sans etiquette	
Roquevaire	N°122b	cinq pieds Saret, du meme paquet, N°23	
	N°123	cinq pieds sans etiquette du meme paquet	
	N°124	cinq pieds sans etiquette du meme paquet liés en jonc	
	N°125	trois pieds sans etiquette du meme paquet	
	N°126	quatre pieds sans etiquette du meme paquet	
			<u>fin de la Rangée</u>

<u>Com<sup>nt</sup> de la rangee</u>		<b>Generalité de Provence liés en jonc</b>	
	N°127	six pieds sans etiquette lies en jonc du paquet precedent	
	N°128	six pieds sans etiquette de la meme G <sup>nté</sup> meme district	
Roquevaire	N°129b	six Muscat blanc N°8 six pieds	
Roquevaire	N°130	six pieds sans etiquette du meme endroit	
Roquevaire	N°131b	six pieds Blancoim du meme pays N°26	
Roquevaire	N°132b	six pieds Muscat Rouge N°10	
Roquevaire	N°133b	six pieds Barbaroux N°18	
Roquevaire	N°134b	trois pieds fuganiere N°36	
Cuers	N°135b	quatre pieds plant de Marseille N°6	
Toulon*	N°136b	quatre pieds Roudia ou Radilla*	
Cuers	N°137b	trois pieds Pascal ou Primari N°8	
			<u>fin de la Rangée</u>

<u>Com<sup>nt</sup> de la Rangée</u>			
Cuers	N°138b	six pieds Bouteillan ou Gros Guillaume N°13	
Auch	N°139b	six pieds Auch. Subd de Maubourguet. Plant de Madame. Raisin blanc p <sup>sse</sup> [paroisse] de Sauveterre	
Auch Subd de Maubourguet			
	N°140b	six pieds Manseng Raisin Rouge	
	N°141b	six pieds Quefort ou heran Raisin rouge	
	N°142b	six pieds Tanat Raisin Rouge p <sup>sse</sup> de Sauveterre	
Accolade 143-46	N°143b	six pieds Cognalet p <sup>sse</sup> de Madiran	
Idem psse	N°144b	six pieds Tanat p <sup>sse</sup> de Madiran	
Madiran Riviere	N°145b	six pieds Anousiac p <sup>sse</sup> de Madiran	
basse Sub	N°146b	six pieds Mansenc p <sup>sse</sup> de Madiran	
Maubourguet			
Inconnu	N°147	deux pieds liés en jonc sans etiquette	<u>fin de la Rangée</u>

561/1 (HG) - A – 101.des entrées (8/25)

<u>Com<sup>t</sup> de la Rangée 21<sup>ème</sup></u>		<b>Gen<sup>té</sup> Provence liés en jonc</b>	
Cuers	N°148b	six pieds Plant Disnarde	
	N°149	six pieds liés en jonc sans etiquette	
Montauban	N°150b	six pieds Clarete Blanc N°37	Subd de Montauban
Subd Montauban			
les etiquettes en caravelle	N°151b	Six pieds Moisac Rouge N° 19	Subd de Montauban
	N°152	Un gros paquet paraissant venir de Bourgogne sans etiquette,   les plants epars et confondus. Sans distinction de paquet, il y   avait quelques brins de mousse aux pieds qui semblaient indiquer   qu'ils avaient été enveloppés de mousse dans la caisse	
[accolade 152]			

Fin de la Rangée

<u>22<sup>ème</sup> Rege</u>	N°153	Cette Rège entiere du paquet precedent	
<u>23<sup>ème</sup> Rege</u>	N°154b	six pieds Plans de Jussy N°3	enracine <b>accolade 154-157</b>
Jussy	N°155	six pieds idem idem	enraciné
	N°156	six pieds idem idem	P[!]ant enracine
	N°157	un pied isolé marque d'une quoquille Rouge	crossette

Cuers | N°158b six pieds Sarreiron ou Tibouren N°18 accolade 158-159  
Cuers | N°159b six pieds petit muscat noir N°23  
Cuers N°160b un pied barbaroux N°25  
N°161 Deux pieds qui paroissent de Provence  
N°162b trois pieds muscat blanc N°22

Bourges S<sup>t</sup> Amand accolade 163-168  
| N°163b Deux pieds Lyonnais blanc Paroit etre de Provence sans n°  
| N°164b Damas blanc paroit etre du meme colis d'aix  
| N°165b Deux pieds Darbé blanc accolade supplémentaire 165-166  
| | Deux idem liés ~~xxx~~ deux à deux ou peut etre étiquette pour les 4  
| | N°166b Deux pieds Bourguignon blanc

[La] Chatre  
| N°167b deux pieds Sauvignon blanc  
| N°168b trois pieds chartraud N°4

S<sup>t</sup> amand  
N°169b un pied verdinaud blanc N°14 fin de la Rege

24.Rege. S.amand  
N°170b un pied verdinaud blanc N°14  
N°171b 4 pieds Gerien blanc (paroit être de Bourges)

Bezancon sub. de Montucon  
N°172b Deux pieds Bourdelan blanc (à examiner)  
N°17b 3Deux pieds petit jaune (paru être du meme paquet)  
N°174b 6 pieds St Jeunen N°25  
N°175 6 pieds inconnus du meme groupe

#### **Aix Subd. d'Aubagne**

N°176b 6 pieds Bouquetier N°5

#### **Aix Sub de Toulon**

N°177b 6 pieds Panse (paroit exact, sans numero)  
N°178 6 pieds indechiffrables (paquet de Provence avec jonc)

561/1 (HG) - A -101. **Registre des entrées** ( 9/25)

#### Suite de la 24<sup>e</sup> Rege

Languedoc Dist.de Toulouse  
N°179b 6 pieds Maroquin N°40

Aix – Aubagne  
N°180b 6 pieds Poumestre (N°7 au catalogue)  
N°181 4 pieds d'un N°15 qui paroit etre de Provence

Languedoc -Toulouse  
N°182b 1 pied d'hungne serrée N°5

#### 25<sup>e</sup> Rège

Languedoc - Toulouse  
N°183b 6 pieds de ladite Hungne serrée N°5

#### Montauban subdel. Montauban

id N°184b 6 pieds picopoul Rouge N°14  
id N°185b 6 pieds Roucoulene blanc N°47  
id N°186b 6 pieds Mourelet Noir N°11  
id N°187b 6 pieds Cargue Co[mm]une blanc N°48  
id N°188b 6 pieds Louval blanc N°41  
id N°189b 6 pieds pied de corbeau N°22

#### **Languedoc Toulouse**

N°190b 6 pieds Theret a gros grains N°45  
Id N°191b 8 pieds olivette noir N°18

fin de la Rege

#### 26<sup>e</sup> Rège

id N°192b 6 pieds Theret a gros grains N°45 Duplicata  
N°193b 6 pieds Lhugnhe claire N°4  
N°194b 6 pieds Servant a grains ronds marqués N°14

N°195b 6 pieds L'enferren ou inferre N°5

Généralité inconnue

xxxpieds avec N°	N°196	6 pieds N°20
sans nom liés en joncd' Espagne		
autre sans une carte sans nom		
lié au jonc .....	N° 197	6 pieds N°17
autre sans nom	N°198	6 pieds sans N° ni Nom
de meme lie en jonc	N°199	6 pieds sans N° ni Nom

Montauban subdel. Montauban

N°200b 8 pieds Chalose Rouge N°10

27° Rège

Montauban subdel. Montauban

N°201b 3 pieds Verdau sans numero lie en jonc sur une carte

N°202b six pieds Maroze noir N°15 en caravelle ou Mauresi noir

Languedoc

Toulouse

N°203 b huit pieds L'espard ou mouvès blanc N°42 huit pieds sur le mémoire N°41

Montauban

Millau

N°204b six pieds Mounastel N°2

Inconnu

N°205 cinq pieds sans etiquette liés en ficelle.

Parait etre de la Provence

N°206b six pieds Muscat blanc sans N° liés en jonc une carte

Inconnu

N°207 Deux pieds une demi carte lié en ficelle inlisible

Id

N°208 Deux pieds id id

Id

N°209 Deux pieds id id deux pieds

Parait etre de la Provence

N°210 six pieds lié sans etiquette en jonc

Id

N°211 id id

Id

N°212 id id

561/1 (HG) - A - 101.Registre des entrées ( 10/25)

28. Rege

Comme les derniers

parait etre de Provence

id id N°213 six pieds liés en jonc sans etiquette comme les dern<sup>er</sup>

id id N°214 six pieds id id

id id N°215 six pieds liés en jonc une demi carte inlisible

id id N°216 six pieds liés en jonc une demi carte on lit mal Muscat

le tout parait N°217 |six pieds liés en jonc une etiquette de papier sans N° accolade

etre de Provence |Il y en avait de cette espece avec des N° seulement

N°218 six pieds id id

N°219 six pieds id id

N°220 six pieds id id

N°221 six pieds id id

N°222 Deux pieds id id

29 . Rege

N°223 six pieds id id papier ou il y avait deux N°

Languedoc

Toulouse

N°224 six pieds Raisin Turc blanc N°27

Toulouse

N°225 quatre pieds Theret bourrée N°46

Toulouse

N°226 quatre pieds sous la meme etiquette

N°227 Deux pieds en papier liés en jonc paroit de Provence N°effacé

Toulouse

N°228 six pieds Damas N°1<sup>er</sup>

\*Montauban

N°229 six pieds Pirlan Muscat jaune N°25 en caravelle \*[dans la marge] Pirlan Muscat jaune

Montauban

N°230 six pieds Chasselas blanc N°23

Aix

N°231 six pieds le Corbeau en parchemin N°6

Toulouse

N°232 six pieds maroquin piran N°39

Toulouse

N°233 quatre pieds Muscat d'Espagne N°11

30 . Rege

Id N°234 six pieds Raisin Turc Noir N°28 Toulouse

Aix-Cuers N°235 six pieds belle de may sans N°3.une carte et N°28



Parait etre de	N°236	six pieds sur papier liés en jonc ou il y a eu le N°sans nom	acolade
Provence	N°236	six pieds id id N°10 sans nom	
<u>Toulouse</u>	N°237	six pieds servant a grains longs N°12	
Cuers	N°238	six pieds broquier, ou pied de pie, ou pecoutoirN°9	
Aix	N°239	six pieds Uni Rouge N°7 en parchemin	
Roquevaire	N°240	six pieds olivette noir N°4	
Toulouse	N°241	quatre pieds Auzeby N°26	
	N°242	quatre pieds liés en jonc sans etiquette	

561/1 (HG) - A -101.Registre des entrées (11/25)

### 31. Rege

Toulouse	N°243	six pieds Madame N°24	
Toulouse	N°244	six pieds Sadoule Bouvier N°25	une carte bis
Toulon	N°245	six pieds Uni Noir 17	
Cuers ou Aubagne	N°246	six pieds Panse muscade Sans N°/15-21	
Cuers	N°247	six pieds Pascal Noir Sans N°/ou <del>xxx</del> N°8	
	N°248	quatre pieds en papier liés en jonc N° effacé parais <sup>ssent</sup> de Provence	
	N°249	six pieds id id N°effacé	
	N°250	six pieds id id N°effacé	
	N°251	six pieds id id N°effacé	
	N°252	six pieds id id N°effacé	

### 32. Rege

	N°253	cinq pieds id id N° effacé	
	N°254	quatre pieds id id N°15 bien marqué	
	N°255	six pieds id id N° peut etre 14	
	N°256	six pieds liés en ficelle sans etiquette	
	N°257	six pieds liés en jonc sans papier	
	N°258	<del>xxx</del> pieds liés en jonc sans sans papier – cinq pieds	
	N°259	cinq pieds id id N° effacé – on lit un 7	
Toulouse	N°260	six pieds Gallet à grains ovales N°15	
Aix – Cannes ou Cuers	N°261	six pieds Claret petale une carte liée en jonc	
Cuers	N°262	cinq pieds gros muscat noir n°24	
	N°263	Deux pieds muscat o---- effacé – liés en ficelle une demi carte	

### 33. Rege

			acolade 263 à 267
		Bezancon	
	N°264	Deux pieds Durbé Noir une demi carte lié en ficelle comme le precedent	
	N°265	trois pieds une demi carte effacée comme le precedent	
	N°266	deux pieds petit ---- demi carte effacée comme le precedent	
Bourgogne.Macon	N°267	Deux pieds Bourguignon demi carte	comme le precedent
Aix – Cuers	N°268	six pieds gros Mourvede N°16	
Toulouse	N°269	six pieds la Saure N°36	
Aix-Cuers	N°270	six pieds Colombau N°12	
Toulouse	N°271	six pieds le Piquepouille Noire	a petits grains eparpillés N°44
Toulouse	N°272	six pieds l'iragnon N°34	
Toulouse	N°273	six pieds Maroquin Bourré N°51	
	N°274	six pieds liés en jonc sans etiquette	
	N°275	cinq pieds liés en jonc sans etiquette	

561/1(HG) - A - 101.Registre des entrées (12/25)

### 34. Rege

	N° 276	six pieds liés en jonc sans etiquette il paroît que ce sont ceux en papier	
	N° 277	six pieds liés en jonc en papier N°4	
	N° 278	six pieds liés en jonc en papier Numéro effacé	
	N° 279	six pieds id id	
Toulouse	N° 280	six pieds Moulan N° 35	
Dijon	Bourg (en Bresse) N° 281	Deux pieds Gros plant n°4	Enraciné en parchemin Etroit
	N° 282	Deux pieds plant Dorleans N°16 id	enraciné
D'Avalon	N° 283	Deux pieds Verot Blanc N°7	
Avalon	N° 284	Deux pieds Goix Rouge ou Groix N°13	
Avalon	N° 285	six pieds Coulnot Rouge N°4	plan enraciné

Bourges St Amand N°286 12 pieds d'un gros faix Bourguignon N°4 une demi carte

### 35 Rege

Montauban ou Figeac N°287 8 pieds Pied de Perdrix N°2

Bourges Chateaux Roux N°287b 1 pied moret 15 N°15  
Id St Amand N°287c 2 pieds Muscat Rouge N°1  
Id St Amand N°288 2 pieds Muscat blanc N°2  
Id St Amand N°288b 2 pieds Pinet N°5  
Id St Amand N°289 2 p Mouillet N°13  
Id St Amand N°290 2 p. Verdin n°14  
Id St Amand N°291 2 p. Dannery N°11  
Id St Amand N°292 2 p. Gouchet N°12  
Id St Amand N°293 2 p. Souvignon Fumé N°9  
Id St Amand N°294 2 p. Souvignon vert N°10  
Id St Amand N°295 2 pieds Muscat batard N°3  
Id St Amand N°296 2 p. Chambonnat N°6  
Id St Amand N°297 2 pieds Genouilleret N°7  
Id St Amand N°298 2 pieds Perigord N°8  
Id St Amand N°299 2 pieds sans etiquette du meme endroit

Chateauroux N°300 4 p. Pinet N°7  
Id N°301 4 p. Sauvignon N°5  
Id N°302 2 pieds sans etiquette du meme endroit  
Id N°303 4 p franc Moreau n°3  
Id N°304 4 p. Chambonats aux genoux N°2

Inconnu N°305 1 pied inconnu d'une autre province

561/1(HG) - A – 101.Registre des entrées (13/25)

### 36 Rege

Bourges Château Roux  
Id id N°306 4 pieds Auvergnat N°1<sup>er</sup>  
Id id N°307 4 pieds jainet N°4  
Id id N°308 2 p. Chasselas N°6  
Id id N°309 4 p – Damas N°8  
Id id N°310 4 p. Vigane N°12  
Id id N°311 3 p. Roy D'arragon N°3  
Id id N°312 4 p. Verdin N°14  
Id id N°313 4 p. Muscat blanc N°11  
Id id N°314 4 p. Pusaut N°10  
Id id N°315 4 p. gros meslier N°13  
Id id N°316 4 p. Moret N°15  
Id id N°317 4 p. Gouche N°20  
Id id N°318 4 p. Vachains n°18  
Id id N°319 4 p. Chambonat Verd N°17  
Id id N°320 3 p. blanc Clairette N°16

### 37 . Rege

Id N°321 3 pieds Pinet blanc N°19  
Bourges Chateauxroux N°322 4 p. Noir tendre N°21

Gté de Metz N°323 3 p. Tendrefleur sans N° Plant enraciné  
N°324 3p. Plant de Datte N°2  
N°325 3p. bon pin[ot] mal ecrit. N° effacé  
N°326 5 p. Pinots sur une carte sans N°  
N°327 4 p. Petit pinot sur une carte sans N°  
N°327 Dans le meme paquet la Varrene dars N°1<sup>er</sup> mort

Inconnu N°328 2 p. Ginoul d'Agathe Noir N°18  
N°329 2 p. Rouget Noir N°21  
N°330 2 p. Rieu Col Noir N°20  
N°331 2 p. Anglais Noir N°4  
N°331 2 p. Marustel ou Braucol Noir N°9

N°332 2 p. Terrebainenc ou Clarette Blanc N°19  
 N°333 2 p. Sommart Blanc N°5  
 N°334 2 p. Bouillon Noir N°23  
 N°335 2 p. Graine Blanc N°5  
 N°336 2 p. Colombard Blanc N°24  
 N°337 2 p. Mauzac Blanc N°6  
 N°338 2 p. Verdanel Blanc N°17  
 N°339 2 p. Bouillenc Blanc N°7  
 N°340 2 p. Bouillenc Noir N°8  
 N°341 2 p. Rouge Grosse N°3  
 N°342 1 pied isolé sans etiquette du meme paquet

561/1(HG) - A -101. Registre des entrées (14/25)

38 Rege

Inconnu

Du Paquet precedent

N°343 2 Muscat Noir N°1<sup>er</sup>  
 N°344 2 Almoyno ou Medeu Noir N°15  
 N°345 2 Muscat blanc d'Espagne N°13  
 N°346 2 prunard Noir N°15  
 N°347 2 fromental Blanc N°16  
 N°348 2 Muscat Blanc N°2  
 N°349 2 oserrois ou pe de perdrix noir N°11 2pieds  
 N°350 1 Malvoisie gris N°25

Auvergne Brioude

N°351 6 pieds Plant de St Perey N°17  
 N°352 |2 pieds Plant de Beaune ou Chasselas N°16 **accolade 352-353**  
 N°353 |3 pieds N°bis  
 N°354 |3 pieds Aubain n°18 **accolade 354-355**  
 N°355 |2 pieds id  
 N°356 5 pieds Langes de chien pineau 1<sup>ere</sup> variété N°1<sup>er</sup>  
 N°357 2 pieds pineau blanc N°19 **accolade 357-358**  
 N°358 3 pieds id  
 N°359 3 pieds Rouge commun N°11  
 N°360 5 pieds Chassaingol N°21  
 N°361 5 pieds gamay blanc N°29

Paquet inconnu ou  
 il s'y trouve une  
 40<sup>aine</sup> de plans

N°362 2 pieds plant enraciné sans etiquette (Coté A)

39 Rege

Auvergne Brioude

N°363 6 pieds du meme paquet (A) inconnu  
 N°364 4 pieds gamet N°5  
 N°365 4 pieds Muscat blanc N°27  
 N°366 4 pieds teinturier N°13  
 N°367 4 pieds Langelet ou pineau 2<sup>e</sup> variété N°2  
 N°368 4 pieds Verdelet N°24 – voyés 23  
 N°369 4 pieds Cendré N°20 voyez 19 (4pieds)  
 N°370 4 pieds Romaur blanc N°23  
 N°371 4 pieds Bionnais N°6  
 N°372 4 pieds fort fumé N°9  
 N°373 3 pieds gros Rouge N°14  
 N°374 4 pieds pineau commun N°3  
 N°375 3 pieds Raisin grec N°15  
 N°376 4 pieds Romans Noir N°10

561/1 (HG) - A -101. Registre des entrées (15/25)

40. Rege

Auvergne/Brioude

Auvergne Brioude

Id id

Id id

Id

Id

Id

Id

Auvergne  
 N°377 4 pieds Brumeau N°4  
 N°378 3 pieds Mollard N°22  
 N°379 4 pieds Noireau N°7  
 N°380 5 pieds Muscat Noir N°25  
~~xxxxx~~ N°381 4 pieds Muscat violet N°26 mort  
 N°381 4 pieds fort N°8  
 N°382 4 pieds Noireau double N°12  
 N°383 4 pieds Brumeau blanc N°28

Soissons [Crouy]	N°384 3 p.	Spin vert	Crouy	accolade 384-393
	N°385 3 p.	Romeret	Crouy	
	N°386 3 p.	Gruet N°9	Crouy	
	N°387 3 p.	Blanc Meunier N°4	Crouy	
	N°388 3 p.	Spin gris N°3		
Soissons	N°389 3 p.	Blanc. Simplement dit N°8		
	N°390 3 p.	Barsuraube N°12		
	N°391 3 p.	teinturier N°7		
	N°392 3 p.	Spin Luisant N°2		
	N°393 3 p.	Blanc d'Orient N°11		

#### 41 Rege

Soissons	N°394 1 pied	blanc D'orient N°11	
Id	N°395 3 pieds	blanc dur N°10	sur carte   l'etiquette double
Id	N°396 3 pieds	pindrillard N°6	

Bourges. Selles	N°397 2 pieds	Pinet blanc arbois N°12	
	N°398 3 pi.	Beaunier n°8	
	N°399 3 p.	Surin vert ou sauvignon vert N°4	
	N°400 1 pied	Auvernat blanc N°2	
	N°401 2 pieds	Bigourdin N°15	
	N°402 3 pieds	Noir tendre N°16	
	N°403 2 p.	Muscat N°17	
	N°404 2 p.	Gouais N°19	
	N°405 2 p.	Auvernat, Cendrex, ou Meunier N°7	
	N°406 2p.	Surin ou sauvignon jaune N°5	
	N°407 1 pied	Chasselas N°13	

[La] Chatre	N° 408 2 pieds	Cor ou Cahors N°1	
-------------	----------------	-------------------	--

Selles	N°409 3 pieds	Gouais ou Gouet N°9	accolade 408-410   meme paquet
Selles	N°410 3 pieds	Pinet Noir N°11	
Selles	N°411 3 pieds	Seziat N°18	
Selles	N°412 2 pieds	Gros Noir d'Espagne N°14	
Selles	N°413 2 pieds	fromenteau N°10	
Selles	N°414 3 pieds	Melier N°3	
Selles	N°415 2 pieds	Auvernat noir ou franc N°6	

Parvenu endroit	N°416  2 pieds	Sauvignon blanc sans N°. Il se conserve longtemps	accolades 416-17
inconnu	N°417  Raisin Noir de grand rapport bon a manger et a faire du vin		
	Les Etiquettes sur papier (B)		

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (16/25)

#### 42. Rege

N°418 3 pieds	Raisin français N° comme letiq <sup>te</sup> (B)	accolade 418-425
N°419 3 pieds	R.blanc chasselas. Se conserve. Etiq <sup>te</sup> B	
N°420 3 pieds	Soret Raisin noir Etiq <sup>te</sup> (B)	
N°421 2 pieds	Raisin noir Bourguet Etiq <sup>te</sup> (B)	
N°422 4 pieds	Sancerrois Raisin Noir Etiq <sup>te</sup> (B)	
N°423 3 pieds	raisin noir pinet Etiq <sup>te</sup> (B)	
N°424 6 pieds	Muscat noir Etiq <sup>te</sup> (B)	
N°425 2 pieces	du meme endroit sans etiquette	

#### Montauban Puy l'Evêque

N°427 6 pieds	Enragié N°13	
N°428 6 pieds	Chossé gris N°9	
N°429 2 pieds	sans numero isolés	
N°430 12 pieds	d'un gros faix sans etiquette	
N°431 4 pieds	Sabouret blanc N°45	caravelle

<u>43 Rege</u>	N°432 6 pieds	Corente blanc N°30	caravelle
----------------	---------------	--------------------	-----------

Auvergne Riom	N°433 4 pieds	L'Anis N°12	
---------------	---------------	-------------	--

N°434	4 pieds	le Blanc	N°13
N°435	4 pieds	le Damas	N°10
N°436	4 pieds	le Lyonnais Rouge	N°6
N°437	4 pieds	le Gamé ou Gamelou	N°13
N°438	4 pieds	le frayé	N°2
N°439	4 pieds	le Chanis	N°1
N°440	4 pieds	le Rousselet	N°11
N°441	4 pieds	le Charpinei	N°8
N°442	4 pieds	le Lyonnais	N°4
N°443	4 pieds	le Tachoir ou teinturier	N°9
N°444	3 p---	le Pinatel---	N°7
N°445	3 p	le Nairou ou Neyron	N°5

#### 44. Rege

Auch. Subd d'Auch	N°446	6 pieds	Gillain ou Gielan Noir	S <sup>te</sup> -Colombe
Id	N°447	6 pieds	Massenc	S <sup>te</sup> -Colombe
Id	N°448	6 pieds	Coste Rouge	S <sup>te</sup> -Colombe
Id	N°449	6 pieds	Clarete Ronde	S <sup>te</sup> -Colombe
Id	N°450	6 p.	Clarete pointue	S <sup>te</sup> -Colombe
Id	N°451	6p.	bouchalès	S <sup>te</sup> -Colombe
Auvergne - Corent cf 472	N°452	6p.	* N°25	*une petite etiq <sup>te</sup>
	N°453	6 pieds	X	N°22
	N°454	6 pieds	O	N°14
	N°455	2 pieds	H	N°8

561 (HG) - A – Registre des entrées (17/25)

#### 45. Rege

Auvergne	N°456	4 pieds	Restant du paquet	H	N°8	=	Clermontais
	N°457	6 p.		N	N°13	=	Muscat blanc
	N°458	6 p.		Q	N°16	=	Fenes
	N°459	6 p.		M	N°12	=	Clermontais blanc
	N°460	6 p.		R	N°17	=	Gamet noir
	N°461	6 p.		Y	N°23	=	Clermontais cendré
	N°462	6 p.		J	N°9	=	Roussi blanc
	N°463	6 p.		P	N°15	=	Perou noir
	N°464	6 p.		W	N°21	=	Du Brimet noir
	N°465	4 p.		L	N°11	=	Muscat rouge

#### 46 Rege

	N°466	3 p.		F pour T	N°19	=	Pineau noir
	N°467	6 p.		G	N°7	=	Despagnet noir
	N°468	5 p.		5	N°5	=	Mourales blanc
	N°469	6 p.		H pour K	N°10 (bis)	=	Pinoux roussard
	N°470	6 p.		V	N°20	=	du Rameau blanc
	N°471	6 p.		C	N°3	=	Neroux ou Fayet
Auvergne	N°472	6 p.		A	N°1	=	de Guerres
Vignes de Corent	N°473	6 p.		B	N°2	=	Gros Blanc
Paroisse d'Antezat	N°474	6 p.		F	N°6	=	le Sachard
	N°475	6 p.		D	N°4	=	Danjou

N°4 Il y a erreur d'un pied il n'y en a que cinq D  
à la fin de la Rege il y a une xxx de 3 pieds au lieu de six  
par la faute xxxxx

#### 47 Rege

Auvergne	N°476	6 p.		5pourS	N°18	=	Dirmau rouge
	N°477	5 p.		Z	N°24	=	D'arbat blanc

#### Montauban

subd Montauban	N°478	6 p	Mousca blanc N°28 ou Mouché				en Caravelle
----------------	-------	-----	-----------------------------	--	--	--	--------------

#### Auvergne

Clermontferrand	N°479	6 p	Drigily ou Anis				
	N°480	6 p	Barquelé				
	N°481	6 p	Chasselas Rouge				
	N°482	6 p	sans etiquette du meme paquet				
	N°483	6 p	Lyonnois				

N°484 6 p Malvoisie  
 N°485 3 p teinturier

48 Rege

Clermont N°486 6 p Chasselas blanc  
 Clermont N°487 6 p Noiron blanc  
 N°488 6 p Chany ou chanis  
 Clermont N°489 6 p gros Rouge  
 N°490 6 p gamet blanc  
 Clermont N°491 6 p chanis noir  
 N°492 6 p muscat blanc  
 Clermont N°493 6 p Charpinet blanc  
 Clermont N°494 6 p Charpinet noir  
 N°495 2 p frayé noir

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (18/25)

49. Rege

Autre district N°496 4 pieds frayé noir  
 Clermont N°497 6 pieds Brumet noir  
 Clermont N°498 6 pieds Sepan Vert  
 N°499 6 p Bourbonnais blanc  
 N°500 6 p pate d'Oye  
 N°501 6 p Brumar  
 N°502 6 p le gris  
 N°503 6 p Raisin de Beaune  
 N°504 6 p Brumet blanc  
 Clermont N°505 6 p Miliot ou Millau

50 Rege

Auvergne N°506 6 p. Bionnois  
 N°507 6 p Chasselas Noir  
 N°508 5 pieds Muscat Rouge  
 Clermont N°509 6 pieds Noiron Raisin noir  
 N°510 5 pieds Limandy  
 Clermont N°511 6 p Rousselet  
 Id N°512 6 p Gamet noir  
 Id N°513 6 p Chany gris

Autre district

|N°514 6 p pinau noir  
 Auvergne |N°515 4 p forez ou foret noir  
 Auch ~~|N°516 5 p Tachant~~

etiq differente  
 id

accolade 514-532 :  
 Auvergne selon Répertoire B

51 Rege

|N°516 5 p Tachant du paquet precedent id  
 |N°517 5 p Anjou blanc id  
 |N°518 5 p Militès espece de gros Span id  
 |N°519 6 p Anjou Rouge id  
 |N°520 5 p Aigret id  
 Auvergne |N°521 6 p gros Span fumé id  
 Auch |N°522 4 p forêt blanc id  
 |N°523 5 p petit blanc id  
 |N°524 6 p Essartlas id  
 |N°525 6 p gros blanc id  
 |N°526 3 p Nerou id

Erreur deux pieds xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx  
 xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

52 Rege

|N°527 6 pieds Muscat blanc id  
 |N°528 4 p Rousset id  
 |N°529 5 p Damas id  
 |N°530 6 p gros Span id  
 |N°531 6 p Brumet id  
 |N°532 5 p Maumadier id

P<sup>sse</sup> de Montesquieu en Brullois

[Gen<sup>té</sup>]Auch N°533 3p Abade ou Sibadé

	N°534	2 p	Gouaillardon
	N°535	3 p	Mérille
	N°536	3 p	Marmouran
	N°537	2 p	Montauban
	N°538	3 p	Erré
Subdel Auch	N°539	3 p	Couefort
	N°539	0	Teinturier mort
	N°540	3 p	Côte Rouge
	N°541	2 p	Bouchalès

561/1 (HG) - A – 101.Registre des entrées (19/25)

53. Rege

Auch. P<sup>SSe</sup> de Montesquieu

	N°542	3 p	Sauvignon
	N°543	3 p	Perron
	N°544	3 p	Guinlon blanc
Subd Auch	N°545	3 p	Clarete
	N°546	3 p	Chalosse
	N°547	3 p	Guilan Noir
	[N°547	0]	le gris est mort
	N°548	3 p	Verdet
	N°549	3 p	piquepout
Auch	N°550	3 p	oeil de Tour
	N°551	3 p	mensenc
	N°552	2 p	de Madame 2
	N°553	3 p	pelle a ouille
Montauban	N°554	6 p	Sabouret blanc n°26
	N°555	2 p	Plan de Marche Noir N°3
	N°556	2 p	le Nuret ou Noiret N°2
Berry	N°557	2 p	Le melier et très jaune N°2
Le Chatre	N°558	2 p	le Noir tendre sans N°
	N°559	2 p	le fleuret, ou fleutret N°5
	N°560	2 p	le goudoux blanc N°3
Argenton	N°561	2 p	le chene noirN°4
	N°562	2 p	le gouche blanc sans N°
	N°563	2 p	le Sauvignon Blanc sans N°

accolade 562-63

54 Rege

La Chatre	N°564	2 p	Muscat blanc
Argenton	N°565	2 p	le pinadoux blancN°4
Id	N°566	2 p	la Semanie N°5
Id	N°567	2 p	Limancay ou Mancay N°1 <sup>er</sup>
Id	N°568	2 p	le plan de Marche blanc N°6
La Cha	N°569	2 p	le Bordelais blanc sans N°
	N°570	2 p	le petit melier ou melier franc sans N°
	N°571	2 p	le pied de perdrix N°1 <sup>er</sup>
	N°572	2 p	le groslin n°7
	N°573	4 pieds	le plan Couraud ou Couillet N°6
	N°574	2 p	Goudoux Noir N°4
Argenton	N°575	2 p	autre gros Melier N°2
	N°576	2 p	le genouilleret sans N°
	N°577	4 pieds	Crouchen blanc
Auch district de Gan en Béarn	N°578	1 p	Bouchy ou Pinaus <del>xxxxxxxx</del>
	N°579	4 p	Camarau Rouge
Montauban	N°580	4 pieds	Blanquette blanc N°36
Auch	N°581	4 p	Arrouya Rouge
	N°582	4 p	Bouchy sans N°
	N°583	4 p	Sans etiquette du meme endroit

P<sup>s</sup> [paroisse] Gan en Bearn

	N°584	3 p	Sans etiquette du meme endroit		
<u>55. Rege</u>	Auch. Gan en Bearn				
	N°584	4 p	Mansenc gros blanc		
	N°585	4 p	Arrouya sans N°		
Montauban subd id	N°586	4 p	Muscat blanc		
Auch Gen du Bearn	N°587	4p	Courbu blanc – <del>à voir</del> – sans N°		
	N°587		Corbeau ou Corbin	accolade 587	
	N°588	4 p	pinot sans N° sur une carte / a chercher		
	N°589	6 p	du meme faix plan enraciné		
Montauban Puy l'Eveque					
Id	id	N°590	4 p	plant cerise N°17 sur une carte	
Id	id	N°591	4 p	Muscatel N°20	
Id	id	N°592	4 p	Muscat blanc N°16	
Bourges		N°593	4 p	Surin Raisin sucré blanc N°6	
		N°594	2 p	meslier N°21	
etiquette [E]		N°595	3 p	pelossard rouge grosses graine fort longue et serrée	
Montauban Puy l'Eveque	N°596	4 p	gros Muscat noir N°7		
	N°597	5 p	Miradoure raisin noir	etiquette (E)	
					¥ symbole sans légende. Cf. Fig.6
<u>56. Rege</u>					
<del>Bourges xxx</del>	N°598	2 p	Arnoison Noir Noble N°20	¥	{une carte
	N°597	4 p	sans etiquette		
	N°598b	4 p	Longin blanc	Etiquette (E)	longue bande de parchemin
	N°599	4 pieds	gouais ou gois Raisin Blanc N°7	¥	
accolade	N°600	4 pieds	Corinthe blanc N°8	¥x	
600-602	N°601	4 pieds	D'oussayne ou quille muscat N°12	¥x	
	N°602	4 pieds	Verjus N°5	¥x	
Montauban	N°603	4 p	Coicour Noir N°7		
	N°604	xx	une etiquette de parchemin inlisible parait de bourgogne		
	N°605	4 p	auniRajoulen N°4	¥x	
Libourne	N°606	4 p	Muscat gris N°14	¥x	de Libourne d'après mémoire D9.14
	N°607	4 p	Semillon N°10	¥x	
	N°608	1 p	Macé doux ¥ N°19		
accolade	N°609	4 p	gros Muscat blanc N°6	¥x	
609-610	N°610	4 p	du meme lié separement	¥	
<u>57. Rege</u>					
	N°612	4 p	Maurille N°19	¥x	
	[N°612b 0]		Marine blanc mort (E)		
	N°613	3 p	Muscat Rouge N°16	¥	
	N°614	4 p	Corinthe N°8	¥	
	[N°614b 0]		Cervinien mort. Sans N°		
	[N°614c 0]		pinneau blanc /mort - sur un papier (AA)		
	N°615	4 p	pineau rouge N°18	¥	
	N°616	2 p	auvernat blanc, commun N°22	¥	
	N°617	4 p	gros pineau blanc N°3	¥	
	N°618	4 p	Muscat de Portugal N°11	¥	
	N°619	4 p	Aubron N°4	¥	
	N°620	4 p	Pineau Menu blanc N°4	¥	
	N°621	3 p	Auvergnat Rouge N°10	¥	
	N°622	2 p	Orleans farineux Noble Rouge N°12	¥	
	N°623	4 p	Orleans simple dit Noble N°12	¥	
	N°624	2 p	Gros Noir pour teindre le vin N°13	¥	
	N°625	2 p	Raisin d'Afrique Rouge n°17	¥	
	N°626	4 p	Tendrier blanc N°15	¥	



N°627 3 p grosleau N°1 blanc ¥  
N°628 3 p Cô ou Cahors N°5 ¥

561/1(HG) - A -101. Registre des entrées (21/25)

58 Rege

N°629 4p Languedoc ou languedoc N°9 ¥  
N°630 4 p Arnoison blanc N°2 ¥

Montauban subd id

N°631 4 p Marsicart Noir N°8  
N°632 4 p ferragnon (ferragnin) de Machard Etiqu<sup>te</sup> (E)  
N°633 4 p Mandouze Rouge Clair Etiqu<sup>te</sup> (E)  
N°634 4p Reby Rouge bon a mettre en confiture (E)  
N°635 4p Roussette blanche (E)  
N°636 4 p pinot noir sans etiquette papier sans N° Mort  
N°636 3 pieds Sans nom lisible (E)  
[N°636c 0] plan vert meme etiquette mort  
[N°636d 0] Tresseau mort  
[N°636e 0] Meillan mort E  
[N°636f 0] Mornen mort E  
N°637 4 p perpignan noir N°9

Auch subd id

|N°638 4 p L'anglés sans N°

accolade

|N°639 4 p Besparo sans N°

638-40

|N°640 4p Mausac id

Auch

N°641 4 p Blanquette Claire

Auch

N°642 4 p Grande Grece

Id

N°643 1 p Cendreux Auch un pied

59 Rege

Auch N°644 4 p Julian. Estillac ou subd d'Auch  
Auch subd.id N°645 4 p Chalosse Raisin Blanc  
Auch id N°646 4 p Croucant  
Auch id [N°646c 0] Tinton Mort  
Auch id N°647 4 p Coufidés  
Auch id N°648 4 p Grande blanquette ou Plan de Madame  
Auch id N°649 4 p herran ou aureillut  
Auch id N°650 4 p Plant de St-Jean  
Auch id N°651 4 p Grece  
Auch id N°652 4 p blanquette grise  
Auch id N°653 4 p Malvoisie

Montauban

N°654 4 petit muscat noir N°33

Bourges

N°655 3 teinturier noir sur une etiquette de parchemin carré. Bourges

Auch

N°656 4 pieds Merille

Auch

N°657 5 pieds Grece blanche

60. Rege

Montauban

N°658 4 p Coulonba blanc

Peut etre de la Bourgogne

ou du Berry

N°659 3 p petit moreau blanc

probablement Berry

Montauban

N°660 4 p Bourguinote N°51

Id

id N°661 4 p Agudet blanc N°43

Id

id [N°661c 0] teinturier noir N°18 mort

Ci-dessous N° 622 à N°661. Erreur dans la numérotation : réitération à 622 au lieu de poursuite à 662.

Correction apportée ci-dessous : renumérotation 622b-661b pour les pieds identifiés.

Id id N°622b 4 p Boulen jaune N°44

Id id N°623b 4 p gros blanc N° 46

Id id N°624b 4 p Berdanel blanc N°38

Id id N°625b 4 p Moisac blanc N°42

Id	id	N°626b 4 p	Raisin de Saint-Jean noir N°27
Montauban	Puy l'Eveque	N°627b 4 p	Mauzard N°11
Bourges	La Charité	N°628b 4 p	Gois blanc N°1
	Id	N°629b 4p	Gamet blanc. Sauvignon blanc
	Id	N°630b 4 p	Sauvignon blanc
Montauban		N°631b 4 p	Louval noir N°17
		N°632 3 p	sans etiquette isolés

561/1(HG) - A – 101.Registre des entrées (22/25)

61. Rege

		N°633 4 p	sans etiquette isolés
Montauban		N°634b 4 p	Oustene Rouge N°21
Id		N°635b 4 p	feu blanc n°50
Id		N°636b 4 p	Ongrie jaune N°39
Id		N°637b 4 p	Izarnen noir N°12
Id		N°638b 4 p	Boulen noir N°3
Id		N°639b 4 p	Chalosse blanc n°40
Id		N°640b 4 p	gros Muscat de treille N°32
Id		N°641b 4 p	houdene blanc N°24
Id		N°642b 4 p	Agudet noir N°4
Id		N°643b 4 p	Bouscales Noir N°2
Id		N°644b 4 p	petit muscat couleur de Roze N°34
Montauban	Id	N°645b 4 p	Clarete Rouge N°20

62. Rege

Bourges		N°646b2 p	foireau sans N°
Sub de		N°647b 1 p	Sauvignon gris id [accolade 647-49]
Chatre		N°648  1 p	Sauvignon gris id
		N°649  1 p	Sauvignon gris id
		N°650b 1 p	Sauvignon blanc [accolade 650-51]
		N°651  1 p	Sauvignon blanc
		N°652b2 p	Aliguiet
		N°653b1 p	Cor
		N°654b3 p	Noir D'Espagne
		N°655b4 p	Ormencé-
		N°656b4 p	Biaune
		N°657b4 p	Prenéla
		N°658b2 p	blanche Bonoeil
		N°659b2 p	le Mèlier
		N°660b2 p	Rousse
		N°661b2 p	Muscadeau
		N°662 1 pied	Pera ou autre nom douteux / Pera
		N°663 1 pied	Noir tendre
		N°664 3 p	Pera
		N°665 2 p	Goué
56		N°666 2 p	Doucin
42		N°667 1 p	Noir tendre
14		N°668 1 p	invisible (Nargoir) bon
			Deux pieds morts

2 pieds morts sans nom

Fin des doublons 621-661

<del>Bourgogne xxxxxx</del>		N°669 4 pieds	Gamet noir sans N°
<del>a Voir Treceaux</del>		N°670 4 pieds	Tressiaux Noir
Bourges La Charité		N°671 4 p	moreaux noir

N.B. la 28° Rege a la barre il y en a 26 plantées de cette maniere

561/1(HG) - A – 101.Registre des entrées (23/25)

63. Rege

Bourges ou Bourgogne	Argenton	N°672 6 pieds	ped de perdrix N°1 <sup>er</sup>
----------------------	----------	---------------	----------------------------------

Sancerre	N°673	2 pieds	auvernat noir N°2
Sancerre	N°674	2 p	grand noir N°1 <sup>er</sup>
Sancerre	N°675	2 p	Sauvignon Rouge N°5
Sancerre	N°676	2 p	blanc vert °14
Id	N°677	2 p	pinet ...xxx
Id	N°678	2 p	teinturier N°15
	N°679	4 p	Sans etiquette
	N°680	3 p	Sans etiquette
	N°681	2 p	Sans etiquette
	N°682	2 p	Sans etiquette
	N°683	2 p	Sans etiquette
	N°684	3p	Sans etiquette
	N°685	4 pieds	Sans etiquette
	N°686	3 p	Sans etiquette
	N°687	4 p	Sans etiquette

Bourges Issoudun	N°688	3 p	Gouche N°3
	N°689	3 p	Muscat blanc N°30
	N°690	3 p	Noir tendre N°7
	N°691	3 p	Rougeriou N°25

#### 64. Rege

Bourges Issoudun	N°692	3 pieds	Docteur N°27
	N°691b	3 pieds	Martin N°23
	N°692b	3 pieds	L'opera blanc N°33
	N°693	1 pied	blanc D'anjou N°34
	N°694	2 p	Noir d'Espagne N°28
	N°695	3 p	petit pinet N°24 - noir
	N°696	2 p	Cor N°17
	N°697	2 p	blanc de bonheur N°19
	N°698	3 p	Confort N°18
accolade 692-706	N°699	3 p	Auvernat N°16
	N°700	3 p	Calenbredaine 15
	N°701	3 p	Meslier N°14
	N°702	3p	Auvernat Noir N°22
Issoudun	N°703	3 p	gros pinet N°20
	N°704	3 p	Caba blanc N°26
	N°705	3 p	Sans etiquette
	N°706	3 p	Sans etiquette
	N°707	3 p	Mona Noir N°32
	N°708	3 p	Mansar [?] N°21
	N°709	3 p	Magdelaine N°1 <sup>er</sup>
	N°710	3 p	genouillet N°2

561/1(HG) - A – 101.Registre des entrées (24/25)

#### 65. Rege

Bourges Issoudun	N°711	3 p	Chambonat N°12
	N°712	3 p	Muscat d'Alexandrie N°31
Plaques de bois	N°713	3 p	Rochefort N°6
	N°714	3 p	Bordelet N°10
	N°715	3 p	Vigane Rouge N°9
	N°716	3 p	Languedoc N°8
	N°717	3 p	Sauvignon N°4 chovignon
	N°718	3 p	Petoin N°13
	N°719	3 p	Oignat N°11
	N°720	3 p	Chovignon N°5
	N°721	3 p	Muscat Rouge n°29
Inconnu sur les cartes	N°722	2 p	<del>Sans etiquette</del> Muscatel
	N°723	2 p	Pinet Auwiller Noir N°22
	N°724	2 p	Anjou blanc N°7
	N°725	2 p	Corps Noir N°10
	N°726	2 p	Graupiné noir N°6
	N°727	2 p	Vadray Noir N°14

accolade 722-745	N°728	2 p	Magdelaine Noir N°13	
	N°729	2 p	Treuniere verte blanc N°8	
	N°730	2 p	Auni blanc N°4	
	N°731	2 p	Genouilleret Noir N°5	
	N°732	2 p	Bordelat blanc N°9	
	N°733	2 p	autre Treuniere blanc N°12	
	66. rege			
inconnu par les cartes	N°734	2 p	Prenelat Rouge N°11	
	N°735	2 p	Menses N°16	
	N°736	2 p	Prenelat gris N°18	
	N°737	1 p	Pinet blanc N°17	
	N°738	2 p	Noir tendre N°19	
	N°739	2 p	Meslier blanc N°15	
	N°740	2 p	Bordelat noir N°21	
	N°741	2 p	petit Pinet noir N°25	
	N°742	2 p	gros Plant d'Anjou blanc N°21	
	N°743	2p	Lougemet noir N°23	
devrait être du Berry	N°744	2 p	Verdain noir N°31	- 745b Auvernat blanc mort N°26
	N°745	2 p	Gouet blanc N°30	745c Bourgogne noir mort N°29
				745d Chauvignon blanc N°24 mort
Refer a Auch Montauban ou Languedoc le plan vif et vigoureux	N°746	4 p	Sans etiquette	745e Meunier Mort N°24
	N°747	4 p	id	745f Auvergnat Noir mort N°28
	N°748	4 p	id	<u>2 pieds sans E<sup>tte</sup> morts</u>
	N°749	4 p	id	
	N°750	4 p	id	
	N°751	4 p	Mirepoix id	
	N°752	6 p	id	

561/1(HG) - A – 101.Registre des entrées (25/25)

<u>68. Rege</u>	Languedoc departement de mirepoix			noms d'après les indications du mémoire D22 :
Boite de fer blanc	N°753	5 p	N°19 =	Poupe saume blanc
	N°754	5 p	N°4 =	Muscat blanc
	N°755	5 p	N°3 =	raisin blanc
	N°756	5 p	N°7 =	Mourastel noir
	N°757	5 p	N°15 =	Manregue noir
	N°758	5 p	N°18 =	Durazé noir
	N°759	5 p	N°14 =	Terret noir
	N°760	5 p	N°10 =	Piquepoule rouge
	N°761	5 p	N°5 =	Muscat rouge
	N°762	5 p	N°13 =	Rivairenc noir
	N°763	6 p	N°12 =	Uigne blanc
<u>69. Rege</u>				
Boite de fer blanc	N°764	6 p	N°20 =	Carcassés noir
	N°765	6 p	N°17 =	Rougeane rouge
	N°766	6 p	N°8 =	Berdoménel blanc
	N°767	6 p	N°2 =	Auxerrois noir
	N°768	6 p	N°11 =	Ramondene
	N°769	6 p	N°16 =	Granat noir
	N°770	6 p	N°6 =	Cruchent noir
	N°771	7 p	N°9 =	Sarransen noir
N°772	7 p	N°1 =	Gris de lin Gris	

*Fin du registre des entrées (dossier 101)*

## Bergerac

### 103

103 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Bergerac dans la généralité de Guyenne.

3 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Bergerac est constitué des pièces originales suivantes :

C103 – bordereau de réception (6 pages manuscrites) ;

D103 - mémoire envoyé par le subdélégué de Bergerac (7 pages manuscrites) ;

E17 et E17bis – copie et original de la lettre du 6 mars 1784 du subdélégué de Bergerac à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C103-Bergerac

561/3(ASB) – C103.Bergerac – Bordereau de réception (1/6)

Généralité de Bordeaux  
Subdélégation de Bergerac

3 Etat des differantes especes de cepages que l'on cultive dans les vignobles scitués aux environs de Bergerac avec les noms divers que l'on donne à chaque espee et autres eclaircissemens que l'on à pu se procurer pour satisfaire à la lettre de M. l'Intendant du 30 Juin 1783.

N°

- 1 Le fer noir
- 2 le Navarre Idem
- 3 le Maurillon idem
- 4 La Cotte rouge
- 5 Le Bouissallet ou grosse Cote rouge
- 6 Le Carmenet
- 7 Le Carmeneyre
- 8 Le Verdot

561/3(ASB) - C103.Bergerac - Bordereau de réception (2/6)

- 9 Le Pineau
- 10 Le Chivaageou grapu
- 11 Le Petit Chivaageou
- 12 Le Perigord
- 13 Le Couturier
- 14 Le Caulard
- 15 Le gros Marty
- 16 Le franc muscat noir
- 17 L'Enrageat noir
- 18 Le guilla noir
- 19 Le Queuë long

561/3(ASB) - C103.Bergerac - Bordereau de réception (3/6)

- 20 Le ferriole
- 21 La Purguerie noire
- 22 Le Sausségris noir
- 23 Le Malaga noir

Cepages Rouges ou gris

les cépages rouges ou gris 1 à 6 dans l'original ont été renumérotés C3.101 à C3.106

- 101 Le Saussegris
- 102 Le franc muscat gris
- 103 le gros pique poule

- 104 Le Petit pique poul
- 105 Le Brunier
- 106 Le grapu

561/3 (ASB) – C103.Bergerac - Bordereau de réception (4/6)

#### Cépages Blancs

- 201 La grosse malvoisie où malaga les cépages blancs 1 à 27 ont été renumérotés C3.201 à C3.227.
- 202 Le franc muscat
- 203 Le Musca fou
- 204 Le Blanc Semillon Crucillant
- 205 Le Blanc Semillon
- 206 Lenragea
- 207 Le Gros Enragea
- 208 Le Picardan
- 209 Loeil de Tour
- 210 L'albié
- 211 Le guilla

561/3(ASB) – C103.Bergerac - Bordereau de réception (5/6)

- 212 Le Blanc roumieu
- 213 La rousse
- 214 Le Blanc Clair
- 215 Le Mauzac
- 216 le Sauvignon
- 217 Le Blanc Bouchinel
- 218 La Purguerie
- 219 La Petite Malvoisie
- 220 Le Pied de Chanvre
- 221 Le Verdelet

561/3(ASB) – C103.Bergerac - Bordereau de réception (6/6)

- 222 Le Blanc Capiot
- 223 Le Blanc mâl
- 224 L'Escorsonnelle
- 225 La queuë roide
- 226 Le Mauzaque
- 227 Le Cul de Bouc

*Fin du bordereau de réception C103-Bergerac*

### Mémoire D103-Bergerac

561/3(ASB) – D103. Bergerac-Mémoire (1/7)

- 3a Etat des différentes espèces de cépages que l'on cultive dans les vignobles situés aux environs de Bergerac avec les noms divers que l'on donne à chaque espèce et autres éclaircissements que l'on a pu se procurer pour satisfaire à la lettre de M. l'Intendant du 30 Juin 1783.

#### Cépages noirs

1 Le fer,  
on ne lui connaît pas d'autre nom. Il donne de bon vin, mais il faut l'attendre de huit à dix ans, si on le buvait plutôt il serait redu, le sol qui fournit ce cépage est bon, il produirait peu dans un fond médiocre et pas du tout dans un mauvais fond. On observe même que les ceps ne commencent à produire qu'à l'âge de dix à douze ans.

2 Le Navarre  
que l'on nomme Boucharet dans les environs de Marmande. Le grain est un peu croquant bon à manger et faisant de bon vin potable à trois ou quatre ans. Ce cépage produit beaucoup plus dans un bon fond que dans un médiocre et il

n'y a en cela rien d'étonnant mais on remarque que le vin qui en provient dans un fond médiocre bien airé et bien cultivé est infiniment meilleur que celui qui se recueille dans un terrain d'une qualité supérieure.

### 3 Le Maurillon

que l'on nomme Moreau dans plusieurs endroits. Le vin en est très bon, potable à deux ou trois ans, ce cépage produit peu étant beaucoup sujet au brouillard et pour peu que la saison d'automne soit pluvieuse, le raisin pourrit souvent avant d'avoir atteint sa maturité surtout quand il est dans un terrain un peu gras.

### 4 La Cotte rouge,

que l'on nomme pied de perdrix dans les environs de Castillonès, Monflanquin et Villeneuve d'Agen et Bouchet du côté de Libourne. Le fruit en est fort bon à manger et fait de bon vin, il est sujet au brouillard.

561/3(ASB) – D103. Bergerac-Mémoire (2/7)

et mûrit de bonne heure la cotte est en effet rouge.

### 5 Le Bouissalet

ou grosse Cotte rouge. Le raisin en est aussi très bon à manger, produit beaucoup et fait de bon vin. La Cotte ou rape en est verte et le grain en est plus gros que celui de la cotte rouge ou pied de perdrix.

### 6 Le Carmenet

que l'on nomme de même en Médoc.

### 7 Carmeneyre.

L'un et l'autre de ces deux cépages produit peu et principalement la Carmeneyre mais le vin en est très bon

### 8 Le verdot

reconnu à Bordeaux sous ce même nom. Ce cépage veut un bon terrain, s'il était planté dans un fond médiocre il produirait très peu. Le vin en est aussi très bon mais il en est comme du fer n'étant guère potable qu'à dix ou douze ans.

### 9 Le pineau.

Le fruit en est très bon à manger et fait d'excellent vin, le raisin en est fort petit.

### 10 Le Chivaugeou grapu.

### 11 Le petit Chivaugeou.

Ces deux derniers cépages produisent beaucoup quoi que dans un terrain médiocre mais le vin en est commun.

### 12 Le perigord

que l'on nomme picard dans les environs du Bugue et merigue du côté de Castillonès et de Monflanquin, produit beaucoup aussi mais le vin en est également fort commun.

### 13 Le Couturier.

Ce cépage produit beaucoup aussi, les raisins sont communément d'un gros volume. Le vin en est très ordinaire pour ne pas dire mauvais. Les ceps se perdent ordinairement de bonne heure.

561/3(ASB) – D103. Bergerac-Mémoire (3/7)

### 14 Le Caulard

que l'on nomme coune du côté de Villamblard à quatre lieues de Bergerac. Ce cépage donne ordinairement les plus belles apparences jusqu'à ce que le raisin est en fleur mais il est si sujet au brouillard qu'il produit fort peu.

### 15 Le gros marty

que l'on nomme grapu du côté de Villereal, produit passablement, mais le vin en est commun.

### 16 Le franc muscat noir.

Tout le monde sait que le vin en est très bon, mais il produit fort peu dans les environs de Bergerac.

17 L'enragea noir.

Ce cépage produit passablement. Le raisin n'en est pas d'un gros volume, mais il est bien fourni. Le vin en est commun.

18 Le guilla noir.

Produit aussi passablement et le vin en est également commun.

19 Le queue longue,

le raisin a en effet la queue longue, le vin en est commun.

20 Le ferriolet

que certains croient être le sauvignon noir. Le raisin en est petit, très bon à manger et à faire du vin.

21 La Purguerie noire,

mauvais cépage. Le raisin est fort long et les grains fort clairs.

22 Le Saussegris noir.

Le grain en est croquant bon à manger et à faire du vin produisant passablement.

23 Le Malaga noir,

ne produit qu'en treille encore faut il qu'il ne soit point exposé à la pluie, c est a dire qu'une treille adossée à une maison et à l'abri de la pluie produit beaucoup tandis qu'une autre qui serait exposée ne produirait rien.

561/3(ASB) – D103. Bergerac-Mémoire (4/7)

### **Cépages rouges ou gris**

Les cépages rouges ou gris N°1 à N° 6 ont été inventoriés D103.101 à D103.106.

101 Le Saussegris.

Produit passablement. Le raisin en est petit, le grain croquant bon à manger et à faire de bon vin.

102 Le franc Musca gris,

ne produit presque rien en vigne mais il donne en treille.

103 Le Gros piquepoul ou piquepoul sorbier,

on le nomme Narbonne du côté du Bugue, mauvais cépage.

104 Le petit piquepoul,

on prétend qu'on le nomme tressot en Bourgogne et en Champagne, il produit beaucoup, le vin en est bon et capiteux.

105 Le Brumier,

produit beaucoup, aussi le vin n'est pas aussi bon que celui du petit piquepoul quoi que meilleur à manger.

106 Le grapu.

Produit passablement, mauvais cépage Le raisin n'en est bon ni à manger ni à faire du vin étant toujours aigre.

### **Cépages Blancs**

Les cépages blancs N°1 à N°27 ont été inventoriés D103.201 à D103.227.

201 la grosse malvoisie ou malaga ;

il en est de ce cépage comme du malaga noir qui ne produit qu'en treille.

202 franc Muscat,

il produit fort peu en vigne mais il donne passablement en treille.

203 Le Musca fou

qu'on nomme Muscade dans une grande partie de l'Agenais, notamment dans les environs de Lauzun, Cahuzac, Castillonés, Villareal et Monflanquin, on le nomme aussi Blanche douce dans les environs de Périgueux, un terrain gras et argileux est celui qui lui convient le mieux. Le raisin est très bon et produit d'excellent vin.



- 204 Le Blanc Semillon Crucillant,  
produit passablement, le raisin en est très bon à manger, le grain en est croquant, il en est de ce cépage comme du Musca fou c'est à dire qu'un terrain gras et argileux lui convient mieux que tout autre, l'un et l'autre mélangés ensemble produit du vin meilleur que si on le faisait séparément de chaque espèce.
- 205 Le Blanc Semillon mol,  
produit plus que le crucillant mais il n'est point aussi bon.
- 206 L'enragea  
que l'on nomme grais dans les environs de Gensac, rebauche du côté de Castillonnes, Bouillon en Bas Limouzin un terrain maigre et argileux lui convient beaucoup et le vin qui en provient dans un pareil terrain est très bon, ce cépage produit d'ailleurs abondamment.
- 207 Le Gros enragea  
que certains appellent Chalosse, mauvais cépage, le raisin n'en est bon ni à manger ni à faire du vin.
- 208 Le picardan  
qu'on nomme grosse graine du côté de Castillonnes, ce cépage veut être en bon fonds, le raisin est bon à manger et à faire du vin.
- 209 L'œil de tour.  
Ce cépage réussit très bien dans un bon fonds et bien aéré, le raisin en est fort bon à manger et à faire du vin.
- 210 L'albié,  
un fond maigre lui convient mieux que tout autre, le vin en est commun.
- 211 Le Guilla ;  
produit beaucoup mais le vin en est aussi très commun, ce cépage réussit presque partout.
- 212 Le blanc roumieu,  
produit beaucoup, mais le vin en est aussi très commun.
- 213 La Rousse.  
Le raisin est bon à manger et à faire du vin.
- 214 Le Blanclair.  
Le raisin n'est pas mauvais à manger. Le grain en est transparent, produit un vin sec sans liqueur, il réussit assez bien dans un terrain maigre.
- 215 Le Mauzac.  
Le vin en est commun, le raisin n'est point bon à manger, il a la peau fort épaisse. Ce cépage demande un bon terrain.
- 216 Le sauvignon.  
Le raisin en est très petit très bon à manger et à faire du vin mais capiteux.
- 217 Le Blanc Bouchinel.  
Le raisin en est bon à manger et à faire du vin, produisant passablement et dans un terrain médiocre.
- 218 La purguerie.  
Ce cépage produit beaucoup, le raisin en est fort long, le raisin se conserve longtemps, sans être bon à manger, le vin en est même très commun.
- 219 La petite malvoisie  
ou Chalosse. Le raisin mûrit de bonne heure et très bon à manger.

220 Le pied de Chanvre.

C'est une espèce de chasselas le raisin étant à peu près le même avec cette différence qu'il ne munit pas tout à fait a[u]ssitot. La feuille de ce cépage imite parfaitement la feuille du chanvre.

561/3(ASB) – D103. Bergerac-Mémoire (7/7)

221 Le verdellet

qu'on nomme pissot du cotté du Bugue, mauvais cépage, sujet au brouillard et le fruit ainsi que le vin d'une qualité très commune.

222 Le Blanc Capiot.

Ce cépage produit passablement et le raisin en est bon à manger et à faire du vin.

223 Le Blanmol

produit beaucoup, mais le raisin n'en n'est pas bon à manger et le vin en est très commun.

224 Le Scordonnelle,

mauvais cépage dont le grain est très gros.

225 La queue roide,

mauvais cépage, il a en effet la queue très forte et le raisin est petit.

226 La Mauzaque.

Ce cépage à la feuille plus large et plus jaune que le Mauzac, le grain en est même plus gros. Le vin en est aussi commun.

227 Le Cul de Bouc

produit peu et le fruit n'en est bon à manger ni à faire du vin.

On observe que presque toutes les vignes dans la contrée de Bergerac son en cottaux et on a reconnu de tous les tems que le vin qui en provient est infiniment meilleur que celui des vignes qui sont en plaine, le rouge comme le blanc.

*Fin du mémoire D103-Bergerac*

## Correspondance Bergerac

561/E17(ASB) – 103. Bergerac-Correspondance (E17)

Lettre du 6 mars 1784 de M. de Biran fils à M. Dupré de Saint-Maur.

L'original et une copie ont été conservés. Transcription d'après l'original.

Monsieur

En consequence de la lettre que vous m'avés fait l'honneur de m'écrire le 30 Juin d[ernier], par laquelle vous me mandes avoir formé le projet de fixer la Nomenclature de la vigne j'ai dressé un état de toutes les especes de cepage qui se cultivent dans la Subd<sup>on</sup> de Bergerac, ou du moins de toutes celles que j'ai pu decouvrir, avec les noms divers qui sont donnés à chaque cepage soit dans les environs et ailleurs autant que j'ai pu l'apprendre des differents cultivateurs que j'ai cru en etat de me donner des renseignements. Je desirerais bien que ce que j'ai fait a ce sujet peut remplir vos vuès, mais j'ai bien de craindre de ni avoir pas reüssi ; quoi qu'il en soit je vous prie de croire que je n'ai rien négligé pour y parvenir et que j'y ai mis toute l'exactitude possible. [E17/2] J'ai fait mettre dans le batteau de Mr. Espirat parti de cette ville pour Bordeaux jeudy dernier de ce mois plusieurs crossettes de chaque espece de cepage denommées dans l'état que j'en avais dressé et que j'ai l'honneur de vous envoyer ci-joint. J'ai formé un paquet separé de chaque cepage auquel j'ai fait attacher une plaque de bois marquée chacune d'un numero qui repond a ma liste conformement au plan que vous m'en avais donné dans votre lettre et j'ai fait mettre le tout dans deux caisses bien conditionnées à l'adresse de M. Chauveton. L'une contient les cepages rouges ou gris formant un paquet particulier auquel est attachée une plaque de bois avec cette inscription Cepages Rouges. J'aurais pu vous envoyer quelques plans enracinés mais la crainte ou j'étais d'etre trompe sur l'espece m'a fait preferer les crossettes que j'ai fait choisir avec soin.

Comme vraisemblablement le projet que vous avez [E17/3] formé sera l'ouvrage de plus d'une année, je continuerai si vous le jugez à propos de recueillir tous les éclaircissements possibles à ce sujet et j'aurai l'honneur de vous informer du résultat de mes recherches. Je pourrai même si vous le croyez nécessaire faire faire à la St Jean prochaine des provins pour avoir des plans enracinés de la majeure partie des cepages.

J'ai l'honneur d'être avec beaucoup de respect

Monsieur

Votre très humble et très obéissant serviteur.

Biran, fils

Bergerac le 6 mars 1784

*Fin du dossier 103 - Bergerac*

# Agen 104

104 est l'identifiant du dossier de la subdélégation d'Agen dans la généralité de Guyenne.

4 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier d'Agen est constitué des pièces originales suivantes :

C104 – bordereau de réception (10 pages manuscrites) ;

D104 - mémoire envoyé par le subdélégué d'Agen (13 pages manuscrites) ;

Aucune correspondance n'est attachée à ce dossier.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

Les cépages n'ont pas reçu de N° d'inventaire dans le mémoire. Cette absence est notée et respectée dans le bordereau. Les [N°] du bordereau et du mémoire ont été introduits par nos soins.

Le mémoire reçu d'Agen a été inséré dans la chemise constituée par le bordereau de réception. Dans l'original, les pages 1 à 8 du bordereau précèdent le mémoire, les pages 9 et 10 le suivent. Les pages du bordereau ont ci-dessous été réunies et placées avant le mémoire. (HG)

## Bordereau de réception C104-Agen

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (1/10)

Sans N°

Les papiers

4

G<sup>té</sup> de Bordeaux

Subdelegation d'Agen

### noir

sans

numero

[1]	Berdeau	bon plan
[2]	Grand Bouchalés	idem
[3]	Petit Bouchalés	L'on n'en cultive plus
[4]	Busardet	Bon plan
[5]	Cassias	idem
[6]	Cannut	fort bon plan
[7]	Conus	
[8]	Chaussé noir	Bon
[9]	Chaussé gris	idem
[10]	Cuben (gros)	idem
[11]	Cuben (Petit)	meprisé

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (2/10)

[12]	De Dame	bon plan
[13]	Damas	très Bon
[14]	Ferranet	on n'en dit rien
[15]	Fourtinou	fort bon plan
[16]	Goubia	on n'en dit rien
[17]	Gros Guilla noir	Bon
[18]	Groscam	Bon plan
[19]	Petit Groscam	
[20]	Grande haire	Bon plan
[21]	Petite haire	mauvais plan
[22]	Lambrote	idem
[23]	Luzin	on n'en dit rien
[24]	Mansen (gros)	excellent plan

[25]	Mansen (Petit)	meprisé
[26]	Magdelaine ou St-Germain	connu
[27]	Merille (Grosse)	Bon plan
[28]	Merille (Petite)	idem
[29]	Montauban (petit)	on n'en dit rien
[30]	Montauban (Gros)	on n'en dit rien
[31]	More Commun	Bon plan
[32]	More Causat	très bon plan
[33]	Morastel	on n'en dit rien
[34]	Muscat noir	connû
[35]	Muscat gris	idem
[36]	Négra	Bon plan
[37]	Rougeane	mauvais
[38]	Perouge (grand)	excellent

[39]	Perouge (Petit)	mauvais
[40]	Peilloux (grand)	très bon plan
[41]	Peilloux (petit)	mauvais
[42]	Picardan	Bon plan
[43]	Piquepoux (grand)	très bon
[44]	Pique poux	passable
[45]	Pruneras (Petit)	bon plan
[46]	Pruneras (grand)	très bon
[47]	Queue fort	on n'en dit rien
[48]	Sahuquas	mauvais
[49]	Sauvignon gris	fort rare
[50]	Servadou (gros)	on n'en dit rien
[51]	Servadou Petit	on n'en dit rien
[52]	Tinturier	très bon plan

[53]	gros tousan	Bon et recherché
[54]	Petit tousan	Bon plan
[55]	Toutsan 3 <sup>ème</sup> espece	Bon plan

Ville neuve de ....

Sans nom connu

Sans nom connu

Sans nom connu

[57] Perigord

[58] Mansen petit

[59] Mansen Touyat

**Deficit** Ci-dessous, les cépages du « déficit » précédemment énumérés n'ont pas reçu de numéro

Busardet	[4]
Cassias	[5]
Gros cuben	[10]
Damas	[13]
Fourtinon	[15]
haire petite	[21]
Lambrote	[22]
Luzin	[23]
Mansen Petit	[25]
Magdelaine ou St germain	[26]
Montauban Petit	[29]
Muscat noir	[34]
Muscat gris	[35]

Négra [36]

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (6/10)

Suite du deficit

Rougeane [37]

Picardan [42]

Queuefort [47]

Toutsan Petit [54]

Toutsan 3<sup>ème</sup> espece [55]

**Cépages Blancs**

[60] Bespen mauvais  
[61] Bespen mauvais [qualifié Bespen mol dans le mémoire D4.Agen]  
[62] Blancaroux assez bon  
[63] Blancardon idem  
[64] Blanquepie excellent  
[65] Canut (gros) recherché p<sup>r</sup> vin doux  
[66] Canut Petit Rejetté  
[67] Cendré Bon  
[68] Col D'oye on n'en dit rien

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (7/10)

[69] Couillouet bon Plan  
[70] Corinthe bon  
[71] Courtanet mauvais  
[72] Chalosse ou Verdet très bon  
[73] Chalosse petite inexprimé  
[74] Chanvre médiocre  
[75] Chaussé gris passablement bon  
[76] Chasselas Connu  
[77] clarette ou Blanquette excellent plan  
[78] Cufidou on n'en dit rien  
[79] D'agen n'est pas bien bon  
[80] Guilla rejeté pour son aigreur  
[81] Guilla muscat ou muscardille, excellent  
[82] Grece Bon plan, rare ici. Commun à Clairac  
[83] Gouhort ou queue fort Bon plan

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (8/10)

[84] Lambrotte mauvais plan  
[85] Leytouden fort bon  
[86] Luzen assez bon mais rare  
[87] Malaga Connu  
[88] Martine on n'en dit rien  
[89] Muscat Connu  
[90] Mauzac excellent  
[91] Perrond bon plan  
[92] Peilloux on n'en dit rien  
[93] Pie ardent méprisé  
[94] Picardan on n'en dit rien  
[95] Sahuquas mauvais  
[96] Sauvignon petit idem  
[97] Semillion petit très bon plan  
[98] Semilion mediocre excellent  
[99] Semilion (gros) excellent plan

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (9/10)

[100] Sezeren mauvais  
[101] Sivadé Petit excellent plant  
[102] Sivadé grand bon plan

[103]	Serise	mauvais plan
[104]		Verdelet
		Sans nom
		Sans nom
		Sans nom
[105]	Muscat fou ou douceane	bon plan

**Déficit** Ci-dessous, les cépages du « déficit » précédemment énumérés n'ont pas reçu de numéro

[106]	Blancardoux	
	Corinthe	[70]
	Chanvre	[74]
	Chaussé gris	[75]
[107]	Doucet	
[108]	Dure	
[109]	Oil de tour	

561/4(ASB) – C104. Agen - Bordereau de réception (10/10)

Suite du Déficit

	Leytouren	[85]
	Luzen	[86]
	Malaga	[87]
[110]	Satinquas	
	Semilion	[97]
	Semilion	[98 ou 99]
	Serise	[103]
[105]	Douceane	

*Fin du bordereau de réception C104 – Agen*

## Mémoire D104 - Agen

561/4(PP) – D104.Agen - Mémoire (1/13)

Nomenclature des vignes Page de titre du mémoire

561/4(PP) – D104.Agen - Mémoire (2/13)

Generalité de Bordeaux dénomination et description de partie des plans de vigne dans la subdelegation d'Agen

4a

Le mémoire original est disposé en trois colonnes :

col.1 – noms (indiqué ci-dessous sans N° de colonne et précédé de [N° de cépage] manquant dans le mémoire

col.2 – descriptions

col.3 – observations

Le contenu des colonnes est présenté ci-dessous sous la forme d'alinéas.

Le mémoire ne comporte pas de numérotation des cépages.

Les numéros d'inventaire [1] à [115] ont été ajoutés par nos soins.

## En Noir

### [1] Berdeau

col. 2 grand et beau sep, sarment gros, brun, le noeud a environ quatre pouces de distance, grande feuille blanchatre decoupée a quatre pointes, gros raisin allongé, gros grain serré, d'un noir clair, bon a mangér. Le vin en serait excellent, un peu sujet a couler, le tailler avec viette.

col. 3 très bon plan.

### [2] Bouchales grand

col. 2 Beau sep, sarment rouge, le noeud serré, feuille decoupée en pointe de pique, le raisin a la forme d'une pomme de pin, couleur claire, le vin noir et delicat n'est pas sujet au brouillard, produit en tout terrain.

col. 3 Bon plan.

### [3] Bouchales petit

col. 2 Le sarment en est plus obscur, produit peu, le vin en seroit excellent.

col. 3 on n'en plante plus

### [4] Busardet

col. 2 Bon dans les terrains pierreux, moins bon dans les bouvées et les graves, il a la peau d'un noir foncé, la graine ronde et d'une moyenne grosseur. Bon a conserver et donne bon gout au vin.

col. 3 Bon plan

### [5] Cassias

col. 2 Beau sep, gros sarment d'un gris cendré, feuille decoupée a quatre pointes grises. Le noeud long, gros raisin par le haut, finit en s'allongeant sans etre serré, queue longue, a la distance d'un pied du cep de couleur de cerise, fait bon vin, tailler avec viette, et produit suivant la force du terrain ou il est planté, un peu sujet a couler.

col. 3 Bon plan

### [6] Canut

col. 2 Beau sep, sarment chatain clair, noeud serré, feuille avec une pointe, beau raisin fort serré d'un noir clair ainsi que son vin qui est noir et delicat, le tailler sans viette, produit beaucoup, se plait dans les terres fort, ne craint ny soleil ny brouillard

col. 3 Fort bon plan

### [7] Conus

### [8] chaussé Noir

col. 2 plus agreable a manger qu'utile au vin

### [9] chaussé gris

col. 2 idem

### [10] Cuben gros

col. 2 Beau sep, sarment fort mince, noeuds serrés couleur brune, feuille ronde, raisin de moyenne grandeur, le grain gros serré et pointu n'est pas bien noir, produit beaucoup, le vin en serait fade et insipide, le tailler avec viette, demande un grand terrain.

col. 3 Bon plan

561/4(PP) - D104.Agen - Mémoire (3/13)

### [11] Cuben petit

col. 2 Semblable a celui dont est parlé de l'autre part a l'exception du raisin et du grain qui sont beaucoup moins gros.

col. 3 on n'en fait pas cas

### [12] de dame

col. 2 Sep gros d'élévation moyenne, sarment rouge bourgeon blanc, asses serré, la feuille un peu decoupée, le raisin serré, de bon gout, produit beaucoup, le tailler court, se plait dans les petits fonds. Le vin en est fort bon.



col. 3 Bon plan.

[13] damas

col. 2 Sep gros et grand, gros sarment grisatre, les noeuds a environ demy pied de distance, grande feuille decoupée a trois pointes, les raisins extremement grand, gros grain rond serré et bien noir, le vin en serait bien bon, produit beaucoup, le raisin bon a manger et a garder, tailler avec viette.

col. 3 tres bon plan.

[14] Ferranét

[15] Fourtinou

col. 2 Beau sep, sarment couleur de noisette, le noeud fort long, feuille ronde tachetée, beau raisin d'un noir clair fait le vin bon. Le charger d'oeuvre avec une viette, produit beaucoup, demande un bon terrain, ne coule pas.

col. 3 Fort bon plan

[16] goubia

[17] guilla noir ou gros

col. 2 Le sep demeure bas, le sarment tire sur le noir obscur, le noeud moyennement long, feuille ronde et obscure, raisin long fourni, gros grain fait le vin de belle couleur et très delicat, veut un terroir doux

col. 3 bon plan

[18] groscau gros

col. 2 Sep de moyenne hauteur, gros sarment, le noeud a deux pouces ou environ de distance, feuille moyenne bien decoupée, gros raisin couleur un peu plus foncée que la cerise, le vin bon, leger et delicat, n'est pas sujet a couler, le charger d'auver avec viette, demande un grand fond, est tardif a murir et produit beaucoup.

col. 3 très bon plan, mais si on en plante beaucoup doit etre separé, et dans un coin particulier parce qu'il n'est pas mur lorsqu'on est forcé de faire les vendanges generales.

[19] groscau petit

col. 2 Le meme que le precedent a cela pres que le fruit n'est ny si gros ny si fourni.

[20] grande haire

col. 2 grand et gros sep, beau sarment d'un marron obscur, le noeud long, la feuille decoupée a trois pointes, beau raisin fort serré, le grain un peu pointu d'un noir obscur. Le vin en serait impotable par un gout desagreable qu'il laisse dans la bouche, mais apres cinq ou six ans il perd ce mauvais gout et devient excellent. Produit beaucoup, le tailler avec viette. craint un peu le soleil

col. 3 Bon plan, peut etre mis dans la proportion d'un vingtieme ou d'un vingtcinquieme a cause de son gout

[21] petite haire

col. 2 Comme le precedent, mais son raisin est plus petit et produit peu.

col. 3 Mauvais plan

561/4(PP) – D104.Agen - Mémoire (4/13)

[22] Lambrotte

col. 2 Beau Sep, souvent mince, noeud fort long couleur chatin,feuille petite ronde par le dessus, verte dessous, raisin de moyenne grandeur Le grain petit de la grosseur d'un petit pois Le vin en serait bon, produit peu.

col. 3 Mauvais plan.

[23] Luzin

[24] Mansen gros

col. 2 Beau Sep, sarment d'un jaune paille, noeud fort long, feuille petite decoupée, raisin presque rond, la queue longue, d'un noir obscur. Point de plan qui fasse le vin plus noir ny plus leger, le charger d'auver avec une viette, ne craint ny chaud ny brouillard. Le raisin n'est pas bon a manger, se plait dans un fort terroir.

col. 3 Excellent plan

[25] Mansen petit

col. 2 Sarment plus mince que le precedent, le raisin plus petit et sujet a couler.

col. 3 on en fait pas cas

[26] de Magdeleine ou de St germain

col. 2 Beau sep, sarment allongé et brun, bourgeon a environ deux pouces, feuille moyenne puis decoupée a trois pointes de couleur obscure beau raisin fourni. Le grain moyennement gros et d'un noir clair, sans gout, le vin en seroit tres foible, sujet au brouillard, les tailler avec viette.

col. 3 Murit en juillet, est plus de curiosité que de rapport, est tres fade au gout, et a la pulpe tres verte.

[27] Merille grosse

col. 2 Beau Sep, sarment paille, le noeud fort lon beau raisin alongé et asses serré fourni de gros grains d'un noir clair, le vin n'en est pas bien noir, mais est bon et tres delicat, les charger un peu d'auver avec viette, se plait dans un terrain doux, sujet a couler.

col. 3 Bon plan.

[28] Merille petite

col. 2 Le meme que le precedent a l'exception du grain qui est moins gros, se plait en tout terroir.

col. 3 Bon plan.

[29] Montauban gros

[30] Montauban - petit

[31] More Commun

col. 2 Beau Sep, sarment obscur noeud moyennement long, Feuille obscure a trois pointes, gros raisin par le haut, finissant en pointe, le grain serré d'un noir clair ne fait pas le vin noir mais de tres bon gout. Le charger d'auver avec viette dans les grands fonds, sujet aux coups de soleil, ne dure pas long temps

col. 3 Bon plan.

[32] More Causat

col. 2 Beau sep, sarment couleur cendrée, feuille moyenne et pointue, bourgeon asses peu grand, raisin fort serré plus allongé et de la couleur du more cy dessus. Produit beaucoup, fait le vin bien noir et de bon gout, ne craint n'y brouillard n'y soleil, est tardif, se plait dans les bons fonds

col. 3 tres bon plan

561/4(PP) - D104.Agen - Mémoire (5/13)

[33] Morastél

[34] Muscat Noir

col. 2 Ce plan est trop connu pour qu'on croit necessaire d'entrer dans des details le concernant.

col. 3 Bon a manger.

[35] Muscat gris.

col. 2 idem

[36] Negra

col. 2 il a Le raisin petit, Le grain ordinairement clair. Il entre dans La composition des vins noirs auxquels il donne de la couleur et du gout.

col. 3 Bon plan.

[37]Rougeane.

col. 2 Le grain est d'un rouge de corail, La feuille d'un vert fraise, on ne lui connait rien de bon, et on l'arache des vignes.

col. 3 Mauvais plan.

[38] perouge grand

col. 2 gros sep, gros raisin fort Llong, fourni, le grain gros et rond, la grappe rouge quand il est bien mur, fait le vin noir, d'un gout agreable, demande a ne pas trop murir car il donnerait une liqueur qui ne se perdrait qu'a force de

vieillir. Le sarment couleur de châtaigne clair, Le noeud gros, a la distance d'environ trois pouces dans un bon terroir. Le noeud plus (prés ?) dans Les petits fonds ou il ne laisse pas de bien grandir, un peu sujet a couler. Bon a manger, a confire et surtout a faire la moutarde.

col. 3 excellent plan. Le raisin fletri a un feu doux donne un vin qui approche de celui d'alicante.

[39] perouge petit

col. 2 Semblable au precedent a cela pres que le grain n'en est pas si gros, ny la feuille si grande, tres sujet a couler.

col. 3 Mauvais plan .

[40] peilloux grand

col. 2 Fort noir, vin excellent, produit beaucoup, le tailler avec une viette, se plait dans les terres fortes, craint un peu le brouillard.

col. 3 tres bon plan

[41] peilloux petit

col. 2 Le meme que Le precedent a L'exception du grain qui est tres petit. produit peu.

col. 3 Mauvais plan

[42] picardan

col. 2 Beau Sep, Sarment gros Couleur de châtaigne noeud serré, Feuille tres decoupée a peu pres Comme Celle du muscat gros Raisin allongé. gros grain noir clair, Le vin en Serait insipide, produit Beaucoup, Le tailler avec une viette, craint un peu Le Brouillard.

col. 3 Bon plan.

[43] piquepoux grand

col. 2 tres Beau Sep, Sarment tres (paille ou palle ?), Feuille decoupée a cinq pointes, Beau Raisin gros par le haut finissant en en pointe Fort serré. couleur de cerise. Son vin serait excellent s il n etait pas si (fumeux ?). Le charger d' (?) et avec viette. tardif a murir, ne craint ny brouillard ny soleil. Se plait dans le gros terroir.

col. 2 tres bon plan. on en fait grand cas parcequ'il clarifie les plans qui (Fait vin ?) trop noir.

561/4(PP) - D104.Agen - Mémoire (6/13)

[44] piquepoux petit

col. 2 Le meme que le precedent a l'exception du raisin qui est plus petit et a le grain palle et pointu.

col. 3 asses bon plan

[45] pruneras grand

col. 2 grand sep, sarment palle, noeud fort long, feuille moyenne bien decoupée, gros raisin bien fourny bien noir, le vin excellent. Produit beaucoup dans les bons fonds, luy faut une viette. Le menager en le taillant, sans cela le sep s'allongerait trop deviendrait fluet, par consequent sans force pour nourrir son fruit.

col. 3 tres bon plan.

[46] pruneras. petit.

col. 2 porte un raisin plus petit que le precedent, dailleurs egal en tout

col. 3 Bon plan.

[47] queue Fort

[48] Sahuquas

col. 2 est une espece de perouge, Le sarment en est plus palle avec quatre petites rayes blanchatres d'un noeud a l'autre, craint extraordinairement Le brouillard qui la plus part du temps luy enleve son fruit en entier.

col. 3 Mauvais plan

[49] Sauvignon gris

col. 2 Beau sep, sarment gros, Le noeud a environ deux pouces de distance couleur châtaigne feuille petite et ronde, raisin de moyenne grandeur serré, Le grain moyennement gros couleur du piquepoux, le vin en serait delicieux, produit peu. Le raisin excellent a manger.

col. 3 N'est pas commun.

[50] Servadou gros.

[51] Servadou petit

[52] teinturier

col. 2 Sep moyen, sarment mince marbré de gris et de blanc, le bourgeon pres, feuille petite ronde tirant sur le rouge, raisin noir au sortir de la fleur, du plus grand noir dans sa maturité. On estime que melle dans la proportion d'un centieme il colorerait suffisamment le vin.

col. 3 est tres rare

[53] tousan gros

col. 2 Sep moyen, sarment couleur obscure, le noeud fort long, tres grande feuille d'un vert obscur. raisin grand gros par le haut pesant jusqu'a deux livres. Le vin en est extremement noir. grossier et impotable, produit Beaucoup en tout terrain plus abondamment dans les grands fonds ne craint ny brouillard ny soleil. ne vient pas toujours a maturité parfaite parce qu'il est entrelardé de petits grains pas plus gros que du plomb de chasse. Le bien charger (?) tailler avec une viette

col. 3 Bon et recherché. .

[54] tousan petit

col. 2 toute La différence consiste dans la grosseur du raisin qui est moindre. . .

col. 3 Bon plan

[55] tousan 3é espece

col. 2 Semblable aux deux precedent a cela pres qu'il a la feuille d'un vert luisant et porte les bourgeons plus gros.

col. 3 Bon plan.

561/4(PP) - D104.Agen - Mémoire (7/13)

villeneuve.de [probablement Villeneuve d'Agen aujourd'hui Villeneuve-sur-Lot]

Sans Nom Connu

Sans Nom Connu

Sans Nom Connu

N°56 perigord

N°57 mansen petit

N°58 mansen - touyat.

Deficit

Les cépages noirs du déficit tous présents dans le mémoire D104 n'ont pas reçu de nouveau N° d'inventaire. Voir ci-dessus D104.

busardet	[4]
cassias	[5]
cuben gros	[10]
damas	[13]
fourtinou	[15]
haire petite	[21]
lambrotte	[22]
luzin	[23]
mansen petit	[25]
magdeleine ou St germain	[26]
montauban petit	[30]
muscat Noir	[34]
muscat gris	[35]
negra	[36]
rougeane	[37]
picardan	[42]
queue fort	[47]
tousan petit	[54]
tousan 3 <sup>e</sup>	[55]

**en Blanc**

Sans N° dans le mémoire, les cépages blancs ont été inventoriés de D104.59 à D104.115

**[59] Bespen**

**col. 2** gros et grand sep, sarment gros jaunâtre le nœud long, la feuille petite et découpée, raisin long peu fourny, le grain petit doux comme miel dont il a un peu le goût, mûrit à bonne heure, ordinairement dévoré par les guespes d'où il paraît avoir tiré son nom

**col. 3** Mauvais plan

**[60] Bespen Mol**

**col. 2** Le même vraisemblablement, mais sur lequel on croit avoir remarqué plus de mollesse

**col. 3** Mauvais plan

**[61] Blancaroux**

**col. 2** Sep moyen ainsi que le sarment qui est palle. Le nœud assez peu, feuille ronde, raisin et grain de moyenne grosseur serré couleur de tuile palle. Le vin bon, tailler avec viette, ne coule pas, demande un bon terroir.

**col. 3** Assez bon plan

**[62] Blancardon [Blancardoux *infra* dans déficit]**

**col. 2** Gros et grand sép bien vigoureux, sarment gros, brun, nœud serré, feuille grande ronde d'un vert foncé, raisin plus gros que long, le grain gros et serré verdâtre, d'assez bon goût, Bon à conserver, La peau du grain fort épaisse, craint le brouillard. Le tailler avec viette, demande un gros terroir.

**col. 3** Assez bon plan

**[63] Blanquepie**

**col. 2** Beau sep, sarment couleur obscure nœud fort long, feuille grande avec trois pointes, bien découper, beau raisin fort serré, Le grain fort clair, le vin en serait sec, tailler avec viette, produit beaucoup dans tout terroir si maigre qu'il soit, nest sujet ny au brouillard ny au soleil.

**col. 2** Excellent plan

**[64] Bourmée****[65] Canut gros**

**col. 2** Beau sép, sarment un peu plat, et gris obscur, le bourgeon modérément pm, feuille un peu pointue, peu découpée, raisin moyen – grain serré et longuet de couleur tirant sur le jaune. Le vin serait paille aurait une petite liqueur et beaucoup de montant, produit beaucoup dans les terrains gras, sujet à couler, dur à la taille qu'il faut faire sans viette. Demande un bon terroir

**col. 3** Recherché pour le vin doux

**[66] Canut petit**

**col. 2** Semblable au précédent mais plus sujet à couler. Raisin petit ainsi que le grain.

**col. 3** Rejeté

**[67] Cendré**

**col. 2** Beau sép, sarment gros et roux, nœud moyennement long, feuille moyenne ronde sans découpe verts dessus palle dessous, raisin gros bien fourni, le grain rond couleur de cendre, ne coule pas. Tailler sans viette.

**col. 3** Bon plan

**[68] Col d'oye****[69] Couillouet**

**col. 2** Sep moyen Sarment gros ny mince et gris. Le nœud pm, feuille moyenne ronde verte. Raisin de grandeur commune grisâtre bien fourni, grain rond, le vin en serait bon et ne craint ny brouillard ny soleil, demande un bon terrain.

**col. 3** Bon plan

**[70] Corinthe**

**col. 2** Beau sep Sarment brun clair, nœud long feuille bien découpée a plusieurs pointes, grand raisin long très fourny, le grain petit sans pepin délicieux au goût, mûrit a bonne heure, produit beaucoup. Le vin en serait excellent, se plait en toute terre.

**col. 3** Bon plan

[71] Courtanet

**col. 2** porte un raisin fort petit et tout rond, le grain marque de petites taches fairait du bon vin, ne coule pas, le tailler avec viette. produit tres peu.

**col. 3** Mauvais plan

[72] Chalosse ou verdét

**col. 2** Beau sèp, sarment gros et palle, feuille petite et découpér, le nœud pm, beau raisin bien fourni, vin excellent, produit beaucoup. Bon a manger et a conserver. Le charger de taille avec viettes dans les grands fonds ou il pourrit aisement. Ne craint ni brouillard ny soleil

**col. 3** tres bon plan

[73] Chalosse petite

**col. 2** Semblable au précédent a la petitesse du fruit gris

**col. 3** on n'en fait pas cas

[74] Chanvre

**col. 2** La feuille est semblable à celle du chanvre d'ou il tire son nom. Le raisin est roux a sa maturité, n'a qu'un pepin, produit peu.

**col. 3** Passablement bon

[75] Chaussé gris

**col. 2** excellent a manger, produit peu, sans qualité pour faire du vin. Raisin de commune grosseur, grain petit. Commun, dit on a la rochelle.

**col. 3** Passablement bon.

[76] Chasselas

[77] Clarette ou blanquette

**col. 2** gros sep de taille moyenne, sarment gros un peu plat tirant sur le gris, bourgeon fort peu, feuille moyenne presque ronde un peu pointue, beau raisin sans etre serré, le grain un peu gros avec beaucoup de pepins, très bon a manger et a conserver, le raisin d'un beau claire, le vin en serait charmant au goût et a l'oeuil. Le tailler bien court, produit beaucoup de bois, a besoin d'etre epampré au moins deux fois. Se plait en toute terre, et y produit abondamment . Ne craint ny brouillard ny soleil.

**col. 3** Excellent plan

[78] Cufidou

[79] D'Agen

**col. 2** grand sèp, sarment gros blanchatre, nœud pris, feuille grande decouper a trois pointes. Raisin gros et long, grain gros, le vin en serait bon, bon a manger et a conserver, le tailler avec viette, craint le brouillard

**col. 3** n'est pas bien bon.

561/4(MC) - D104. Agen - Mémoire (10/13)

[80] damas

**col. 2** grand et gros sep tres vigoureux, sarment gros et palle, nœud long, feuille grande et epaisse d'un vert obscur. Gros et grand raisin Le grain gros et bien fourni, la peau epaisse et toujours verdatre, charge si fort qu'a peine qu'il vient a maturité est toujours aigre. Le bien charger de taille. Son vin ne serait bon que pour l'eau de vie. Peu employé ailleurs qu'en paliers, espaliers ou treilles

**col. 3** meprisé dans les vignes ; recherché pour les treilles

[81] de dame

**col. 2** gros sep et bon, sarment gros couleur de froment, nœud fort peu, feuille sans decoupeure de couleur obscure, raisin gros un peu allongé et fort serré, le vin en serait jaune et aurait beaucoup de montant, propre a faire de l'eau

de vie. Produit beaucoup dans les terres maigres, pourrit sans mourir dans les grasses, le tailler bien court c'est a dire a bourgeon et borgne.

col. 3 Bon plan

[82] dame de mongaillard

col. 2 gros sep et bon, sarment gros et blanchatre, bourgeon serré et blanchatre, feuille ronde fort peu decouper et d'un vert obscur, raisin de moyenne grandeur, le grain gros. Son vin serait grossier et propre à la chaudière. Ne craint pas le brouillard. Tailler court. Demande un terroir de moyenne bonté, produit beaucoup

col. 3 Bon plan appelé à Tournon\* bourron blanc

\*probablement Tournon d'Agenais

[83] de dame - fol

col. 2 grand et gros sep, sarment gros et roux, la feuille ronde epaisse et peu decouper, raisin court, grain gros, peau epaisse. Le vin en serait bon et fameux, produit beaucoup de bois, le tailler long avec ou sans viette. Plus sujet a couler que tout autre plan.

col. 3 mauvais plan, appelé à Tournon groumat

[84] doucet

col. 2 grand sep, sarment gros de couleur obscure, nœud allongé, feuille petite et decoupée, raisin moyen, grain gros un peu pointu. Le vin en serait tres doux, coule beaucoup et si l'année est pluvieuse pourrit aisement, le tailler avec viette.

col. 3 Mauvais plan

[85] dure

col. 2 gros et grand sep, sarment gros, le nœud a deux pouces ou environ de distance feuille asser grande a trois pointes sans tache, le raisin passablement grand bien fourni. Ne craint pas le brouillard. Tailler avec viette. vient en toute terre.

col. 3 tres bon plan.

[86] Oeuil de tour

col. 2 tres casui, [?]. Raisin gros, grain ovalle, n'a qu'un pepin, employé dans les vins blancs et rosés est modeste, point bon a manger, point bon a confire. Produit assés quand il ~~xxx~~tôt

col. 3 passablement bon.

561/4(MC) - D104.Agen - Mémoire (11/13)

[87] guilla

col. 2 Le sep est moyen, le sarment gros et noiratre, le nœud long, la feuille grande, raisin grand et long bien fourny de couleur roussatre, ayant toujours un goût aigre a quelque point de maturité qu'on le laisse venir. Sa queue lache, et le laisse tomber a terre ou il pourrit aisement. Produit beaucoup Le vin n'en serait bon qu'a l'eau de vie.

col. 3 Rejeté pour son aigreur

[88] guilla muscat ou muscardille

col. 2 grand sep vigoureux, beau sarment tirant sur le jaune, nœud asses long, feuille a trois pointes emoussées, raisin fort long, gros par le haut, grain moyen, entrelardé de petits grains, couleur d'or palle quand il est mur, a un goût sucré. Cest le meilleur raisin a manger. Le vin en serait delicieux produit beaucoup. Le tailler avec viette. demande un terroir fort.

col. 3 Excellent plan

[89] greçe

col. 2 Beau sep, sarment allongé couleur de noisette Le nœud fort long, la feuille extremement decoupée comme le persils, grand raisin gros long et bien fourni, le grain gros, le vin en serait delicieux et fin, un peu sujet a couler. Le tailler avec viette. Il est impropre a etre employé pour les paliers, berceaux ou tonnelles.

col. 3 Bon plan rare icy- Commun à Nayrac

[90] gouhort ou queue fort

col. 2 Beau sep, sarment moyen brun, le nœud asses pm feuille petite et ronde d'une vert obscur Raisin grand beau bien fourni, le grain moyen est pointu. Murrit tard, le tailler avec viette, ne craint ny le soleil ny le brouillard demande un gros terroir.

col. 3 Bon plan

[91] Lambrotte

col. 2 Beau sep, sarment moyen palle, la feuille moyenne ronde et verte. Le nœud asses long. Raisin long mal fourny, le grain comme des petits pois, craint le brouillard...

col. 3 Mauvais plan

[92] Leytoures

col. 2 Sep moyen, sarment gros ni petit, noir, le nœud un peu long, feuille petite et ronde avec une seule pointe raisin allonge moyennement gros pointu et serré. Bon a manger et a conserver. Ne coule pas, le tailler avec viette se plait dans un terrain mediocre.

col. 3 fort bon plan

[93] Luzen

col. 2 Cest une espece de plan de dame qui en en differe des autres qu'en ce que le grain est plus gros melé de petites grains et luisants comme si les limaçons y avaient rampé dessus.

col. 3 Assez bon mais rare

[94] Malaga

col. 2 objet de curiosité plustot que d'utilité

col. 3 Bon a manger

[95] Martine...

[96] Muscat

col. 2 trop universellement connu pour qu'il soit besoin d'en donner la description sa feuille passe pour un bon vulneraire.

col. 3 Idem [Bon a manger]

561/4(MC) - D104.Agen - Mémoire (12/13)

[97] Mauzac

col. 2 Beau sep, sarment moyennement gros brun – petite feuille, le nœud asses peu, raisin gros et bien fourni jaunatre, le grain marque de petites taches grises. Fairait un vin bien blanc clair, a beaucoup de corps et de bon goût. Propre a conserver et a confire. Se plait dans tout terroir, produit abondamment. Le tailler avec ou sans viette.

col. 3 Excellent plan...

[98] perrond

col. 2 Sep moyennent grand asses gros, sarment pale, nœud peu, feuille petite ronde d'un vert obscur – raisin mediocre fort serré, grain rond peau epaisse et dure, d'un bon goût, verdatre, propre a conserver le tailler sans viette

col. 3 Bon plan

[99] peilloux

[100] poupe saume

col. 2 tres grand sep, sarment gros de couleur obscure, nœud moyennement peu, grande feuille presque ronde avec une seule pointe, beau raisin Le grain gros un peu longuét, craint le brouillard, le tailler un peu long sans viette

col. 3 mauvais plan

[101] picardan

[102] pic ardent

col. 2 donnant peu, graine ronde blanche quelque fois verdatre, tres mou... peut etre est le meme que le precedent et que toute la difference y est dans la façon d'ecrire et de prononcer le nom

col. 3 on n'en fait pas cas.

[103] Sahuquas



col. 2 beau sep, sarment gros blanchatre, le nœud fort long feuille moyenne decouper a quatre pointes, beau raisin allongé, le grain gros fort sujet a couler cest pourquoi il est rejeté Le vin en serait probablement bon...

col. 3 Mauvais plan...

[104] Sauvignon

col. 2 Beau sep, gros sarment gris, petite feuille a trois pointes, fort marqué du brouillard, raisin moyen asses serré, grain moyen, de bon goût, le vin serait impotable tout seul par le goût de punaise qui luy est propre, sujet a couler – bon a conserver...

col. 3 asses bon plan

[105] Sauvignon petit

col. 2 a le grain plus petit que celui ci dessus a qui il ressemble d'ailleurs en tout, mais plus sujet a couler

col. 3 Mauvais plan

[106] Semilion petit

col. 2 Beau sep, sarment gros et roux, nœud asses long – feuille moyenne un peu decoupée en pointe, beau raisin long sans etre serré, le grain moyen un peu roux quand il est mur, commence a transir avant de meurir, point bon a manger, produit beaucoup, le tailler avec viette...

col. 3 tres bon plan

[107] Semilion mediocre

col. 2 Le sep plus fort et plus vigoureux, le raisin presque rond, le grain plus gros produit très abondamment, le tailler avec viette.

col. 3 Excellent mais rare

[108] Semilion gros

col. 2 Le sep plus fort, sarment plus grand, nœud plus long, feuille plus grande, raisin plus grand plus fourni avec une longue queue, produit beaucoup le tailler avec viette

col. 3 Excellent plan

561/4(MC) - D104.Agen - Mémoire (13/13)

[109] Sezeren

col. 2 sep moyen, sarment gros et rampant pale feuille ronde jaunatre, raisin petit fourni de tou petits grains, produit fort peu...

col. 3 mauvais plan

[110] Sivadé petit ou malvoisie

col. 2 Sep moyen, sarment blanchatre, le nœud long, feuille d'un vert obscur dessus d'un gris cendré dessous et pointu, beau raisin gros par le haut finissant en pointe bien fourni sans etre serré. Le grain long. Son vin en serait excellent, le tailler un peu long sans viette, produit en tout terrain, excellent a manger, a conserver et a confire.

col. 3 Excellent plan

,

[111] Sivadé grand

col. 2 Comme le precedent a l'exception du raisin qui est plus gros, le sarment moins blanc la feuille plus grande moins cendré. Moins agreable au goût.

col. 3 Bon plan

[112] Serise

col. 2 n'a ny bonne ny mauvaise qualité, produit tres peu et n'est pas employé

col. 3 Mauvais plan

[113] verderet

Sans nom

Sans nom

Sans nom

Sans nom

[114] Muscat fou ou douceanne

col. 2 a la graine ronde et luisante dans sa maturité, produit un tres bon effet dans le vin donne asses, est bon a manger et a confire.

col. 3 Bon plan

### Deficit

Blancardoux	[62] sous le nom de Blancardon
Corinthe	[70]
chanvre	[74]
chaussé gris	[75]
d'agen	[79]
doucet	[84]
dur	[85]
oeuil de tour	[86]
grece	[89]
Leytoures	[92]
Lusen	[93]
Malaga	[94]
Sahuquas	[103]
Semilion	[106] [107] ou [108]
Semilion	[106] [107] ou [108]
Serise	[112]
Douçeanne	[114]

*Fin du dossier 104-Agen*

# Bazas

## 105

105 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Bazas dans la généralité de Guyenne.

5 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Bazas est constitué des pièces originales suivantes :

C105 – bordereau de réception (6 pages manuscrites) ;

D105 - mémoire envoyé par le subdélégué de Bazas (2 pages manuscrites) ;

E27 - lettre du subdélégué de Bazas à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C105-Bazas

561/5(PP) - C105. Bazas - Bordereau de réception (1/6)

5

G<sup>té</sup> de Bordeaux  
Subdélégation de Bazas

#### Cepages rouges

N °	
1	Grand Maucens
2	Boucherés
3	Coyne
4	Durac
5	Crabutet
6	Grand Piquebert
7	Piquat
8	Grand Epinai
9	Cruchinet noir
10	Grande Parde
11	Montauban
12	Grand Courbin

561/5(PP) - C105. Bazas - Bordereau de réception (2/6)

13	Moutardié
14	Pance l'oïl
15	Inconnu
16	Grande Paumelle
17	Petite Paumelle
18	Muscat rouge
19	Pelle aoüille
20	Rougeaut
21	Enrageat
22	Chaussé gris
23	Chaussé noir
24	Tinturier
25	Muscat gris
26	Persillat

2 <sup>e</sup> paquet.	27	Sauvignon
	28	Petit Courbin
	29	Petit Epinai
	30	feran
	31	Petit Crabutet
	32	Petite Parde
	33	Petit mancen

561/5(PP) - C105. Bazas - Bordereau de réception (3/6)

	34	Cauce Rouge
--	----	-------------

35	Paillason
36	Petit Boucherés
37	Petit Coyne
38	Grand Cruchinet
39	Petit piquebert
40	Petit Dura
41	Matouquet
42	Malbec
43	Picardeau
44	Mallaga
45	Raisin de St Jacques
46	Martin
47	Castillou ou Castillon
48	Grande Clarette
49	Couéhort
50	Petite Clarette
51	Petit Moustard
52	Muscadet

561/5PP) - C105. Bazas - Bordereau de réception (4/6)

Cepages Blancs

1<sup>er</sup>paquet.blancs

Les cépages blancs ont été renumérotés C105.101 à C105.150

101	Malvoisie
102	Mancens
103	Chasselas
104	Muscadet
105	Mozac
106	Duberquin
107	Duclavurie
108	Blanc auba
109	Paillason
110	Enrageat
111	Guillemot
112	Piquat
113	Petite Clarette
114	Castillou
115	Courbin cla
116	Courbin Gaye
117	Petit Cruchinet
118	Chaussée
119	Epinai

561/5(PP) - C105. Bazas - Bordereau de réception (5/6)

120	Matouquet
121	Picardeau
122	Blanc doux
123	Boucherès
124	Grand moutardié
125	Petit moutardié

2<sup>e</sup> paquet

126	Grand Courbin
127	grand Enrageat
128	Pelle aoüille
129	Grand roussalin
130	Grande Clarette
131	Siouasou
132	Grande Coulindre
133	Petite Coulindre
134	Marmousie
135	Malbec
136	Persillat
137	Malaga
138	Panne L'oeil
139	Petit Roussalin

561/5(PP) - C105. Bazas - Bordereau de réception (6/6)

140	Duras
141	Martin
142	Coyne
143	Inconnu
144	Petit Castillou
145	Crabutet
146	Couéhort
147	Muscat
148	Cruchinet
149	Semillon
150	Sauvignon

*Fin du bordereau de réception C105-Bazas*

## Mémoire D105-Bazas

561/5(HM) - D105. Bazas - Mémoire (1/2)

Le mémoire de Bazas se présente sous la forme d'une liste de noms sur deux colonnes, sans commentaires.

Les cépages sont classés par couleur (Rouges n°1 à 52, puis Blancs N°1 à 50) et par paquet d'expédition.

Il n'est pas fait mention de synonymes.

Etat du plan de vigne de différents cépages, en crossettes rouges et blancs, contenus en quatre paquets, dont 2 de chaque espèce ; savoir

### Rouge

#### 1<sup>er</sup> Paquet

N°	noms de cépages
1	grand mancens
2	boucherès
3	coyne
4	duras
5	crabutet
6	grand piquebert
7	piquat
8	grand Epinai
9	Cruchinet noir
10	grande Parde
11	montauban
12	grand Courbin
13	moutardié
14	pance l'oeil
15	inconnu
16	grande paumelle
17	petite paumelle
18	muscat rouge
19	pelle aouille
20	Rougeaut
21	Enrageat
22	chaussée gris
23	chaussée noire
24	teinturié
25	muscat gris
26	persillat
Deuxième paquet	
27	sauvignon
28	petit courbin
29	petit Epinai

- 30 feran
- 31 petit crabutet
- 32 petit parde
- 33 petit mancens
- 34 cauce rouge
- 35 paillason
- 36 petit boucherès
- 37 petit coyne
- 38 grand cruchinet
- 39 petit piquebert
- 40 petit duras
- 41 matouquet
- 42 malbec
- 42 piquardan
- 44 mallaga
- 45 raisin de St jacques
- 46 martin
- 47 Castillon
- 48 grande clarette
- 49 Couéhort
- 50 petite clarette
- 51 petit moustard
- 52 muscadet

561/5(HM) - **D105. Bazas - Mémoire (2/2)**

### **Blanc**

Les cépages blancs ont été renumérotés D105.101 à D105.150

#### 1<sup>er</sup> paquet

- 101 malvoisie
- 102 mancens
- 103 chasselat
- 104 muscadet
- 105 mozac
- 106 duberquin
- 107 duclaverie
- 108 blanc auba
- 109 paillason
- 110 enrageat
- 111 guillemot
- 112 piquat
- 113 petite clarette
- 114 Castillon
- 115 Courbin cla
- 116 Courbin gaye
- 117 petit cruchinet
- 118 chaussé
- 119 Epinai
- 120 matouquet
- 121 picadan
- 122 blanc doux
- 123 Boucherès
- 124 grand moutardier
- 125 petit moutardier

#### 2<sup>ème</sup> paquet

- 126 grand courbin
- 127 grand enrageat
- 128 pelle aoüille
- 129 grand roussalin
- 130 grande clarette

- 131 Sivasou
- 132 grande coulindre
- 133 petite coulindre
- 134 marmousie
- 135 malbec
- 136 persillat
- 137 mallaga
- 138 panne l'oeil
- 139 petit roussalin
- 140 duras
- 141 martin
- 142 Coyne
- 143 inconnu
- 144 petit castillon
- 145 Crabutet
- 146 Couehort
- 147 Muscat
- 148 Cruchinet
- 149 Sémillion
- 150 Sauvignon

*Fin du Mémoire D105-Bazas*

## Correspondance Bazas

561(MC) - 105.Bazas - Correspondance (E27)

M. Jarry *d'une autre main*

a Bazas ce 25 mars 1784 :

En consequence, Monsieur, de la lettre que M. L'intendant m'a fait l'honneur de m'écrire Le 2 juillet dernier, j'ay celuy de vous adresser, en son absence, du plan de vigne des divers cepages que l'on cultive dans ces cantons. Ils sont en 4 paquets dont 2 du rouge et 2 du blanc ; Les noms et numeros attachés a chaque petit paquet, sont conformes a ceux mentionnés dans l'état cy joint, et en indiquent l'espece. J'ay réuni a cet envoy un cinquieme paquet de *\*[E27/2]* Chassellat que m'avoit demandé M. Valframbert, et que je vous prie de vouloir bien lui faire remettre. Je compte que le tout vous parviendra Lundy prochain. J'ay l'honneur d'être avec un sincere et respectueux attachement Monsieur, votre humble et très obéissant serviteur.  
Vourriot

\*M. Chauveton, en bas de la page 1

*Fin du dossier 105 Bazas*

# Casteljaloux

## 106

106 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Casteljaloux dans la généralité de Guyenne.

6 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Casteljaloux est constitué des pièces originales suivantes :

C106 – bordereau de réception (4 pages manuscrites) ;

D106 - mémoire envoyé par le subdélégué de Casteljaloux (5 pages manuscrites) ;

E15 et copie E15bis - 29 février 1784, lettre du subdélégué de Casteljaloux à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

E22 -17 mars 1784, lettre du subdélégué de Casteljaloux à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C106-Casteljaloux

561/6(PP) - C106.Casteljaloux - Bordereau de réception (1/4)

du 29 fev<sup>er</sup>  
1784

Généralité de Bordeaux  
Subdeleg<sup>on</sup> de Casteljaloux

6

Etat des differents cepages de vignes envoyés a M Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux  
par M.Gaubert Subdelegué de Casteljalou

#### [Cépages blancs]

les cépages 1 à 18 sont qualifiés blancs dans le mémoire (col.1).

1	Enrageat
2	Clairette
3	Sauvignon
4	Simélion
5	Blanquette
6	Oeil de Tour
7	Muscat
8	Guinlan muscat

561/6(PP) - C106.Casteljaloux - Bordereau de réception (2/4)

9	Grand Guinlan
10	Mauzerat
11	Corinthe
12	Blanc doux
13	la chalosse
14	Le Mauzac
15	Le Navarren
16	Le Chaussé
17	Blanque Pie
18	La colle

561/6(PP) - C106.Casteljaloux - Bordereau de réception (3/4)

#### Cepages Rouges

les cépages rouges ont été renumérotés C6.101 à C6.117

101	Grand Picat
102	La Here
103	Oeil de Tour
104	Le Mortalet
105	Le grand Bouchalés



106	Petit Bouchalés
107	Pied rouge
108	Guinlan
109	Pique Pout
110	Sauvignon (Pinau à Puch)
111	Muscat
112	Dure
113	Chaussé
114	Le Tauzan
115	Le Massen
116	Le Bican
117	Le Peillon

561/6(PP) - C106. Casteljaloux - Bordereau de réception (4/4)

*Fin du bordereau de réception C106-Casteljaloux*

## Mémoire D106-Casteljaloux

561/6(HM) - D106.Casteljaloux - Mémoire (1/5)

Mémoire présenté en quatre colonnes sur une double page

Col. 1 N°

Col.2 Noms des cépages [blancs puis rouges]

Col.3 Noms que ces cépages ont dans les cantons voisins

Col .4 Observations

Ci-dessous, le tableau original est transcrit sous forme d'alinéas. Les colonnes 1 et 2 ont été regroupées.

Subdelegation de Casteljaloux

Nomenclature de la vigne

Année 1783

[Cépages blancs]

1 Enrageat

Col. 3 Connu sous le nom de plan de Dame à Damazan, idem à Villefranche comme à Eguillon et au port Ste Marie et Piquepout en armagnac

Col. 4 Le vin n'en est pas bon mais il rend beaucoup plus d'eau de vie et de meilleure qualité que tout autre vin

2 Clairette

Col. 3 néant

Col. 4 Ce plant est généralement connu sous ce nom dans tout le pays, il charge beaucoup, il est excellent pour la qualité du vin, qui est blanc et doux, le raisin est bon à manger, surtout venant dans un terroir maigre il conserve longtemps.

3 Sauvignon

Col. 3 néant

Col. 4 Ce plan est généralement connu sous ce nom, le raisin est excellent, il ajoute à la qualité du vin pourvu qu'il n'aille pas au-delà du sixième, il est très sujet à se perdre par le brouillard.

4 Simelion

Col. 3 néant

Col. 4 Ce plant est excellent pour la qualité du vin, il produit de gros raisins, bien nourri fait le vin plus doux que tout autre plant.

5 Blanquette

Col. 3 Sibadé au port Ste Marie et à Aiguillon, Malvoisie à Puch et œil de perdrix à Damazan

Col. 4 Est très sujet au brouillard, le raisin est bon à manger ; on le conserve tout l'hiver, le vin est d'une grande blancheur et fait doux.

561/6(HM) - D106.Casteljaloux - Mémoire (2/5)

6 Œil de Tours

Col. 3 à Damazan Canut

Col. 4 ce cépage est très sujet au brouillard, le vin qu'il produit a du corps, est fort doux ; le raisin est bon à manger, il ne se conserve pas

7 Muscat

Col. 3 néant

Col. 4 Ce raisin flatte agréablement le goût, mêlé en petite quantité avec d'autres il donne une qualité excellente au vin. Ce plant est plus que tout autre sujet au brouillard.

8 Guinlan Muscat

Col. 3 Muscat Bourg à Bouglon et Colle Musquée au Port Ste Marie

Col. 4 Ce cépage est très fin, le raisin est le meilleur de tous, faisant le vin excellent et lui donnant une douceur agréable

9 Grand Guinlan

Col. 3 néant

Col.4 Mauvais plant, aussi y en a-t'il peu, le raisin pourrit avant de murir et se consomme sur pied, le vin est âpre.

10 Mauzerat

Col. 3 Blanc vert à La Bastide (pour l'actuelle commune Labastide-Castel-Amouroux ?), idem à Bouglon et Verdet à Buzet, idem au port Ste Marie et à Eguillon

Col. 4 C'est un plant fin sujet au brouillard, le vin en est blanc et bon, le raisin est bon à manger et se conserve assez bien.

11 Corinthe

Col. 3 néant

Col.4 Est une espèce singulière dont le raisin a le grain fort petit, et sans pépin, il est excellent à manger, mais il est fort rare dans cette contrée.

12 Blanc Doux

Col. 3 néant

Col. 4 Ce cépage produit un vin excessivement doux, on en plante peu, les insectes nuisent au raisin, les chiens même le mangent de préférence

561/6(HM) - D106.Casteljaloux - Mémoire (3/5)

13 La chalosse

Col. 3 néant

Col. 4 C'est un plant dont le raisin est bon et conserve longtemps, le vin en est doux et blanc.

14 Le Mauzac

Col. 3 Connu sous le nom de pied rond et queue fort au port Ste Marie, idem à Eguillon et à Clayrac, peron à Puch.

Col. 4 Ce plant charge beaucoup, la qualité du vin en est bonne, le raisin est bon à manger, on le conserve très bien.

15 Le Navarren

Col. 3 Poupe scaume à Damazan et à Puch

Col. 4 Plant rare et peu connu dans ce pays, il n'est pas bon.

16 Le Chaussé

Col. 3 néant

Col. 4 Cépage fort commun, il produit des raisins dont le grain est dur, il est excellent à manger, et ajoute une bonne qualité au vin.

17 Blanquepie

Col. 3 néant

Col. 4 Ce plant n'est pas commun, le raisin n'est guère bon à manger, le vin n'en est cependant pas désagréable.

18 La colle

Col. 3 néant

Col. 4 Ce cépage fait des raisins fort gros et roux ; mangés à jeun ils lâchent le ventre, le vin après deux mois prend une couleur de laurier.

561/6(HM) - D106.Casteljaloux - Mémoire (4/5)

[Cépages rouges]

Les cépages rouges ont été renumérotés 101 à 102

101 Grand Picat

Col. 3 Appelé Mérille à Damazan et à Puch.

Col. 4 Ce plant donne de gros raisins, et bien nourris lorsqu'il est en bonne terre, la qualité du vin est bonne, il ne fait pas noir.

102 La here

Col. 3 néant

Col. 4 Donne des raisins assez gros et en quantité, le vin est noir, il est déplaisant au goût et le plan ne produit qu'après dix à douze ans [mot manquant pris dans la couture] sa plantation.

103 Œil de Tours

Col. 3 Canut à Damazan

Col. 4 C'est un excellent cépage pour la quantité du vin, il y en a si peu dans cette contrée qu'il n'y a que peu de cultivateurs qui le connaissent.

104 Le Mortalet

Col. 3 néant

Col. 4 Ce cépage produit beaucoup, le vin en est d'assez bonne qualité, et assez noir. Il est rare dans ce pays.

105 Le grand Bouchalès

Col. 3 Touzan à Damazan, au Port Ste Marie, à Ste Colombe et jusques a Gen. [sic, pour Agen ?]

Col. 4 Ce plant produit beaucoup et des gros raisins, fait le vin noir, et de bonne qua[lité] il ne résiste pas aux vents, le pied en est tout décoeffé s'il n'est échallassé.

106 Petit Bouchalès

Col. 3 Clayragues à Buzet, idem au port Ste Marie

Col. 4 A les mêmes qualités du précédent il est plus sujet au brouillard.

107 Pied rouge

Col. 3 Coste rouge à Puch

Col. 4 C'est le plan qui produit la meilleure qualité de vin, mais peu s'il n'est en bonne terre, il est fort sujet au brouillard.

561/6(HM) - D106.Casteljaloux - Mémoire (5/5)

108 Guinlan

Col. 3 néant

Col. 4 Très mauvès cépage, il produit peu, et le vin en est de mauvaise qualité.

109 Piquepout

Col. 3 néant

Col. 3 Ce plant produit beaucoup, le vin n'en est pas de bonne qualité, le raisin ne munit jamais en entier.

110 Sauvignon

Col. 3 Pineau à Puch

Col. 4 Est d'un goût excellent, il y en a peu, et celui qu'il y a n'entre guère dans le vin, on l'emploie pour la table.

111 Muscat

Col. 3 néant

Col. 4 Le raisin en est délicieux mais il est rare.

112 Dure

Col. 3 néant

Col. 4 Ce cépage produit assez, mais rarement le raisin mûrit en entier, ce qui ne peut que donner une mauvaise qualité au vin, là où il y a beaucoup de ce raisin.

113 Chaussé

Col. 3 néant

Col. 4 Ce plant produit un raisin dont le grain est dur, il est très bon à manger, et fait un vin sec.

114 Le Tauzan

Col. 3 Chivauchon au port Ste Marie

Col. 4 Il y en a peu dans ce pays et encore n'est ce que dans un canton de la sub<sup>on</sup>

115 Le Massen

Col. 3 Ste Colombe au port Ste Marie

Col. 4 Fait excessivement noir, et quoique le vin en soit bon, le cultivateur s'en rebute pour le peu qu'il produit

116 Le Bican

|

| Une accolade réunit les N° 16 et 17

117 Le peillon

|

Col. 3 néant

Col. 4 Ces deux plants ne sont connus que dans une partie de la Subd.. et là encore y en a-t-il fort peu.

Vu et vérifié à Casteljaloux le 29 février 1784

En l'absence de M. Ducasse, subd.

Gaubert

*Fin du mémoire D6-Casteljaloux*

### Correspondance Casteljaloux

Lettre du 29 février 1784 (E15), original et copie avec annotations de l'intendance

Lettre du 17 mars 1784 (E22), original

561(ASB) - 106.Casteljaloux - Correspondance (E15)

Transcription d'après l'original.

Casteljaloux ce 29 février 1784

Monseigneur

J'ay l'honneur de vous adresser un nouvel état des cepages qui se cultivent dans cette subdelegation, je me suis occupé autant qu'il m'a été possible de designer les cantons ou les cepages portent un nom different de celui sous lequel il est generalement connu.

J'ay pris des moyens pour pouvoir vous [E15/2] envoyer dans le temps le nombre que vous me demandés de crossetes de chaque espece de plants.

J'ay l'honneur d'etre avec le plus profond respect

Monseigneur votre très humble et très obeissant serviteur

En l'absence de M Ducasse Subd

Gaubert

561(ASB) - 106.Casteljaloux - Correspondance (E22)

Casteljaloux ce 17 mars 1784

Monseigneur

J'ai l'honneur de vous adresser les crossettes des cepages avec le n° distinctif de chaque espece relativement a la derniere liste que j'ai eu l'honneur de vous remettre des le 29 fevrier dernier.

Le voiturier chargé de ces [E22/2] cepages, prend six liards par livre pesant, je vous prie, Monseigneur, de donner des ordres pour

que sa voiture lui soit payée a ce tau.

J'ai l'honneur d'être avec un profond respect

Monseigneur

votre très humble et très obeissant serviteur.

En l'abs(ence) de M. Ducasses Sub

Gaubert

*Fin du dossier 106 - Casteljaloux*

# Castillonnès

## 107

107 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Castillonnès dans la généralité de Guyenne.

7 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Castillonnès est constitué des pièces originales suivantes :

C107 – bordereau de réception (4 pages manuscrites) ;

Le mémoire a été placé dans la chemise du bordereau de réception. Les noms des plants du bordereau ont été regroupés avant ceux du mémoire contrairement à ceux de l'original.

D107 - mémoire envoyé par le subdélégué de Castillonnès (5 pages manuscrites) ;

E 21 - lettre du subdélégué de Castillonnès, à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C107-Castillonnès

561/7(PC) - C107.Castillonnès - Bordereau de réception (1/3)

Subdeleg<sup>on</sup>  
de Castillonnès

Généralité de Bordeaux

7  
L'état est sans  
Numeros

Etat des cepages de vignes envoyé a M. Dupré de St Maur Intendant  
de Bordeaux Par M<sup>r</sup> Chalvet subdelegué a Castillonnes du 11 mars 1784

Scavoir

#### Cépages Blancs

- [1] Le muscat blanc
- [2] La malvoisie grosse et petite
- [3] Le sauvignon
- [4] La muscade où muscat fort
- [5] Le Blanchémillon
- [6] L'oeil de Tour
- [7] Le Guillac
- [8] L'Enrageat gros et petit
- [9] Le Sivadey
- [10] Le Prunelat ou Plan de Ma Dame
- [11] Le Verdot Blanc ou verdeley

561/7(PC) - C107.Castillonnès - Bordereau de réception (2/3)

- [12] Le Roussillon
- [13] Le Picardam
- [14] La Parguerie
- [15] La Clairette
- [16] Le blanc Roumioux
- [17] Le Cibardet
- [18] Le Gourne
- [19] Le Piquepoul

#### Cepages gris et noirs

- [20] Le Muscat franc
- [21] Le Muscat franc gris
- [22] Le saucé gris fumé

- [23] Le Périgord noir où Merile
- [24] Le Couturier
- [25] Le Pied de Perdrix où Côte Rouge
- [26] Le Bouissalet gros Et Petit
- [27] Le Piquepoüil gros et petit
- [28] La Rougane

561/7(PC) - C107.Castillonnès - Bordereau de réception (3/3)

- [29] Le Verdot
- [30] Le fer gros et petit
- [31] Le grapeu
- [32] Le carmener
- [33] La Carmenele
- [34] Le Navare
- [35] Le Maurillon de deux especes
- [36] La Parguerie
- [37] Le Culong
- [38] Plan de Luzer

*Fin du bordereau de réception C107-Castillonnès*

## Mémoire D107 - Castillonnès

561/7(PC) - D107.Castillonnès - Mémoire (1/2)

Sub<sup>on</sup> de  
Castillonnès

Page de titre sur deux pages  
Etat des differents Cepages qui se cultivent dans la Subdélégation de Castillonnès

Tableau sur deux colonnes, sans N° cépage

Col.1 Noms des cépages

Col.2 sans titre

Noms des cepage  
En blan

- [1] Le Muscat franc
- [2] La malvoisie grosse et petite
- [3] Le Sauvignon
- [4] La muscade, ou muscat fou
- [5] Le Blanchémilloz
- [6] L'oeuil de Tour
- [7] Le Mauzac
- [8] Le Guillac
- [9] L'Enragat gros et petit col.2 qu'on nomme à Bordeaux Sole
- [10] Le sivadey
- [11] Le prunela ou plant de dame col.2 Connu sous le nom de madone
- [12] Le Verdot blanc ou verdelay
- [13] Le Roussillon
- [14] Le picardam
- [15] La Sarguerie
- [16] La Clairette
- [17] Le blanc roumieux
- [18] Le Cibardet
- [19] Le Gourme
- [20] Le Piquépoul

561/7(PC) - D107.Castillonnès - Mémoire (2/2)

Nom des Sepages  
Noir et gris

- [21] Le muscat franc noir
- [22] Le muscat franc Gris
- [23] Le sauce Gris fumé
- [24] Le Perigord noir ou Merile
- [25] Le Couturiér
- [26] Le Pied de perdrix ou Cotte rouge
- [27] Le Boüissalet Gros et petit
- [28] Le Piquepoüil gros et petit
- [29] La rougane
- [30] Le Verdot
- [31] Le fer gros et petit
- [32] Le Grapeu
- [33] Le Carmené
- [34] La Carmenéle
- [35] Le Navare
- [36] Le Maurillon de deux especes
- [37] La Parguerie
- [38] Le Cu long
- [39] Le pronvalou
- [40] Plan de Luzer

*Fin du mémoire D107-Castillonnès*

## Correspondance Castillonnès

561(ASB) - 107.Castillonnès - Correspondance (E21)

Castillones Le 11 de Mars 1784

Monseigneur

J'ai l'honneur de vous envoyer, conformément à la Lettre que votre Grandeur m'a fait l'honneur de m'écrire le 2 du mois de Juillet de l'année dernière, la note des différents sepages qui se cultivent dans ma Subdelegation telle que j'ai pu me la procurer par les recherches que j'en ay faites.

J'ai l'honneur d'être avec votre Profond Respect

Monseigneur

et rester très humble et obéissant serviteur.

Maluet

*Fin du Dossier 107-Castillonnès*



# Clairac 108

108 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Clairac dans la généralité de Guyenne.

8 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Clairac est constitué des pièces originales suivantes :

C108 – bordereau de réception (4 pages manuscrites) ;

Le mémoire a été placé dans la chemise du bordereau de réception. Les noms des plants du bordereau ont été regroupés avant ceux du mémoire contrairement à ceux de l'original.

D108 - mémoire envoyé par le subdélégué de Clairac (4 pages manuscrites) ;

E 24 - lettre du subdélégué de Clairac à l'intendant Dupré de Saint-Maur

Toutes ces pièces sont conservées dans le ms.561 (AmB).

(HG)

## Bordereau de réception C108-Clairac

561/8(PC) - C108. Clairac - Bordereau de réception (1/4)

Le bordereau de réception C108 formant chemise enveloppe le mémoire D108.

L'ensemble du bordereau a ici été regroupé avant le mémoire

Clairac

Généralité de Bordeaux  
Subdélégation de Clairac

8

N°			
1	Muscat	blanc	
2	Muscat	noir	
3	Muscat	gris	
4	Muscat de Malaga		
5	Corinthien	blanc	
6	Chasselas	blanc	
7	Guilan doux	blanc	
8	Oeil de Tour		
9	Malvoisie	blanc	ailleurs Sibadé
10	Grosse Chalosse	blanc	
11	Petite Chalosse		

561/8(PC) – C108. Clairac - Bordereau de réception (2/4)

12	Sauvignon	blanc	
13	Mauzac	blanc	
14	Clairette	blanc	
15	Merille	noir	
16	Merille	blanc	
17	Guillan	noir	
18	Guillan	blanc	
19	Semillon	blanc	
20	Picardan	blanc	
21	Madonne	blanc	ailleurs Enrageat
22	Sadame	blanc	ailleurs plan de dame

561/8(PC) – C108. Clairac - Bordereau de réception (3/4)

23	Blanquepie	blanc	
24	Couhort	blanc	
25	Couloumet	blanc	
26	Grece	blanc, on croit que c'est le raisin d'autriche	
27	Doucet	blanc	
28	Chargebas	blanc	

	29	Pied-D'oye	blanc
	30	Mansans	blanc
Noir	31	Gros pied rouge,	ailleurs côte rouge, et pied de perdrix
idem	32	Petit pied rouge	idem
	33	Gros Boucharés	noir
	34	Petit Boucharés	noir
	35	Canut	noir
	36	Fere	noir
	37	Tinturier	noir
	38	Chausse	noir
	39	Chaussé	gris
	40	Gros piquepoux	violet
	41	Petit pique poux	idem
	42	Maroquin	idem
	43	Crête de Cocq	idem
	44	Roujanne	noir

561/8(PC) - C108. Clairac - Bordereau de réception (4/4)

*Fin du bordereau de réception C108-Clairac*

## Mémoire D108 - Clairac

561/8(HM) - D108. Clairac - Mémoire (1/3)

Subdélégation de Clairac

Etat des différentes espèces de raisin qu'on cultive dans la subdélégation de Clairac

1	Muscat	blanc	
2	Muscat	noir	
3	Muscat	gris	
4	Muscat de malaga blanc		dans certains endroits, dans d'autres Muscat d'Espagne Muscat de Grenoble, et par l'auteur de <i>L'art de faire, d'améliorer et de conserver le vin ou le parfait vigneron</i> [Plaigne 1772] : Muscat d'Alexandrie.
5	Corinthien	idem	Par le même auteur Raisin de Corinthe
6	Chasselas	idem	
7	Gillan doux	idem	dans certains endroits Guillan muscat, dans d'autres Muscadelle
8	Œil de Tours	idem	
9	Malvoisie	idem	dans certains endroits Sibadé
10	Grosse chalosse	idem	
11	Petite chalosse	idem	
12	Sauvignon	idem	
13	Mausac	idem	dans certains endroits, Blanc-cardon
14	Clairette	blanc	cest le même que celui que le dit auteur appelle : Blanquette de Limoux, en Languédoc
15	Mérille	noir	
16	Mérille	blanc	
17	Guillan	noir	
18	Guillan	blanc	
19	Sémilion	idem	
20	Picardan	idem	
21	Madone	idem	dans certains endroits = Enrageat
22	Sadame	idem	dans certains endroits Plan de Dame
23	Blanquepie	idem	
24	Couhort	idem	
25	Couloumet	idem	
26	Raisin de Grece	idem	on croit que c'est le même que ce que le dit auteur appelle, Raisin d'Autriche
27	Doucet	idem	

561/8(HM) - D108. Clairac - Mémoire (2/3)

28	Chargebas	idem	
			561/8(HM) - D108. Clairac - Mémoire (3/3)
29	Pied-Doye	blanc	
30	Mansan	idem	
31	Gros Pied rouge noir		dans certains endroits : Cote Rouge, dans d'autres, Pied de Perdrix.
32	Petit Pied rouge	idem	on croit que c'est le meme que l'auteur appelle : L'étaulier
33	Gros Boucharés	idem	
34	Petit Boucharés	idem	
35	Canut	idem	
36	Fere	idem	
37	Teinturier	idem	C'est le même que celui que le dit auteur appelle : Noireau ou Teinturier d'Orléans
38	Chaussé	noir	dans certains endroits Pineau, dans d'autres Couès, on ne peut douter que
39	Chaussé	gris	c'est le même que le dit auteur dit qu'on appelle avernat dans l'orléanois   et Pineau dans le Poitou et dont les poitevins font leur meilleur vin.
40	gros Piquepoul	violet	
41	Petit Piquepoul	idem	
42	Maroquin	idem	Le dit auteur l'appelle aussy, Maroquim ou Barbaroux
43	Crête de coq....	idem	
44	Roujanne	noir	

Les cépages des especes cy dessus, qu'on envoie a Mg L'Intendant ont été pris dans les vignobles situés dans la pente des coteaux vers le Levant et le Midy, dans des terrains audessus du médiocre et dont les vins et les fruits, notamment les pecher sont des meilleurs du pays.

Fait à Clairac  
le 21 Mars 1784  
Belloc de Gauzelles

*Fin du Mémoire 108-Clairac*

### Correspondance Clairac

561(ASB) - 108.Clairac. Correspondance (E24)

Monseigneur

Vous m'avez chargé par votre lettre du 2 juillet dernier de dresser un état de toutes les especes de cepages et des divers noms, qu'on leur donne dans mon département : de m'informer ensuite avec des vigneronns, qui auraient habité dans les cantons voisins, s'ils connoissent les memes especes sous d'autres noms : de vous envoyer vers le commencement de ce mois deux ou trois plans enracinés, ou a leur deffaut deux ou trois croissettes de chaque espece de Cepage denommé dans cet état, comme aussy de faire attacher solidement sur chaque paquer separé, un numero Marqué sur une petite plaque de bois, qui correspond a celluy de mon état, sur lequel sra marqué le nom du cepage etc.

J'ai l'honneur Monseigneur, de vous adresser , cy joint, la Liste, que j'ay formé d toutes les especes de Cepages connus dans mon [E24/2] département avec un numero de chaque a chaque espece : a deffaut de plans enracinés vous recevrez dans le cours de la semaine trois ou quatre croissettes de chaque espece avec un numero marqué en chiffres romains sur des morceaux de roseau, qui correspond à celui, qui est marqué sur la liste. Je n'ay peu (sic) vous les adresser plutot, parceque j'en attendais une partie de la part de certains particuliers, qui ne font que commencer de tailler leurs vignes : si le bois de quelques unes ne parait pas bien vigoureux, c'est parce que l'espece n'en produit pas de plus nourry ; mais ils s'enracineront pas moins bien.

Je suis avec un profond respect  
Monseigneur  
Votres très humble et très obeissant Serviteur  
Belloc de Gauzelle

Clairac le 21 Mars 1784

*Fin du dossier 108 -Clairac*

# Libourne

## 109

109 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Libourne dans la généralité de Guyenne.

9 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Libourne est constitué des pièces originales suivantes :

C109 – bordereau de réception (7 pages manuscrites) ;

Le mémoire, lui-même dans une sous-chemise, a été placé dans la chemise constituée par le bordereau de réception.

Les noms des plants du bordereau ont été regroupés avant ceux du mémoire contrairement à ceux de l'original.

D109 - mémoire envoyé par le subdélégué de Libourne (tableau sur 7 doubles pages manuscrites) (Fig.4d) ;

E20, original et E20bis, copie, lettre du subdélégué de Libourne, à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C109 – Libourne

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (1/7)

#### Cépages noirs

Généralité de Bordeaux  
Subdélégation de Libourne

9

Etat des divers cépages de vignes qui se cultivent dans la Subdelegation de Libourne  
envoyés a M. Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux, par M. Favreau Subdélégué à Libourne

N°	
1	Cambe de Tour
2	Fer
3	Chalosse grise
4	Picart
5	Purnellat
6	Tinturier

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (2/7)

7	Gros fumat
8	Martimonil
9	Cluseau
10	Pique poux
11	Larene
12	Bouton Blanc
13	St Maquaire
14	Muscat gris
15	Muscat Rouge
16	Terran Rouge

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (3/7)

17	Terran gris
18	Noir de Pressac
19	Feuille de figuier rouge
20	Cabernet où Cabernet
21	Gros Brandé

22	Petit Brande
23	Petit Verdot
24	Gros Verdot
25	Mensen
26	Leve Mandille

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (4/7)

27	Betillau
28	Pied noir
29	Here
30	Merlau
31	Montignon
32	Folle noire
33	Balzac
34	Bouchet

Fin des cepages noirs au nombre de 34 especes

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (5/7)

**N°**                      **Cepages blancs**                      Les cépages blancs ont été renumérotés D12.101 à D12.129

101	Blanche
102	Chasselas
103	La Douce
104	Terran Blanc
105	feuille de figuier blanc
106	Guillemete
107	Muscadet
108	Queue Dure
109	Rochelin

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (6/7)

110	Donne
111	Verdelet
112	Blancomba
113	Blanche Roumieu
114	Blanc Pointu
115	Muscat blanc
116	Malaga
117	Riversalte
118	Corinthe
119	Guilan Blanc

561/9(PC) - C109. Libourne - Bordereau de réception (7/7)

x120	Guilan rouge
121	Guepié
x122	Sauvignon
x123	Doucet
x124	Doucet Croustilan
125	Malvoisie
126	Blanquette
127	Chalosse
128	Folle blanche
129	Pelle Garse

Total des Cepages blanc 29 Especes

*Fin du bordereau de réception C109–Libourne*

## Mémoire D109-Libourne

Le mémoire D109 est enveloppé dans une chemise placée dans le bordereau de réception C109, entre la liste des cépages noirs et celle des cépages blancs.

Il se présente sous la forme d'un tableau en double page sur 6 colonnes

- col.a N° des cépages
- col.b Noms des cépages de Raisins (rouges puis blancs)
- col.c Nature du sol dans lequel on les cultive et son exposition
- col.d Qualités des fruits et des vins qu'on en retire
- col.e Différents noms que portent les mêmes cépages en divers lieux
- col.f Observations générales

Les colonnes de l'original sont transcrites ci-dessous par des alinéas.

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (1/8)

Titre de la chemise enveloppant le mémoire

Etat et noms des divers sépages de raisins qui se cultivent dans la Subdélégation de Libourne tant en Rouge que Blanc

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (2/8)

9a Subdélégation de Libourne

Etat et noms des divers sépages de raisins qui se cultivent dans la Subdélégation de Libourne en rouge

Les colonnes a et b ont été regroupées dans une même ligne (N° et nom).

Des observations générales sur le vignoble de Libourne, notamment sur les sols, se trouvent en col.f sous le N°2 - Fer.

1 Cambe de Tours

col.c est exposé au nord et craint singulièrement le soleil. Le sol en est fort et gras

col.d Fait un vin peu couvert et de médiocre qualité, mais il abonde

col.e Il est appelé a Ste Foy la panouille

col.f Par les renseignements qu'on a pris on s'est assuré que ce sepage qui est vulgairement connu dans cette Subdélégation sous le nom de cambe de tours, et surtout dans la paroisse de Castillon, est appelé a Ste Foy et dans quelques paroisses voisines la panouille ; le terrain qui le produit est tres fort, de la vient que le vin qui en provient n'est que d'une médiocre qualité

2 Fer

col.c néant

col.d Fait un vin sans couleur et mediocre mais il abonde

col.e a une lieue de Castillon, dans la paroisse de Tourtirac et Gardegan , on le nomme noir fer, et passer d'our, et dans celle de Castillon fer

col.f La colonne qui traite de la nature du sol qui produit dans la Subdélégation les différentes espèces de raisins est vuide ou a peu près parce qu'il eut été impossible de la déterminer dans un aussi petit circuit. La subdélégation renferme un nombre inappréciable de monticules et de vallées. Depuis que faire du vin est devenu la manie universelle , on a planté partout sans egard a la qualité du terrain et a son exposition , on peut dire seulement que dans le général il y a plus de terre forte dans la Subdélégation que de legere, de la vient que dans quelque partie de cette Subd<sup>on</sup>, tels sepages qui produiroient ailleurs des vins passables, n'y valent pour ainsi dire rien, parce que le terroir est trop fort ou pas assez pour le comporter, d'un autre côté on ne s' imagine pas que tous les raisins rouges veulent sans exception être exposés au nord, comme des raisins blanc au midy, et que les uns et les autres font un vin meilleur dans un terrain maigre ; c'est une observation a laquelle les agriculteurs ne font faute, mais le particulier en général par une avidité mal entendue s'embarrasse très peu de le faire bon pourvu qu'il en fasse en abondance. On s'est donc contenté de noter dans cette colonne quelques sepages seulement cultivés dans des sols que nous dirons leur convenir, parce que c'est le seul qui leur soit propre ; quant a leurs qualités je les ai détaillées autant qu'il a été possible

3 Chalosse Grise

col.c Est cultivé dans un Terrain fort

col.d Fait un vin sans couleur mais il abonde

**col.e** Le même Sépage est appelé dans le Puinormand et le Fronsadois, folle rouge .C'est à dire à trois lieues de distance de Belvès ou il porte le nom de Chalosse grise

**col.f** néant ; *cf.* 2f

#### 4 Piquart

**col.c** néant

**col.d** Fait un vin sans couleur, de mauvais gout, et louche lorsqu'il est cultivé dans un terrain gras, mais il le fait très bon en cote et abonde assez

**col.e** Ce sépage est généralement connu dans ce pays sous cette denomination

**col.f** néant ; *cf.* 2f

#### 5 Purnellat

**col.c** néant

**col.d** Fait un vin peu noir et médiocre il munit tard et toujours mal, ce qui fait qu'il produit peu

**col.e** On ignore s'il porte un nom different

**col.f** – néant ; *cf.* 2f

#### 6 Tinturier

**col.c** néant

**col.d** Fait un vin excessivement noir mais sans autre qualité estimable, on l'emploie dans un petit nombre de chays pour colorer d'autre vin mais on en met peu, crainte qu'il ne lui communique l'apreté désagréable qu'il porte avec lui

**col.e** Il est généralement connu dans toutes les paroisses de cette sub<sup>on</sup> sous cette denomination

**col.f** – néant ; *cf.* 2f

#### 7 Gros Fumat

**col.c** néant

**col.d** Fait un vin très ordinaire

**col.e** Ce Sépage est connu dans la paroisse de Castillon sous le nom de gros fumat, et dans celle de Ste Colombe et de Lessale distant d'une lieue sous le nom de gourdon et gros fert

**col.f** – néant ; *cf.* 2f

#### 8 Martimonil

**col.c** Demende un terrain fort

**col.d** Fait peu noir, le vin en est médiocre mais il abonde

**col.e** Ce sépage porte le nom de Cony à St Emillion

**col.f** – néant ; *cf.* 2f

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (3/8)

#### 9 Cluzeau

**col.c** Terre forte

**col.d** Fait du vin très noir mais médiocre

**col.e** On ignore s'il porte ailleurs un nom different

**col.f** néant ; *cf.* 2f

#### 10 Pique Poux

**col.c** Terre un peu legere

**col.d** Fait du vin sans couleur et généralement mauvais , il pourrit en terrain gras , mais abonde

**col.e** idem (*cf.* 9 On ignore s'il porte ailleurs un nom different)

**col.f** néant ; *cf.* 2f

#### 11 Larene

**col.c** Le fond qui le produit est gras

**col.d** Fait noir et mauvais mais il abonde

**col.e** On le nomme a St Emilion Boutoulaire et a St Magne Ste Terre Larene

**col.f** néant ; *cf.* 2f

#### 12 Bouton Blanc

col.c néant

col.d Fait du vin absolument mauvais, il reste peu de ce sepage dans le pays, parce que on veille tous les jours a en détruire l'espece

col.e On ignore s'il porte ailleurs un nom different

col.f néant ; cf. 2f

### 13 St Maquaire

col.c néant

col.d Fait noir mais peu bon et sans corps , mais il abonde

col.e Ce sepage est généralement connu sous ce nom dans toute cette subdélégation

### 14 Muscat Gris

col.c néant

col.d Il est d'excellent gout , mais il n'entre pas dans le vin, ce n'est que pour l'agrément que quelques propriétaires en cultivent

col.e idem ; cf. 13

col.f néant ; cf. 2f

### 15 Muscat Rouge

col.c Le sol qui le Produit est un peu fort

col.d Il ne diffère du precedent que par une couleur plus foncée

col.e idem cf. 13

col.f néant ; cf. 2f

### 16 Terran Rouge

col.c veut un terrain un peu sablonneux

col.d Il est de bon gout mais de peu agrement, la graine en est croquante , on l'emploi a faire une liqueur connue sous le nom de pineau

col.e Dans la paroisse de Castillon exclusivement a toutes les autres de la jurid<sup>on</sup> on on le nomme Cony quoi qu'il n'ait rien de commun avec ce martimonil (N° 8) qu'on nomme à St Emillion. Il porte aussi le nom de Cony, dans la paroisse de Montravel du cote du Périgord , a deux lieues de Castillon près Ste Foy

col.f néant ; cf. 2f

### 17 Terran Gris

col.c idem cf.16

col.d Il a moins de gout que le precedent et moins de couleur , ce n'est que pour l'agrement qu'on le cultive

col.e Ce Sepage est connu dans la paroisse de Fronsac Castillon et autres , sous le nom de terran gris, et a Bordeaux sous le nom de Chauchay

col.f néant ; cf. 2f

### 18 Noir de Pressac

col.c Est en terrain maigre

col.d Ce raisin est de deux especes, on le distingue en queue rouge et en queue blanche, le premier est de gout très superieur et moins sujet au brouillard, l'un et l'autre font un vin noir et bon, lorsqu'ils sont melés avec d'autres sepages, mais seuls ils feraient un vin mat

col.e Il n'est point connu sous d'autre nom dans cette contrée

col.f néant ; cf. 2f

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (4/8)

### 19 feuille de figuier rouge

col.c Le sol est un peu fort et exposé au nord

col.d Fait peu noir, mais bon, et il abonde

col.e Ce sepage n'est point connu sous d'autre nom dans cette contrée

col.f néant ; cf. 2f

### 20 Caburnet, ou Cabernet

col.c demande un terrain léger



col.d fait un vin noir, et excellent, mais il produit peu

col.e Ce sepage est connu sous le nom de cabernet dans les paroisses de St Emillion St Martin de Mareval ,dans presque toutes nos palus, dans les paroisses de Fronsac , St Michel, Larivierre, et dans les paroisses de Castillon, Capitourlan, et autres de cette juridiction, sous le nom de petit fer, c'est cependant le même sepage

col.f néant ; cf. 2f

#### 21 Gros Brandé

col.c Le sol qui le produit est fort gras

col.d Fait un vin noir et excellent et il abonde en terre grasse

col.e cf. 22e

col.f néant ; cf. 2f

#### 22 Petit Brande

col.c Le sol qui le produit est fort gras

col.d Fait plus noir que le precedent et tout aussi bon, mais il produit peu

col.e Ces deux sepages sont généralement connus dans les paroisses de la juridict<sup>on</sup> de St Emillion, dans celles du Fronsadois, dans Lepuinormand , dans toutes nos palus, sous le nom de gros et petit bouchet , et ce n'est que dans les paroisses de Ste Magne, de Castillon, ou autres paroisses de cette juridiction qu'ils portent le nom de gros et petit Branda (sic), on peut cependant assurer que c'est le même sepage

col.f néant ; cf. 2f

#### 23 Petit verdot

col.c néant

col.d Fait un vin noir et excellent mais il produit peu

col.e Ce sepage est généralement connu sous cette dénomination dans tout ce pays, on ignore s'il porte ailleurs un nom different

col.f néant ; cf. 2f

#### 24 Gros verdot

col.c Le fond qui le produit ainsi que le precedent est de très bonne qualité

col.d Fait le vin moins noir que le precedent mais aussi bon, et murit mieux, il et aussi plus abondant

col.e idem ; cf. 23

col.f néant ; cf. 2f

#### 25 Mensen

col.c néant

col.d Fait un vin noir et excellent et abonde

col.e Dans les paroisses de Fronsac, et St Michel il porte le nom de mensen, dans nos palus et dans les paroisses de Martin de Mareval , St Cristophe et autres, il s'appelle petit et gros Coulon, ou Coulon timbre ; c'est cependant le même sepage

col.f néant ; cf. 2f

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (5/8)

#### 26 Leve mendille

col.c est exposé au nord dans un trein fort gras

col.d Fait un vin excellent et il abonde

col.e On ignore s'il porte un nom different

col.f néant ; cf. 2f

#### 27 Betillau

col.c néant

col.d Fait peu noir mais il est bon

col.e idem [cf. 25 : On ignore s'il porte un nom different]

col.f néant ; cf. 2f

#### 28 Pied Noir

col.c est cultivé dans un terrain un peu leger

col.d Fait un vin noir excellent, mais produit peu, c'est une espee de noir de Pressac (N° 18) mais de gout plus delicat

col.e idem [cf. 25 : On ignore s'il porte un nom different]

col.f néant ; cf. 2f

29 here

col.c néant

col.d Donne un vin bon et vigoureux et il abonde

col.e Dans la Paroisse de Castillon ce sepage se nomme here et dans celle de Capitourlan et Tourtirac ,distantes d'une lieue de la premiere on lui donne le nom de Noir prun et bois droit, denomination qui lui vient de sa forme particuliere

col.f néant ; cf. 2f

30 Merleau

col.c Est cultivé dans un terrain gras

col.d Fait un vin noir et excellent, et il abonde dans un bon terrain

col.e Ce sepage est généralement connu sous ce nom, dans ce pays, on ignore s'il a une autre dénomination

col.f néant ; cf. 2f

31 Montignon

col.c Le terein ou il est cultivé est maigre et exposé au nord

col.d fait un vin bien ordinaire

col.e idem [N°30 Ce sepage est généralement connu sous ce nom dans ce pays, on ignore s'il a une autre dénomination]

col.f néant ; cf. 2f

32 folle Noire

col.c Terrain maigre

col.d Le vin qui en provient n'est pas du meilleur

col.e Dans la Paroisse de Rozan ce sepage porte le nom renrageade et a Coutras distant de trois lieues de Rozan celui de folle noire

col.f néant ; cf. 2f

33 Balzac

C'est un terrain maigre par sa nature qu'on ne destine a la vigne que parce qu'il

col.c n'est pas propre a produire des grains son exposition est au nord

col.d Le vin n'est pas des meilleurs, mais il abonde et c'est vraisemblablement ce qui fait qu'il n'est pas de qualité

col.e On ne connait pas d'autre nom a ce sepage

col.f néant ; cf. 2f

34 Bouchet

col.c C'est un terrain maigre par sa nature qu'on ne destine a la vigne que parce qu'il n'est pas propre a produire des grains son exposition est au nord

col.d Fait un vin noir et excellent

col.c idem [N°34 On ne connait pas d'autre nom a ce sepage]

col.f néant ; cf. 2f

Fin des sepages Rouges au nombre de 34

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (6/8)

Subdélégation de Libourne

Etat et noms des Sepages de Raisins Blanc, qui se cultivent dans la Subdélégation de Libourne

1 Blanche

col.c Le terrain qui le produit est fort et exposé au midy

col.d Fait un vin blanc, de médiocre qualité mais il abonde

**col.e** Dans bien des Paroisses, comme Fronsac, St Michel, La Rivière, et autres du fronsadois ou il se nomme, folle, et dans la paroisse de Rozan on le distingue sous le nom de d'enrageat ou dans la paroisse de Castillon qu'il porte le nom de Blanche

**col.f** Ce que nous avons observé pour les raisins rouges, quant à la nature du sol est applicables au blanc, mais avec cette réserve qu'en ceuxcy l'insouciance de nos propriétaires sur le terrain et son exposition est moins préjudiciable à la qualité des vins, parce que une partie de nos fonds sont plus propres pour le blanc que pour le rouge, on entend parler des fonds en tertre et cottes, quant aux fonds en palus on sait que le rouge réussit à merveille, du reste on ne connaît point dans ce pays l'usage de faire confire du raisin, quelques personnes seulement font sécher au soleil du muscat et du doucet, non pas comme un objet de commerce mais purement d'usage domestique.

## 2 Chasselas

**col.c** Le terrain qui le produit est fort et exposé au midi

**col.d** Fait un vin doux mais mat, ce raisin est plus précoce et il abonde

**col.e** On m'a assuré que dans le Périgord, et dans quelque lieu voisin, ce cépage est appelé bergere

**col.f** néant ; cf. 1f

## 3 La Douce

**col.c** Le terrain qui le produit est fort et exposé au midi

**col.d** Fait un vin doux mais mat, et de mauvais gout il pourrit de bonne heure et produit peu

**col.e** On ignore si ce cépage porte ailleurs un nom différent

**col.f** néant ; cf. 1f

## 4 Terran Blanc

**col.c** Le terrain qui le produit est fort et exposé au nord

**col.d** Fait un très mauvais vin et pourrit de bonne heure

**col.e** idem (N° 3, On ignore si ce cépage porte ailleurs un nom différent)

**col.f** néant ; cf. 1f

## 5 Feuille de Figuier Blanc

**col.c** Le terrain qui le produit est fort et exposé au nord

**col.d** Fait un vin mauvais, ce Raisin echaude facilement et produit peu

**col.e** idem (N° 3, On ignore si ce cépage porte ailleurs un nom différent)

**col.f** néant ; cf. 1f

## 6 Guillemette

**col.c** au midiEst cultivé dans un terrain maigre et exposé

**col.d** Fait un vin très commun, mais ce raisin se garde aisément et produit peu

**col.e** idem (N° 3, On ignore si ce cépage porte ailleurs un nom différent)

**col.f** néant ; cf. 1f

## 7 Muscadet

**col.c** Demende une terre forte

**col.d** Fait un vin sec et clair, d'une assez bonne qualité, mais qui a besoin d'être attendu, ce raisin abonde

**col.e** Ce cépage est connu à Castillon, et dans quelques paroisses voisines sous le nom de muscadet, et dans la paroisse de Fronsac à 3 lieues de distance sous le nom de Cadillac, ou blanc Cadillac

**col.f** néant ; cf. 1f

## 8 Queue Dure

**col.c** Terre Grasse

**col.d** Fait un vin mauvais, et le raisin pourrit de bonne heure

**col.e** Ce cépage n'est point connu sous d'autre dénomination du moins on l'ignore

**col.f** néant ; cf. 1f

## 9 Rochelin

**col.c** Terre Grasse

**col.d** Fait un vin clair et il abonde

**col.e** idem (N°8, Ce cépage n'est point connu sous d'autre dénomination du moins on l'ignore)

col.f néant ; cf. 1f

#### 10 Donne

col.c Est cultivé dans un terrain extrêmement fort

col.d Fait un vin mauvais, le raisin murit mal et produit peu, mais se garde longtemps

col.e Quelques cultivateurs le nomment Massanguine

col.f néant ; cf. 1f

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (7/8)

#### 11 Verdelet

col.c Fait un vin clair et abonde, mais il est sujet à pourrir

col.c néant

col.d Dans la paroisse de Castillon ce sépage est connu sous le nom de verdelet , et dans celle de Capitouflan distante d'une lieue , il est connu sous le nom de blanc verdet ;

col.f néant ; cf. 1f

#### 12 Blancomba

col.c Est dans un terrain passablement fort et exposé au midi

col.d Fait un vin bon, ce raisin se garde et abonde

col.e On ne lui connaît pas d'autre nom

col.f néant ; cf. 1f

#### 13 Blanque Roumieu

col.c néant

col.d Fait un vin net, ce raisin se garde et abonde

col.e J'ai été instruit que dans quelque paroisse du Périgord, ce sépage était appelé gardadou

col.f néant ; cf. 1f

#### 14 Blanc Pointu

col.c Le terrain ou il est cultivé est gras

col.d Fait un vin médiocre, ce raisin est à peu près de la même nature que la Blanche (N° 1) ou le rochelin (N° 9)

col.e On ignore s'il porte un nom différent

col.f néant ; cf. 1f

#### 15 Muscat Blanc

col.c Il est cultivé dans un terrain un peu fort

col.d Il est d'un goût excellent, mais ce n'est que pour la graine qu'on le cultive, il produit peu

col.e Il n'est point connu sous d'autre nom du moins on l'ignore

col.f néant ; cf. 1f

#### N° 16 Malaga

col.c Il est cultivé dans un terrain très fort

col.d Il est aussi de goût excellent, il n'est cultivé que pour l'agrément, et produit d'ailleurs peu

col.e Il n'est pas connu sous d'autre nom du moins on l'ignore

col.f néant ; cf. 1f

#### 17 Riversalte

col.c néant

col.d Il est encore de ceux qu'on cultive pour manger en fruit, il a la graine semblable à celle du muscat, la couleur du malaga, son goût est un mélange de l'un et de l'autre

col.e Il n'est point connu sous d'autre nom du moins on l'ignore

col.f néant ; cf. 1f

#### 18 Corinthe

col.c Il est cultivé dans un terrain un peu léger

col.d Il est de goût délicat mais il produit peu, sa graine est sans pépin, on ne le cultive guère

**col.e** Il est généralement connu dans toutes les paroisses sous le nom de corinthe, cependant quelques cultivateurs au dessus de Castillon le nomment cordin

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 19 Guilan Blanc

**col.c** Est cultivé dans un terrain fort et gras

**col.d** Fait un vin bon et un peu gras, il abonde, mais il est sujet à tomber avant d'être meur

**col.e** On ne lui connaît pas d'autre nom

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 20 Le Guilan Rouge

**col.c** Est cultivé dans un terrain fort et gras

**col.d** Malgré sa dénomination, il est dans la classe du raisin blanc et de même nature que celui qui le précède

**col.e** On ne lui connaît point d'autre nom

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 21 Guépié

**col.c** Il est cultivé dans un terrain doux et léger

**col.d** Fait un vin doux et excellent mais il veut être mêlé a des sepages plus vif, il produit peu

**col.e** Dans ce pays et les paroisses des environs on connaît ce sepage sous cette dénomination, mais dans le Périgord on le nomme muscadé

**col.f** néant ; *cf.* 1f

561/9(ASB) - D109. Libourne - Mémoire (8/8)

#### 22 Sauvignon

**col.c** Est exposé au midi dans un terrain un peu maigre

**col.d** Fait un vin excellent et vif, mais il produit peu

**col.e** On ne connaît point ce sépage sous d'autre nom

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 23 Doucet

**col.c** Demande un terrain plus fort que le sauvignon

**col.d** Fait un vin doux et délicat, il abonde

**col.e** Dans la paroisse de Castillon ce sépage est appelé Doucet et dans celle de Ste Colombe a une lieue de Castillon on le nomme Blanc St Emillion et Bouillan

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 24 Doucet Croustilan

**col.c** néant

**col.d** Fait un vin délicat, et abonde, il est préféré a celui qui le précède

**col.e** Ce sepage n'est connu sous d'autre nom

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 25 Malvoisie

**col.c** Est cultivé dans un terrain maigre et léger

**col.d** Fait un vin doux, et bon, il est de garde et produit peu

**col.e** Ce sepage n'est pas connu sous d'autre nom

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 26 Blanquette

**col.c** Est cultivé dans un terrain maigre et léger

**col.d** Fait un vin bon et délicat, mais produit peu

**col.e** Ce sepage n'est pas connu sous d'autre nom

**col.f** néant ; *cf.* 1f

#### 27 Chalosse

**col.c** Est cultivé dans un terrain un peu gras

**col.d** Fait un vin assez délicat et abonde

col.e Ce sépage n'est pas connu sous d'autre nom  
col.f néant ; cf. 1f

28 Folle Blanche

col.c Est cultivé dans un terrain vigoureux

col.d Le vin n'est pas bien bon , car il est toujours très verd , mais ce sépage abonde, ce qui le fait préférer a d'autre dont le gout et plus delicat

col.e Dans la paroisse de Fronsac et Villegouge, ce sepage est connu sous le nom de Folle, et dans celle de Coutras à trois lieues et demi de difference on le nomme Enrageat ou Enrageade

col.f néant ; cf. 1f

N°29 -Pellegarse

col.c Le sol en est maigre et exposé au midi

col.c Le vin en est passablement bon

col.c On ignore si ce sépage porte ailleurs que dans ce pays un autre nom

col.f néant ; cf. 1f

Total de Sepages Blancs au nombre de 29

*Fin du mémoire D109 - Libourne*

## Correspondance Libourne

561/E20(PP) - 109.Libourne - Correspondance (E20)

Libourne le 9 mars 1784./.

Monsieur

J'ai l'honneur de vous envoyer un etat des différentes espèces de sepages en vignes qui se cultivent dans ma subdélégation tant en rouges que blancs, avec partie des autres renseignements que vous paroissiez désirer par votre lettre du 16 juin dernier. J'ai pris à ce sujet les informations les plus exactes auprès de quelques cultivateurs pour savoir si tel sepage qui porte ici tel nom a une autre dénomination, à une et deux lieues d'ici. J'ai réussi, Monsieur, dans certain sépage qu'on a très bien reconnu être le [E20/2] même que celui qui se cultive dans quelque paroisse d'ici prés, et qui porte cependant un autre nom; mais ce qui me fache véritablement c'est que partie des crossettes ou boutures des plants qu'on m'a envoyés sont un peu courts, et qu'il n'y aura lorsqu'ils seront enterrés qu'un bouton dehors; par conséquent ils ne pourront pousser bien vigoureusement, mais malheureusement il n'y a point de remède pour cette année, les vignes etant pour aujourd'huy taillées. On pourroit y suppléer une autre année

Je suis avec respect

Monsieur Votre très humble et obéissant serviteur

Favereau

*Fin du dossier 109 - Libourne*

# Condom 110

110 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Condom dans la généralité de Guyenne.  
10 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).  
Le dossier de Condom est constitué des pièces originales suivantes :  
C110 – bordereau de réception (4 pages manuscrites) ;  
D110 - mémoire envoyé par le subdélégué de Condom (5 pages manuscrites) ;  
E18 et copie E18bis, du 8 mars 1784, lettre du subdélégué de Condom à l'intendant Dupré de Saint-Maur  
Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB). (HG)

## Bordereau de réception C110-Condom

561/10(ASB) – C110. Condom – Bordereau de réception (1/2)

Gté de Bordeaux  
Subdélégation  
de Condom

Etat des Plans de vignes envoyés à M. Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux par  
Monsieur Broudeau Subdélégué de Condom du 8 Mars 1784

10

### Cépages Blancs

- |   |              |
|---|--------------|
| 1 | Plan de Dame |
| 2 | Guinlan      |
| 3 | Clarete      |
| 4 | Oeil de Tour |
| 5 | Verdet       |
| 6 | Angelicau    |
| 7 | Punechou     |

561/10(ASB) - C110. Condom - Bordereau de réception (2/2)

### Plants Rouges

- |    |                 |
|----|-----------------|
| 8  | Caucade         |
| 9  | Montauban       |
| 10 | Pied rouge      |
| 11 | Merille         |
| 12 | Piek            |
| 13 | Tinturin        |
| 14 | Caillaoüas      |
| 15 | Pinau           |
| 16 | Piquepout rouge |

*Fin du Bordereau de réception C110-Condom*

## D110 Mémoire Condom

561/10(MC) - D110. - Condom - Mémoire (1/1)

Le mémoire est présenté sous la forme d'un tableau à trois colonnes

col. 1 : Liste des plans des vignes qu'on cultive dans la subdelegation de Condom et des noms qu'on y donne à chacune des dittes especes

col. 2 : Noms differents qu'on donne aux memes plans dans les cantons voisins

col. 3 : Observations Description des raisins de chaque plan, Nature du sol qui les produit, leur exposition, qualité des fruits, et vins qu'on en retire

**Plans blancs**

## 1 Plan de Dame

**col. 2** Piquepoute dans l'Armagnac

Chalos dans certains lieux du Marquisat de Fimarens

Enrageat dans quelques cantons de la Garone

**col. 3** ce plan produit des raisins gros et bien garnis, produit beaucoup, réussit dans toute sorte de terres principalement dans les terrains doux et légers, sa meilleure exposition est au midy, il est très propre pour l'eau de vie.

## 2 Guinlan

**col. 2** Connü dans l'Agenais sous le nom de Cole

**col. 3** Le raisin en est gros, bien garny de grains qui sont roüx, produit beaucoup et réussit dans toute sorte de terrains et d'exposition. Nest pas propre a faire du vin blanc

## 3 Clarete

**col. 2** N'est point connü ailleurs sous dautre nom

**col. 3** Le raisin est bien garny de grains qui sont transparents, bons a manger, excellents pour faire du vin blanc, produit abondamment, réussit asses communement dans toute sorte de terrains et d'exposition.

## 4 Oeil de Tour

**col. 2** N'est point connü ailleurs sous dautre nom

**col. 3** le raisin est gros, nest pas bien garny, les grains sont un peü alonges et croquants, bon a manger, réussit dans de bon terrain et a l'exposition du midy, sujet au brouillard

## 5 Verdet

**col. 2** N'est connü ailleurs que sous le nom de Blanc Verdot

**col. 3** Le raisin est d'une grosseur mediocre et a les grains petits et doux, bon a manger, produisant bien et asses généralement dans toute sorte de terrain et d'exposition. Fait de bon vin.

## 6 Angelicaü

**col. 2** Muscadel dans les lieux circonvoisins, Malvoisie dans dautres

**col. 3** le raisin est long, peü garni de grains dont les uns sont gros, les autres petits. Bon a manger, aime le bon terrain et craint le brouillard, excellent pour faire du vin

## 7 Punechon

**col. 2** est connü ailleurs sous le nom de Sauvignon

**col. 3** le raisin est petit et les grains sont mouchetés, il semble toujours verd. Bon a manger et faire du vin, est d'un petit produit, ayme le bon terrain et craint beaucoup le brouillard

## Plans rouges

### 8 Caücade

**col. 2** est connü dans bien des lieux sous le nom de Bouchalais

**col. 3** Ce raisin est gros ainsy que les les grains, produit beaucoup, se plait dans les endroits pierreux, ce plan perit aisément

### 9 Montaüban

**col. 2** on l'appelle dans certains cantons Plan de Gaillac

**col. 3** Raisin tres gros ainsy que les grains, produit beaucoup, fais de bon vin et réussit asses partout sans etre afleche

### 10 Pied rouge

**col. 2** on le nomme dans bien des cantons Coste Rouge

**col. 3** raisin long, pas bien garny, a la queue rouge, réussit quasy partout, fais le vin un peu doux

### 11 Merille



col. 2 on ne sait point si ce plan est connu ailleurs sous un nom différent

col. 3 Raisin long, a les grains fort gros, bon a manger, produit beaucoup et a toutes expositions, exige un bon terrain.

12 Piek

col. 2 on le nomme haire dans bien des cantons

col. 3 raisin asses gros, fort garny, reussit a fleche, exige le bon terrain et exposition au midy, donne un gout de plan desagreable au vin

13 Tinturin

col. 2 on le nomme teuton dans beaucoup d'endroits

col. 3 Raisin asses mediocre mais fort garny, noircit beaucoup le vin, le rend doux, est plutost mur que les autres raisins

14 Caillaoüas

col. 2 on ignore s'il a ailleurs un nom different

col. 3 grand raisin, point garny a toujours l'air verd, produit beaucoup surtout dans les terres argileuses, doit etre a fleche, craind le brouillard

15 Pinaü

col. 2 on ne le conoit point ailleurs sous d'autre nom

col. 3 le raisin est asses gros, les grains en sont ronds et petits tirant vers la queüe, tres bon a manger, tres sujet au brouillard

16 Piquepout rouge

col. 2 on ignore sil est connu ailleurs sous un autre nom

col. 3 raisin gros et bien garny, point sujet au brouillard, demande d'etre a fleche dune année a l'autre

*Fin du Mémoire D110 –Condom*

## Condom Correspondance

Lettre E16 : Original E18 et une copie E18bis. Transcription d'après l'original.

561/E18(PP) - 110. Condom - Correspondance (E18)

Monseigneur

J'ay l'honneur de vous envoyer un paquet qui en contient seize petits composés de trois crossettes chacun [---] des differents plans de vigne qu'on cultive dans ma subdelegation. J'ay attaché a chaque paquet un N° conforme a ceux de la liste ci jointe. Je serois bien flatté Monseigneur si j'avois remply vos vües sur cet objet auquel j'ay aporté toute l'attention possible. Toutes les crossettes sont fraiches, ne les ayans faittes couper que depuis trois ou quatre jours. J'ay recommandé au S<sup>r</sup> Lafontaine, que j'ay chargé de ce paquet, d'arroser de temps en temps le sac qui le renferme afin que les dittes crossettes conservent leur fraicheur.

Je suis avec un très profond respect Monseigneur.

Votre très humble et obeissans serviteur.

Brouveau jean

Condom le 8 mars 1784

*Fin du Dossier 110 Condom*

# 111

## Montpon

111 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Montpon dans la généralité de Guyenne.

11 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Montpon est constitué des pièces originales suivantes :

C111 – bordereau de réception (1 page manuscrite) ;

D111 - mémoire envoyé par le subdélégué de Montpon (2 pages manuscrites) ;

Le dossier de Montpon ne comporte pas de lettre

Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

561/11(HM) - C111. Montpon- Bordereau de réception (1/1)

### Bordereau de réception Montpon - C111

Généralité de Bordeaux

11 Subdélégation de Monpon

Etat des différents cépages de vignes envoyés à Monsieur Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux par M Bacroze Subdélégué de Monpon du 24 Mars 1784

La numérotation, de même que dans le mémoire D111, débute au n° 24. Les n° 26 et 27 sont absents

n°	scavoir	
24	Guillan	Blanc
25	Piquepou	noir
28	Muscat	Blanc et Noir
29	Queue Rouge	noir
30	Gué-Pier	Blanc
31	Sauvignon	Blanc
32	Périgord	noir
33	Blandoux	Blanc
34	fol où fou	Blanc
35	Négrillon	noir

*Fin du bordereau de réception C111 - Montpon*

### Mémoire D111-Montpon

561/11(MC) - D111. Monpon- Mémoire (1/1)

Le mémoire est présenté sous la forme d'un tableau à six colonnes

col. 1 Noms des especes

col. 2 Blanc

col. 3 Noir

col. 4 Sous quels noms on le connaît ailleurs

col. 5 N° indicatif de l'espece

col. 6 observations

Les col. 5 et 1 ont été regroupées dans une même ligne (ex. 24 Guillan)

Subdélégation de Monpon

Etat des divers cepages ou especes de vignes qui se trouvent dans la subdelegation de Monpon

24 Guillan

col. 2 Blanc

col. 4 on croit quil est partout connu sous ce nom

col. 6 Le raisin de ce sepage est rougeatre, très productif, pourrit aisement. Le vin n'en est pas bien bon.

25 Piquepou

col. 3 noir

col. 4 on ne croit pas qu'il soit connu ailleus sous dautre nom.

col. 6 Ce raisin est griseatre et ne fait point le vin couvert, il est très productif et meurit dificilement

28 Musquat

col. 2-3 Blanc - noir

col. 4 il est partout connu sous ce nom

col. 6 on plante très peu de cet espece de cepage parce qu'il reussit mal dans le païx, le plus qu'on en plante est en treillage pour manger le raisin.

29 Queuë rouge

col. 3 noir

col. 4 Ce raisin est connu ailleur sous le nom de noir de pressac

col. 6 il fait un vin très couvert, mais qui serait impotable si on ne l'associait avec d'autres especes de raisins capables de donner du corps.

30 Guepier

col. 2 Blanc

col. 4 Ce raisin est connu ailleurs sous le nom de muscade

col. 6 il fait de très bon vin blanc doux et piquant, il est aussi très bon cru et cuit

31 Sauvignon

col. 2 idem [blanc]

col. 4 il est partout connu sous ce nom

col. 6 il est bon crû et cuit, fait de bon vin lorsqu'il est melé avec dautres raisins, il n'est pas bien productifs

32 Perigord

col. 3 noir

col. 4 on ne scait pas sous quel nom il peut etre connü ailleurs

col. 6 il est très [bon ?] cuit et cru et très productif, même des grapes sont allongées, les graines grosses et peu serrées, il fait le vin fort noir et fort bon, lorsqu'il est melé avec dautre raisin tel que le piquepou.

33 Blandoux

col. 2 blanc

col. 4 il est connu ailleur sous le nom de blanc Semillon

col.6 il fait le vin très bon, très doux mais avec peu, il s'allie a merveille avec le sauvignon et le guepier ; il est tres productif.

34 Fol ou fou

col. 2 idem [blanc]

col. 4 on le connait ailleur sous le nom d'enrachat

col. 6 cest de toute les especes celle qui reussit le mieux, surtout dans les païs froids, elle est très productive, le vin qui en provient est toujours vert

35 negrillon

col. 3 noir

col. 4 on le connait ailleur sous le nom de Bouchet

col. 6 Cette espece produit très peu, mais fait de fort bon vin.

*Fin du dossier 111 Montpon*

# Nérac

## 112

112 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Nérac dans la généralité de Guyenne.

12 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Nérac est constitué des pièces originales suivantes :

C112 – bordereau de réception (4 pages manuscrites) ;

D112 - mémoire envoyé par le subdélégué de Nérac (3 pages manuscrites) ;

E29 - lettre du subdélégué de Nérac à l'intendant Dupré de Saint-Maur

Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C112 - Nérac

561/12(HM) - C112. Nérac - Bordereau de réception (1/4)

Nérac

G<sup>té</sup> de Bordeaux

12

Subdélégation de Nérac

N°

1	Verdet	blanc
2	Grande here	rouge
3	Montauban où Canut	rouge
4	Grand œil de tour	raisin blanc
5	Petit plan de Dame	blanc
6	Grand Angélicau où muscadet	Blanc
7	Plan de Dame bourg,	Blanc
8	Merille	raisin rouge
9	Le raisin de Primeur	Blanc
10	Le Piquepou	rouge
11	Inconnu	Blanc
12	Le Coumichet	Blanc
13	Le Petit Chalosse	Blanc
14	Le Couéhort	Blanc
15	Le Caillava	Rouge
16	Pele à oüille	Rouge
17	Le grand Plan de Dame	Blanc
18	Bouhecu	Blanc
19	Le Clairret	Blanc
20	le Cotte rouge ou Pied rouge	
21	Caquelis	Blanc mauvais plan
22	Chochet où Pineau noir	
23	Aubecla	très blanc
24	Le Sauvignon	Blanc bon plan
25	Le Petit Angelicau	
26	Lambrotin	Rouge
27	Le Cole	Blanc
28	Le Petit œil de tour	
29	Bekin	Blanc
30	Le Massen	Rouge
31	Le Chalosse	Rouge
32	Le Clairaqués	Rouge
33	Le Grand Bouchalés	Rouge

561/12(HM) - C112. Nérac - Bordereau de réception (2/4)

561/12(HM) - C112. Nérac - Bordereau de réception (3/4)

34	Le Petit Bouchales	
35	Le Chauchet gris	
36	Muscat noir	
37	Muscat gris	
38	Malaga Blanc	
39	Malaga noir	
40	Le raisin de Grece	
	ou de turquie,	Blanc
41	Le Chasselas	Blanc
42	Le Corinthe	Blanc Sans pepin
43	Le Tinturier	à le bois noir
44	La Blanquette,	Blanc
45	Raisin de Lamagdelaine	Noir
46	Le Semillon	Blanc
47	Muscat	Blanc
48	Le Lambruche noir de haye	

561/12(HM) - C112. Nérac - Bordereau de réception (4/4)

*Fin du bordereau de réception C112 - Nérac*

## Mémoire D112- Nérac

561/12(PP) - D112. Nérac - Mémoire (1/3)

12a Liste des différentes espèces de raisins que l'on trouve dans les différents vignobles de la sous-délégation de Nérac.

1 Verdet,

raisin blanc, il a des petits grains et cracans : il produit beaucoup et fait de bon vin. Il réussit bien en treille, on le taille à fleche ou viette.

2 grande here.

Raisin rouge qui fait de fort bon vin. Une grande quantité de ces raisins donne une odeur forte et désagréable au vin, odeur qui cependant passe en vieillissant, et tourne en bien. Elle se taille à fleche ou viette.

3 montauban ou Canut.

Raisin rouge à gros grains. Il a bon goût et fait de bon vin. Il aime un terrain gras. On le taille à coursons.

4 grand oeil de Tours.

Raisin blanc à gros grains un peu allongés, d'un goût très doux et très agréable. Il fait un vin délicieux et on le taille à courson.

5 petit plan de dame.

Raisin blanc à petit grain. Il produit peu et n'est pas estimé. On le taille à courson.

6 grand angelicau ou muscadet :

raisin blanc tacheté de roux. Il est doux et bien parfumé. C'est un des meilleurs raisins de table que nous connaissons et qui fait du bon vin. Il se taille à viette et demande une belle exposition.

7 Plan de Dame Bourg.

Raisin blanc, doux et charge beaucoup.

8 Merille.

Raisin rouge, la grappe grande, garnie de grains qui sont gros, charge beaucoup et fait d'excellent vin. Elle se taille à courson et demande un bon terrain.

- 9 Le Raisin de primeur  
est blanc. Il a les grappes fort belles et des gros grains. Il veut être taillé en viette et ressemble assez au chasselas.
- 10 le piquepout rouge,  
a le grain gros et peu délicat. Il charge plus à courson, qu'en viette.
- 11  
Raisin blanc dont on ne connaît pas le nom. A les grains gros et ronds : mauvaise espèce.
- 12 le Coumichet  
est blanc. Les raisins sont petits et mauvais.
- 13 le petit chalosse  
est une bonne espèce de raisin blanc.
- 14 Le Couehort :  
petit raisin blanc et d'une mauvaise espèce.
- 15 Le Caillava.  
Est un raisin rouge qui charge beaucoup et des beaux raisins : il s'appelle à Buzet, Bécant et veut être taillé en viette.
- 16 pele aouille,  
raisin rouge. Il fait le vin fort noir, charge beaucoup, mais les grappes et les grains sont petits. Il se taille à viette.  
561/12(PP) – D112. Nérac - Mémoire (2/3)
- 17 Le grand plan de dame  
est une des espèces de raisin blanc que l'on cultive le plus, parcequ'il charge beaucoup et des beaux raisins, et qu'il résiste aux intempéries. Il fait de bon vin et réussit bien dans toutes les expositions. On le taille à courson. En Armagnac, on l'appelle, piquepout.
- 18 Bouche Cu;  
raisin blanc à gros grains allongés. Il charge beaucoup et se taille à viette. A Buzet et dans la plaine de Garonne, il s'appelle poupe saumes.
- 19 Le Clairet  
est un raisin blanc qui charge beaucoup. A bon suc et se garde. On le taille à courson.
- 20 Le Cote rouge, ou pied rouge.  
Excellent raisin pour manger et pour le vin. Il est indifférent de le tailler à viette ou à courson.
- 21 Caguelis,  
petit raisin blanc, mauvais plan.
- 22 Chochet noir, ou pineau noir.  
Excellent raisin de table. Il est hatif. Les grains sont un peu longs et cracans ; on le taille à viette.
- 23 aubeclas.  
Raisin très blanc et un peu doux. On le taille à viette.
- 24 Le Sauvignon blanc  
est excellent pour manger et pour faire du vin; il veut une belle exposition; le raisin est moucheté de roux et cracant et il se taille à viette.
- 25 le petit angelica  
a les mêmes qualités que le grand à la différence qu'il a des grains beaucoup plus petits.
- 26 Lambrotin.  
Raisin rouge à petit grain. Il se taille à viette et fait d'assez bon vin.

27 Le Cole

est un raisin blanc a grosses grappes et a gros grains. Il se taille a courson.

28 le petit oeil de Tour

a les memes qualités que le grand, a la difference qu'il a les grains plus petits.

29 Bekin.

Raisin blanc . Il se taille a courson.

30 Le Massen.

Est un beau raisin rouge qui se taille a courson.

31 Le Chalosse rouge,

charge beaucoup ; il veut etre taillé une année a viette et l'autre a courson.

32 Le Clairaqués,

raisin rouge qui charge beaucoup et qui fait fait d'excellent vin. On le taille a courson.

33 Le grand Bouchalés

est un raisin rouge qui fait de bon vin et qui charge beaucoup. Il se taille a viette.

561/12(PP) – D112. Nérac - Mémoire (3/3)

34 Le petit Bouchalés

à a peu près les memes qualités que le grand, et on le taille de meme.

35 Le Chauchet gris, ou pineau

a les memes qualités que le noir,et est estimé.

36 Muscat Noir.

Il reussit bien en treille, ainsy que toutes les autres especes de muscat, mais ils sont plus delicats et plus fins en vigne.

37 Muscat gris.,

nous croyons que c'est le muscat violet qui n'est point connu dans ce canton.

38 Malaga blans.

39 Malaga noir,

il n'est pas aussi parfumé que le blanc.

40 Le Raisin de Grece, ou de Turquie,

est blanc. Il a les feuilles decoupées comme le persil. Nous croyons que cette espece est la meme que le Raisin d'Autriche, ou ciouta.

41 Le Chasselas Blanc,

vient bien dans ce canton. Il est delieieux dans les vignes. On a tiré le plan de Paris.

42 Le Corinthe Blanc sans pepin.

43 Le Teinturier,

a la bois noir; il y en a peu dans ce canton.

44 La Blanquette

est un raisin blanc qui garde, et qui charge beaucoup : Elle a le grain petit, long et cracant. On en fait grand cas soit pour manger, ou pour faire du vin.

45 Le Raisin de la Magdelaine Noire;

il est precece, mais on ne l'estime point.

46 Le Semilion,  
raisin blanc, un peu doux.

47 Muscat Blanc.

48 La Lambruche Noire de haye  
n'est pas cultivée. Il n'a pas été possible de s'en procurer de la blanche, quoiqu'il y en ait dans le païs.

On observe que toutes ces especes de raisins reussissent très bien dans les terres douces appelées Boubées, et dans les graves. Les lieux élevés et les belles expositions du midi sont celles ou les fruits sont les plus parfumés et les plus délicieux, et qui produisent le meilleur vin. Cependant ils viennent assés bien dans toutes les autres expositions et dans tout le sol de cette subdelegation, a la reserve du sable.

*Fin du Mémoire D112 - Nérac*

## Correspondance Nérac

561(MC) - 112. Nérac - Correspondance (E29)

Monseigneur,

J'ai l'honneur de vous envoyer ci-joint la liste des différentes especes de raisins qui se trouvent dans les vignobles de ma subdélégation. Je l'ai formée avec tout le soin possible soit en la communiquant aux cultivateurs les plus experts, soit en parcourant les vignobles dans le temps des vendanges, époque ou l'on peut s'assurer de l'espece du plan car les vigneron les plus intelligents ne connoissent pas les especes de cépage à l'inspection du bois, ni a celle de la feuille : ce n'est qu'en voyant et goûtant le fruit qu'on peut se fixer.

C'est avec ces soins que j'ai ramassé les crossettes [E29/2] que je vous envoie par le bateau de Parailoux cadet, et avec toutes les precautions que vous m'avez prescrites. J'aurois beaucoup désiré de vous envoyer du plan enraciné mais le temps étoit trop retardé pour faire des provins lorsque je reçus votre lettre ; j'en ferai faire ce printemps pour remplacer celui qui n'aura point pris.

J'ai observé dans mon état, Monseigneur, les particularités que j'ai pu me procurer sur chaque espece de cépage, les qualités des fruits et des vins qu'on en retire, la nature du sol qui les auroit fourni et la taille. Il ne ma pas été possible de savoir les noms que l'on donne [E29/3] a ces cépages dans les cantons voisins, parce que nos vigneron et cultivateurs ne sont pas sortis de leur paroisse. Je vous prie de croire que je n'ai rien négligé a cet egard, mais tout a été sans succès.

Je suis avec un très profond respect,

Monseigneur,

votre très humble et très obeissant serviteur

Mathison

à Nérac le 28 mars 1784

*Fin du dossier 112 Nérac*



# Nontron 113

113 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Nontron dans la généralité de Guyenne.

13 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Nontron est constitué des pièces originales suivantes :

C113 – bordereau de réception sans numérotation des plants (2 pages manuscrites) ;

D113 - mémoire envoyé par le subdélégué de Nontron sans numérotation des plants (2 pages manuscrites) ;

E31 - lettre du subdélégué de Nontron à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Bordereau de réception C113 - Nontron

561/13(HM) – C113. Nontron - Bordereau de réception (1/2)

Plan de Vignes

G<sup>té</sup> de Bordeaux

13

Subdélégation de Nontron

Les plants ne sont pas numérotés dans l'original

Noms des Espèces

noms divers dans les cantons voisins

[1] Blanc doux

[2] Blanc Roux

[3] Carme Noire

[4] Clarette

[5] Colombart Roux

Chabrier où donne rousse

[6] Colombard Vert

Chabrier où donne verte

[7] Folle Blanche

[8] Folle noire

gros nouets

[9] folle Verte

Blanc verd

[10] Genoüil de Vie

Mal mur

[11] Gesvisy

[12] Goudeix noir

[13] Gros Blanc roux

Boüillaud

561/13(HM) – C113. Nontron - Bordereau de réception (2/2)

[14] gros Pinau noir

[15] Muscat blanc et gros

[16] Muscat rouge et gros

[17] Pein Noir\*

lecture fautive : Petit noir dans le mémoire D113

[18] Pinau Blanc

Crussillon Blanc

[19] Plus petit noir

Crussillon noir

[20] Rechelet

[21] St Pierre

[22] St Rabier

[23] Sauvignon

[24] Tinturier

*Fin du bordereau de réception C113 – Nontron*

## Mémoire D113- Nontron

561/13(PP) – D113. Nontron - Mémoire (1/2)

13a Subdélégation de Nontron  
Etat contenant les noms des différentes espèces de vignes qui se cultivent dans la subdélégation de Nontron

Le mémoire est présenté en trois colonnes sur une même page, transcrites ci-dessous par les alinéas

col.a Noms des espèces de vignes du département. Un N° d'inventaire a été attribué à chaque plant  
col.b Noms divers dans les cantons voisins  
col.c Observations

[1] Blanc doux

col.b néant

col.c . **Commentaire général** : C'est la partie de l'angoumois, limitrophe de la subdélégation, qui donne ces noms différents au cepage dénommé dans la première colonne du présent état, et qui a été pris d'un coteau extrêmement pierreux, sec, et faisant face au midi, de manière que le vin qu'il produit, sans être de bonne qualité, se trouve moins susceptible des accidents qui arrivent aux autres vins que produit en général le département de nontron

[2] Blanc Roux

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[3] Canne noire

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[4] Clarette

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[5] Colombard Roux.

col.b Chabrier, ou Donne Rousse.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[6] Colombard Vert.

col.b Chabrier, ou Donne Verte.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[7] folle Blanche

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[8] folle Noire

col.b Gros nouëts.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[9] folle Verte.

col.b Blanc verd.

[10] Genoüil de pie.

col.b Mal Mur.

[11] Gevisy

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[12] Goudeix noir

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[13] Gros blanc Roux.

col.b Bouillaud.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[14] Gros pineau noir.

col.b Gros Crussillon noir.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[15] Lafferre

col.b

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[16] Muscat blanc et gros

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[17] Muscat rouge, et gros

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

561/13(PP) – D113. Nontron - Mémoire (2/2)

[18] Petit noir

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[19] Pineau Blanc.

col.b Crussillon Blanc.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[20] Pineau noir.

col.b Crussillon noir.

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[21] Plus petit noir

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[22] Rechelaït

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[23] St Pierre

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[24] St Rabier

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[25] Sauvignon

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

[26] Tinturier

col.b néant

col.c Cf. commentaire général en [1c]

## Correspondance 113 - Nontron

561(MC) – 113.Nontron –Correspondance (E31)

Nontron le 29 mars 1784.

Monseigneur

En consequence des ordres que vous m'avés prescrit par la lettre que vous m'avés fais l'honneur de m'ecrire le 27 juin dernier, j'ai celui de vous envoyer l'etat contenant, sçavoir, sa premiere colonne, les noms des espèces de vignes qui se cultivent dans ma subdélégation, sa seconde les noms divers qui leur sont donnés dans les cantons voisins, et sa troisieme la contrée qui les nomme telles. Je dois en meme tems vous prevenir Monseigneur, que le courrier de Limoges qui arrivera à Bordeaux le 1<sup>er</sup> avril prochain est chargé d'une xxxte (pli dans la feuille) à votre adresse, dans laquelle sont renfermées trois, ou quatre [E31/2] crossettes de chaque sorte de cepage denommé dans la 1<sup>er</sup> colonne du 1<sup>er</sup> etat, et auxquelles sont attachées des plaques en bois qui presentent les noms propres au cepage qui y est inscrit. Je vous prie d etre persuadé qu'il n'a pas dépendu de moi de vous adresser plutot les plants de vigne que j'aurois fort désiré d'ailleurs pouvoir remplacer par d'autres qui auraient ete enracinés.

j'ai l'honneur d etre avec un profond respect

Monseigneur

Votre humble et tres obeissant serviteur

Duboffran

*Fin du dossier 113 Nontron*

# Pauillac 114

114 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Pauillac dans la généralité de Guyenne.

14 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Pauillac est constitué des pièces originales suivantes :

C114 – bordereau de réception (2 pages manuscrites) ;

D114 - mémoire envoyé par le subdélégué de Pauillac (4 pages manuscrites) ;

E30 - lettre du subdélégué de Pauillac à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Bordereau de réception C114 - Pauillac

561/14(MC) – C114. Pauillac - Bordereau de réception (1/2)

Paüillac

14

Généralité de Bordeaux  
Subdélégation de Pauliac

		N°	
Noir	1	Gros Cavernet Sauvignon	1 <sup>ère</sup> qualité, bon vin
Noir	2	Petit Cavernet Sauvignon	2 <sup>ème</sup> qualite
Noir	3	Mausem	asses bon vin. agréable et productif
Noir	4	Pédouille.	Son vin est moux, il produit abondamment
Noir	5	Nougeyrau	produit peu, et fait de mauvais vin
Noir	6	Chaussé	donne le meilleur vin du Medoc
Noir	7	Chalosse	beau fruit et bon vin
<i>561/14(MC) - C114. Pauillac - bordereau de réception (2/2)</i>			
Noir	8	Malbec où Cahors	de grande production, et vin noir
Noir	9	aurajeat	mauvaise qualité, et sujet a pourrir
Blanc	10	Aurajat	mediocre qualite d'une production abondante
Blanc	11	Verdot	Bonne qualité et productive
Blanc	12	Chalosse	Bonne qualité peu productive
Blanc	13	Sauvignon	bonne qualité et assés productive

Par M Ducasse

*Fin du bordereau de réception C114 - Pauillac*

## Mémoire D114 - Pauillac

561/14(PC) – D114. Pauliac - Mémoire (1/4)

Généralité de Bordeaux  
Subdélégation de Paüillac  
Sepages des vignes

Généralité de Bordeaux  
Subdélégation de Paüillac

14a                    Etat des différens sépages des vignes qui se cultivent dans la Subdélégation de Paüillac

Tableau de cinq colonnes sur une même page, traduit en alineas.

col.a : numéro

col.b : nom des sepages

col.c : couleur qualité de production

col.d: terrain qui leur convient  
col.e : observations

#### 1 gros cavernet Sauvignon

col.c Noir première qualité pour faire du bon vin, assés productif & coloré mais sujet au coulage  
col.d les grands crus des fortes graves elevées et bien exposées au soleil  
col.e Il devrait être cultivé en particulier et dans le terrain qui lui est propre parce qu'il mûrit le dernier

#### 2 Petit cavernet sauvignon

col.c Noir, seconde qualité pour faire du bon vin agréable & délicat, moins productif que le précéd<sup>t</sup> dans les années abondantes mais moins sujet au brouillard  
col.d Les graves et terrains vifs bien exposé au soleil  
col.e Il est un des premiers murs et devrait être cultivé en particulier

#### 3 maussen à Pauillac, terné à margaux et maceau et coulant dans quelque contrée du médoc

col.c Noir, asses bonne qualité & productif, il fait un vin mouillé et agreable, precause en sa maturité, bon à manger avant sa parfaite maturité ; il est sujet à pourrir et à echauder  
col.d doux et gravelier bien exposés au soleil  
col.e Setoit autrefois le sépage dominant des grans crûs du Médoc ou on le detruit journallement a cause qu'il est plutot mûr que les autres sepages et qu'il pourit et echaude dans les fortes graves, il devrait être cultivé seul dans la terre qui lui est propre afin de pouvoir le vendanger au point de sa maturité

#### 4 Pedouille

col.c Noir, fait le vin moux et sans couleur, produit abondamment  
col.d les graves fines & terrains vif  
col.e Il y a une contrée où il est le sépage dominant av[---] le précédent

561/14(PC) – D114. Pauliac - Mémoire (2/4)

#### 5 Nougeyrau

col.c Noir, produit rarement, fait du vin mou et de mauvaise qualité  
col.d tous les terrains lui conviainent à peu près egallement  
col.e on en cultive très peu

#### 6 Chaussé

col.c Noir, bonne qualité, peu productif, son fruit est croquan et le meilleur du médoc  
col.d les bonnes graves et terrains elevés bien exposés au midy  
col.e idem [on en cultive très peu]

#### 7 Chalosse

col.c Noir, produit beaucoup, du beau fruit bien velouté et du bon vin dans les bons crûs  
col.d tous les terrains lui conviennent, a l'exception des graves maigres et trop fortes  
col.e Il ni a pas longtems qu'il est connû dans le Médoc, il si multiplie beaucoup surtout dans les comptations qui se font dans les tereforts et bien pierreux

#### 8 malbec ou cahors

col.c Noir, de grande production, fait un vin plein et meilleur noir dans son principe mais qui degenere bientôt de couleur  
col.d idem [tous les terrains lui conviennent, a l'exception des graves maigres et trop fortes ]  
col.e S'est le même que le pied de perdrix\* à Lauzun en agenois, il se multiplie beaucoup dans les nouvelles comptentations des terreforts avec le precedent parce qu'ils murissent en meme temps

561/14(PC) – D114. Pauliac - Mémoire (3/4)

#### 9 aurajat

col.c Noir, mauvaise qualité, produit abondamment, ce fruit qui murit rarement est fort sujet à pourrir  
col.d les terreforts et autres terrains gras  
col.e Sest le même que le Cannu à Lauzun en Agenois, il y en a très peu en Médoc

#### 10 aurajat

col.c Blanc, médiocre qualité, de production abondante  
col.d tous les terrains lui sont propres, et specialement les terreforts et terres graces

col.e néant

11 Verdot

col.c Blanc, bonne qualité et productif

col.d tous terrains lui conviennent

col.e on en cultive peu le fruit, bon de garde, on en fait provision pour en manger après les vendanges

12 Chaloche

col.c Blanc, bonne qualité, peu productif, sujet au coulage

col.d tous les terrains lui conviennent

col.e s'est le même que l'oeil de tours à Lauzun en Agenois

13 Sauvignon

col.c Blanc, bonne qualité et asses productif

col.d tous les terrains eleves et bien exposés au midy

col.e on en cultive très peu, il est bon à manger, cest à peu près tout l'usage qu'on en fait

Certifié par nous Subdélégué &c

561/14(PC) – D114. Pauillac - Mémoire (4/4)

L'Intendance de Bordeaux au Département de Pauillac

a l'état des autres parts à Pauillac le 29 Mars 1784

Ducasse

*Fin du Mémoire D114 - Pauillac*

## Correspondance Pauillac

561(MC) – 114.Pauillac - Correspondance (E30)

M. Jarry (ajout d'une autre main)

Pauliac le 29 mars 1784

Monsieur

J ay l'honneur devons envoyer trois ou quatre plan arraches a defaut de plan enraciné de tous les sepages des vignes qui se cultivent dans mon departement, chaque espece es liée a part, avec une plaque de bois sur laquelle es inscrit le nom du sepage avec le n° conforme au memoire que jay déjà eu l'honneur de vous faire passer et donc je joins ici le double. Il faudra avoir soin de les faire metre dans la terre des qu'il vous seront parvenus, de crainte qu'ils ne s'éventent.

Je suis avec respect

Monsieur

Votre très humble et très obeissans serviteur

Ducasse

*Fin du dossier 114 Pauillac*

# Saint-Palais (en Gironde)

## 115

115 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Saint-Palais dans la généralité de Guyenne.

15 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Saint-Palais est constitué des pièces originales suivantes :

C115 – bordereau de réception (2 pages manuscrites). Il est approximatif dans la numérotation des plants qui a dû être corrigée et complétée.

Le mémoire, envoyé en juillet 1783 (selon la lettre E9) est absent, probablement égaré.

E9 et E9bis, original et copie d'une lettre du subdélégué de Saint-Palais à l'intendant Dupré de Saint-Maur ;

E10, enveloppe de la lettre E9.

Toutes ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C115 – Saint-Palais

561/15(MC) – C115. - Saint-Palais - Bordereau de réception (1/1)

Généralité de Bordeaux

Subd<sup>on</sup> de S<sup>t</sup> Pallais

15

Etat des cépages envoyés a M Dupré de St maur intendant de Bordeaux par  
M. David subdelegué de S<sup>t</sup> Pallais

1	Folle Blanche
1	Folle Noire renuméroté [21]
2	Salloche où annonau noir
2	Salloche Blanche où annonau renuméroté [22]
3	St Pierre noir
3	St Pierre Blanc renuméroté [23]
4	Blanc doux
5	Petit noir
6	Tinturin
4	yrilivu renuméroté [7]
11	Petit Tinturier
10	Muscat gris
sans n°	[12] Arnoudin blanc renuméroté [12]
	12 non attribué
13	Colombat où queue Tendre
9	Chaussé noir
6	Sauvignon renuméroté [8]

*Fin du bordereau de réception C115 – Saint-Palais*



## Correspondance Saint-Palais

La correspondance contient une lettre du subdélégué de Saint-Palais (E9), l'enveloppe qui contenait cette lettre (E10) et une copie de la lettre (E9bis).

561(MC) –115. Saint-Palais - Correspondance (E9)

Lettre E9 d'après l'original

Ajout d'une autre main :

[...]voyés les cépages

[...]n états

S<sup>t</sup> Pallais 9 février 1784.

J'ay l'honneur, Monsieur en consequence de la lettre de M l'intendant du 27 jui dernier de vous adresser une caisse qui renferme nombre de petits paquets de plan de vigne, a chacun desquels est attaché une carte sur laquelle est écrit la nomenclature du cepage sur lesquels on a pris ces differents plants. En faisant Monsieur l'application de ces cartes et du numero qu y est inscrit sur la liste ou etat que j'eus l'honneur d'adresser a M L'intendant avec une lettre le 25 du mois de juillet on trouvera la quallitté et l'abondance que produit chaque espece de cepage dans le pays ou on en cognoit d'aucunnes autres especes, on peut s'assurer que le plan a été bien choissy et qu'on a eu la plus scrupulleuse attention pour le tenir toujours bien conditionné et que sy on est dans le dessein d'en faire une plantation elle ne pourra que bien réussir en y portant les soins ordinaires

Je déssire bien Monsieur d'avoir remply les veus de M. \* [E9/2] l'intendant sur cet objet, lorsque le plant vous sera parvenu il faudra donner vos ordres pour le faire mettre dans la terre ou dans leau de maniere que le bout destiné a mettre en terre lors de la plantation n évente pas

J'ay l'honneur detre avec un très respectueux attachement

Monsieur

Vôte tres humble et très obeissant serviteur

David

\*m Chauveton / en bas de la première page de la main du subdélégué

Sur la copie E9bis, ajout : Coppie de la lettre de M David subdélégué de St Palais à M. Chauveton pour recevoir les plans de vigne adressés à M. L'intendant

561(MC) –115. Saint-Palais - Correspondance (E9)

E10 – Enveloppe (feuillelet plié) scellée de la lettre E9

A Monsieur  
avec une caisse  
Monsieur Chauveton  
Con<sup>er</sup>[?] du roy secrétaire general  
de l'intendant de guyenne  
a l'hôtel de l'intendance  
a Bordeaux

*Fin du dossier 115 Saint-Palais en Gironde*

# Sarlat 116

116 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Sarlat dans la généralité de Guyenne.

16 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Sarlat est constitué des pièces originales suivantes :

Il n'existe pas de bordereau de réception, probablement en raison des tergiversations dans l'expédition du mémoire et des plants (ci-dessous).

- D116 - mémoire envoyé par le subdélégué de Sarlat (6 pages manuscrites). Trois exemplaires du mémoire ont été conservés : a est une copie réalisée par l'intendance d'après un original perdu ; b et c sont des originaux). La transcription a été faite d'après c, original le plus complet.

La numérotation des plants est distincte entre la copie a et les copies b et c. La copie a correspond probablement à un premier envoi incomplet du 9 février 1784 évoqué par le subdélégué Mérignac dans sa lettre *E16bis* du 4 mars suivant.

L'original b du mémoire, qui comporte le plant 17 absent de la copie a et présent en c, a dû être corrigé, pour ce qui est de la numérotation des plants, à la réception de l'original c, certainement en accompagnement de la lettre du 4 mars. L'exemplaire b représente une opération intermédiaire dans la transmission des informations dont la correspondance ne rend pas compte.

- E8/*E8bis* et *E16bis* (original perdu) lettres du subdélégué de Sarlat à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Mémoire D116 - Sarlat

Les trois exemplaires du mémoire sont précédés d'un feuillet qui porte les mentions Subdel<sup>on</sup> de Sarlat, Vignes, 16 sur une petite étiquette ovale à liseré bleu.

Texte d'après l'original c

L'exemplaire c se présente sous la forme d'un tableau en double page sur 5 colonnes de même que l'exemplaire b ; l'exemplaire a sur quatre colonnes (n° et nom fusionnés) dont celle, observations, vide.

col.a N°

col.b Noms des des especes (blanches puis noire)

col.c Leurs qualités et leur destination

col.d Noms sous lesquelles elles sont connues ailleurs

col.e Observations

Les colonnes de l'original sont transcrites ci-dessous par des alinéas. Les colonnes a (N°) et b (Nom) ont été fusionnées.

561/16(PC) – D116. Sarlat - Mémoire (1/3)

Subdélégation de Sarlat	Nomenclature de la vigne ou Etat des différentes espèces de raisins connues et cultivées dans la Subdélégation
----------------------------	---

16a

[Especes blanches]

1 Talosse

col.c Le grain de ce raisin est fort serré, il est blond quand il est parfaitement mur, bon pour faire le vin auquel il donne beaucoup de corps,

col.d connu du cotté de La Linde sous le nom d'anrageat,

col.e **commentaire général** : les plans envoyés avec la présente liste ont été pris dans différentes vignes mais toutes dans le meilleur terroir de la subdelegation, le sol des unes est graveleux et celui des autres est gras et fort. Il n'y en a aucune exposée au nord. Elles sont toutes au midy, au levant ou au couchant, mais plus ordinairement au midy. La qualité des fruits qu'on en retire est marquée dans les différentes notes cy contre ; et le vin qu'on fait des différentes espèces désignées comme bonnes, est très bon surtout quand il est gardé quatre ou cinq ans

## 2 Talosse

col.c Les grains de cette seconde espèce de Talosse sont plus gros que ceux de la première espèce, leur couleur en est verdâtre et il est aussi bon pour faire le vin

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 3 Talosse Clair

col.c Les grains de cette troisième espèce de Talosse sont fort clairs, la couleur en est rousse et l'espèce en est mauvaise pour le vin

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 4 Figou

col.c ce raisin est petit, les grains en sont serrés et il est très bon à manger et à faire le vin

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 5 Blanquette

col.c assez bon, on le réserve ordinairement pour manger, se conservant plus longtemps que les autres, il est long à mûrir,

col.d Connu du côté de Bergerac sous le nom de Blanque Clair

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 6 Sauvignon

col.c le grain en est de figure ovale, très bon à manger, il est blond quand il est bien mûr

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 7 Bouillé

col.c les grains en sont fort gros, il est roux et d'assez mauvaise qualité pour le vin,

col.d Connu du côté de Bergerac sous le nom de guille mention absente dans c, présente dans a et b

col.e Cf. commentaire général en [1e]

561/16(PC) – D116. Sarlat - Mémoire (2/3)

## 8 Petit muscat ou muscatel

col.c dont le jus est fort doux, bon à manger et pour faire du vin

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 9 Gros Muscat

col.c il a le grain fort gros et il est bon à manger

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## 10 Chaussela

col.c il est fort bon à manger et a les grains fort gros

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

## Espèces noires

### 11 le pied de perdrix,

col.c la grappe en est rouge, très bon pour le vin.

col.d Connu dans tout le pays sous le même nom

col.e Cf. commentaire général en [1e]

12 Gourdonnois

col.c fort gros et assés bon

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

13 Cargue bas

col.c fort gros, rougeatre, d'assés mauvaise qualité

col.d Connu sous le nom de piquepoul du cotté de La Linde

col.e Cf. commentaire général en [1e]

14 Chaussé

col.c petit et rougeatre, il a le grain fort serré, très bon a manger

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

15 Muscat noir

col.c Le grain en est aussi fort serré et le jus fort doux

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

16 Muscat gris

col.c Très bon à manger

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

561/16(PC) – D116. Sarlat - Mémoire (3/3)

17 Canabru

col.c qui a les grains fort serrés, plus foncé en couleur noire que les autres especes, assés bon pour le vin ./.

col.d néant

col.e Cf. commentaire général en [1e]

*Fin du Mémoire D116 - Sarlat*

## Correspondance Sarlat

Deux lettre du subdélégué à l'intendant : E8 et copie E8bis, E16bis

561(HM) – Sarlat – Correspondance (E8)

E8 d'après l'original

Sarlat le 9 Février 1784

Monseigneur

Je n'ai point perdu de vue les renseignements que vous m'aves fait l'honneur de me demander concernant la nomenclature de la vigne, et je n'ai rien négligé pour m'en procurer de satisfaisans et tacher de seconder vos vues, mais j'ai été peu satisfait de l'effet de mes démarches auprès des personnes du pays que j'avois lieu de croire les plus instruites sur cette matière ; enfin Monseigneur, après avoir balancé longtemps, je me décide enfin à avoir l'honneur de vous envoyer un état tel quel des differantes especes de raisins connues et cultivées dans cette subdélégation. Comme la plûpart des noms qu'on leur donne ne sont point françois il n'est pas possible de savoir sous quel nom elles sont connues ailleurs ; dans ce pays cy l'idiome change d'une lieue à l'autre a certains égards, en sorte que les noms de certaines choses se confondent aisément [E8/2] et en particulier ceux des differentes espèces de raisins en sorte qu'on ne sait bientôt plus a quoi s'en tenir, j'ai choisi les espèces qui sont connues dans le canton où se fait le meilleur vin.

J'ai pris, Monseigneur, les mesures pour tacher de vous envoyer s'il est possible au commencement du mois prochain les plants ou crossettes que vous m'aves fait l'honneur de me demander, et si on me les procure comme

j'ai lieu de l'espérer, j'aurai l'honneur de vous les envoyer avec toutes les précautions que vous m'avez recommandés.

Je suis avec un respect infini  
Monseigneur  
Votre très humble et très obeissant serviteur  
Meyrignac

561(HM) – Sarlat – Correspondance (E16)

E16, original perdu  
lettre du subdélégué de Sarlat, d'après la copie E16bis

Mr Jarry

Sarlat le 4 mars 1784

Monseigneur

J'ai l'honneur de vous envoyer par le voiturier de la recette de cette ville les plants des différentes espèces de raisins qu'on cultive dans le meilleur terroir de cette Subdélégation qui est celui de Domme ou des environs ; j'ai fait attacher sur les plants de chaque espèce de petites plaques de bois où sont gravés les N° qui correspondent à ceux de la liste que j'ai l'honneur de joindre icy, et non à ceux de celle que j'eus l'honneur de vous adresser le 9 Février dernier dans laquelle je me trompai pour les N°.

Je souhaite, Monseigneur, d'avoir rempli vos vœux, au moins en partie ; car quoique j'y aye fait de mon mieux, il s'en faut bien que je puisse me flatter de les avoir remplies [16/2] entièrement

Je suis avec un respect infini  
Monseigneur  
Votre très humble et très obeissant serviteur  
Meyrignac

*Fin du dossier 116 Sarlat*

# Thiviers 117

117 est l'identifiant du dossier de la subdélégation de Thiviers dans la généralité de Guyenne.

17 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Thiviers est constitué des pièces originales suivantes :

C117 – bordereau de réception (2 pages manuscrites) ;

D117 - mémoire envoyé par le subdélégué de Thiviers (6 pages manuscrites) ;

E23 - lettre du subdélégué de Thiviers à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Bordereau de réception C117 - Thiviers

561/17(MC) – C117. Thiviers – Bordereau de réception (1/2)

Généralité de Bordeaux  
Subdelegation de Thiviers

17

Etat conforme à celui qui à déjà été envoyé a M. Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux par M. Rochefort subdelegué à Thiviers contenant les noms des différentes especes de cepages qui se trouvent dans la Subdélégation

N°	
1	Le St Rabier
2	Le gros noir
3	La gripe noire
4	La gripe Blanche
5	Le Bon blanc
6	le pair Clair
7	Le Petit noir
8	Le genou de Pie
9	Le Colombar
10	Le Sauvignon
11	La Douce
12	Le Tinturier
13	Le Muscat gris
14	Le Muscat rouge
15	Le Muscat Blanc
16	Le Malaga
17	La Malvoisie
18	Le blanc de Blois ou Chasselas
19	Le Pineau
20	Le Chaussé

561/17(MC) – C117. Thiviers – Bordereau de réception (2/2)

*Fin du bordereau de réception C117 - Thiviers*

## Mémoire D117 - Thiviers

Le mémoire se présente sous la forme d'un tableau à deux colonnes : Noms des cépages et Observations.  
La numérotation des cépages du premier feuillet est masquée par la couture ; elle a été restituée. Les observations concernent des groupes distincts de cépages.

561/17(HM) – D117. Thiviers - Mémoire (1/2)

Subdélégation de Thiviers

Etat conforme à celui qui a été déjà envoyé à Monseigneur l'Intendant par son Subdélégué de Thiviers, contenant les noms des différentes espèces de cépages, qui se trouvent dans sa Subd<sup>on</sup>

col.1

[1] Le St Mabieu

[2] Le gros noir

[3] La Gripe noire

[4] La gripe blanche

col.2 Observations pour les N° 1 à 4 :

Le pays de Causse qui a produit ces plans est celui ou sont les principaux vignobles de la subdélégation de Thiviers. Les cépages qui y dominent sont les N° 3, 4. Le vin qu'on en retire est léger, délicat et se garde longtemps lorsqu'il est bien choisi. Le sol est presque tout couvert de pierraille et son exposition est au midi.

col.1

[5] Le bon blanc

[6] Le Pair clair

[7] Le Petit noir

[8] Le genou de Pie

Observations pour les N° 5 à 8 :

La partie de cette subd<sup>on</sup> qui a produit ces plants est celle ou sont situés le restant des vignobles. Les cépages qui y dominent sont les n° 1, 2, 5 et 7. Le vin qu'on en retire a beaucoup de corps et est fort coloré ; il se garde jusqu'à 20 ans lorsqu'il est d'une bonne année et qu'il est bien choisi. La surface de la terre est presque toute couverte de cailloutage et est sablonneuse, son exposition est au couchant.

561/17(HM) – D117. Thiviers - Mémoire (1/2)

9 Le Colombar

10 Le Sauvignon

11 La douce

Observations pour les N° 9 à 11 :

Ces trois espèces sont rares dans les vignobles, cependant il s'en trouve quel[ques] cepage.

12 Le tinturier

Observation pour le N° 12 : Ce raisin ne sert qu'à donner de la coul[eur] au vin.

13 Le Muscat gris

14 Le Muscat rouge

15 Le muscat blanc

16 Le Malaga

17 La Malvoisie

18 Le blanc de Blois ou Chasselas

19 Le Pineau

20 Le Chaussé gris

Observations pour les N° 13 à 20 :

On trouve rarement [de] ces huit espèces de cépages dans les vignobles et on ne [les] cultive guère qu'en treillages dans les jardins ou vergers ; cependant deux [ou] trois particuliers de cette subdélégation en ont fait planter dans des enclos, [ils] font du vin blanc qui n'est pas mauvais mais qui n'a pas la qualité qu'il a[urait] si on le faisait avec soin, et c'est ce qu'on ne peut pas plus négliger dans cette contrée.

à Thiviers le 20 mars 1784

Rochefort Sub<sup>del</sup>

*Fin du Mémoire D117 - Thiviers*

## Correspondance Thiviers

Un envoi antérieur du mémoire qui n'a pas laissé de trace est mentionné dans la lettre E23.

561(ASB) – 117.Thiviers – Correspondance (E23)

Thiviers ce 20 Mars 1784

Monseigneur

En conséquence de la lettre que vous me fites l'honneur de m'écrire le 20 juin dernier, j'ai l'honneur de vous envoyer la copie de l'état que j'eus celui de vous adresser, contenant les divers noms qui sont donnés aux différentes especes de cepages qui se trouvent dans ma subdélégation, soit dans les vignobles ou vergers. J'ai remis au courier un paquet bien conditionné, contenant trois ou quatre crossettes de chaque espece de cepage dénommé dans l'état cy joint, ou il est fait mention de la nature du terroir qui les a produits, de son exposition et de la qualité des vins. Les especes sont séparées et désignées par un numéro empreint sur une petite plaque de bois, qui correspond a celui de ma liste. Je desire bien, Monseigneur, d'avoir [E23/2] interpreté vos intentions a cet egard, de maniere a vous convaincre du zele et du respect avec lesquels J'ai l'honneur d'être

Monseigneur

Votre très humble et très obéissant serviteur.

Rochefort sub<sup>del</sup>

*Fin du dossier 117 - Thiviers*



# Marmande

## 118

118 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Marmande dans la généralité de Guyenne.  
18 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Marmande est constitué des pièces originales suivantes :

C118 - bordereau de réception (2 pages manuscrites). Sous la forme d'une chemise, le bordereau de réception enveloppe le mémoire (pages 1 et 2 avant le mémoire, page 3 après. Il est présenté ci-dessous en intégralité avant le mémoire. De plus, par erreur, le bordereau de réception C28 de Lavignac a été placé et cousu avec celui de Marmande ; son contenu a été intégré à sa place initiale dans la transcription ;

D118 - mémoire envoyé par le subdélégué de Marmande (tableau sur 2 doubles pages manuscrites) ;

E25–E25bis - lettre originale et copie du subdélégué de Marmande à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

Les mémoires des circonscriptions suivantes (119 à 129) ont été regroupés à Marmande, siège de la subdélégation, pour être envoyés à Bordeaux . (HG)

### Bordereau de réception C118 - Marmande

561/18(MC) – C118. Marmande – Bordereau de réception (1/3)

G<sup>té</sup> de Bordeaux  
Juridiction de Marmande

N°	Cepages noirs		
1	Craput	Le vin est noir et asses bon.	
2	Grosse here	idem	
3	Bouchès	idem	
4	Prueras	idem	
5	Tinturier	idem	
6	Cotte rouge	idem	
7	Gros picque-pou	idem	
8	Picard	idem. ne se mange pas	
9	Picardan	Bon à manger	
10	Pineau	ne vaut rien a manger	accolade 10-19
mauvais cépages	11	Lambrote	idem
	12	Moustrage	idem
	13	Malauredou	idem
	14	Malaulinsau	idem
	15	Paillas	idem

561/18(MC) – C118. Marmande – Bordereau de réception (2/2)

	16	Petite here	ne vaut rien a manger.	ni p <sup>r</sup> Le vin
mauvais cépages	17	Gros plan	idem	mauvais
	18	Plomieu	idem	idem
	19	Petit picquepou		
	20	Chausse gris	bon a manger	bon p <sup>r</sup> Le vin
	21	Sauvignon	idem	idem
	22	Muscat noir	idem	idem
	23	Muscat gris	idem	idem
<b>Blanc</b>	24	Blanc pie	bon a manger	bon p <sup>r</sup> Le vin
	25	Sibadet....	idem....	idem
	26	Clairrette	idem	idem
	27	Frisat	idem	idem
	28	Bouchineau	idem	idem
	29	Similion	idem	idem

30	Enrageat	idem	idem
31	Sauvignon	idem	idem
32	Oeil de Tour	mauvais a manger	mauvais vin
33	Malvoisie	idem	idem
34	Blanc Verdet	idem	idem
35	Cherbagas	idem	idem
36	Guillemot	idem	idem
37	Guillan	idem	id
			561/18(MC) – C118. Marmande – Bordereau de réception (3/3)
38	Gaspen	assés bon a manger	assés bon vin
39	Muscat	très bon	Bon vin
40	Malaga	idem	idem

*Fin du bordereau de réception C118 - Marmande*

## Mémoire D118 - Marmande

561/18(PC) – D118.Marmande - Mémoire (1/3)

Le mémoire D18 se présente sous la forme d'un Tableau à 5 colonnes sur une double page

col.a Numéros

col.b Noms des cépages

col.c Qualité des raisins qu'ils produisent

col.d Qualité du vin qu'ils produisent

col.e Observations

Ci-dessous les colonnes sont transcrites en alinéas.

Marmande Etat des cepages de vigne cultivés dans la juridiction de Marmande

### Cepages noirs

#### 1 Graput

col.c il n'est pas bon à manger

col.d il est très noir et assés bon

col.e les Cepages depuis le N°1<sup>er</sup> jusques et compris le 9<sup>ème</sup> sont les plus communs et on les prefere a cause de la quantité et de la bonne qualité de vins qu'il produisent

#### 2 Grosse here

col.c idem[il n'est pas bon à manger]

col.d idem [il est très Noir et assés bon]

col.e Cf. commentaire général en [1e]

#### 3 Bouchès

col.c idem[il n'est pas bon à manger]

col.d idem [il est très Noir et assés bon]

col.e Cf. commentaire général en [1e]

#### 4 Prueras

col.c idem[il n'est pas bon à manger]

col.d idem [il est très Noir et assés bon]

col.e Cf. commentaire général en [1e]

#### 5 Tinturier

col.c idem[il n'est pas bon à manger]

col.d idem [il est très Noir et assés bon]

col.e Cf. commentaire général en [1e]

6 Cote Rouge

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [il est très Noir et assés bon]
- col.e Cf. commentaire général en [1e]

7 Gros Piquepout

- col.c il est bon à manger
- col.d il est assé noir et assés bon
- col.e Cf. commentaire général en [1e]

8 Picard

- col.c il n'est pas bon à manger
- col.d idem [il est assez Noir et assés bon]
- col.e Cf. commentaire général en [1e]

9 Picardan

- col.c il est bon à manger
- col.d idem [il est assez Noir et assés bon]
- col.e Cf. commentaire général en [1e]

10 Pineau

- col.c il n'est pas bon à manger
- col.d mauvais
- col.e les cepages depuis le N°10 jusques et compris le 19 sont rébutés par les bons vigneronns, soit par le peu de vin qu'ils produisent, soit à cause de sa mauvaise qualité.

11 Lambrote

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [mauvais]
- col.e Cf. commentaire général en [10e]

12 Monstrage

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [mauvais]
- col.e Cf. commentaire général en [10e]

13 Malauredou

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [mauvais]
- col.e Cf. commentaire général en [10e]

14 Malaulinsau

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [mauvais]
- col.e Cf. commentaire général en [10e]

15 Peillas\*

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [mauvais]
- col.e Cf. commentaire général en [10e]

16 Petite here

- col.c idem [il n'est pas bon à manger]
- col.d idem [mauvais]
- col.e Cf. commentaire général en [10e]

17 gros Plan

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais]

col.e Cf. commentaire général en [10e]

18 Romieu

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais]

col.e Cf. commentaire général en [10e]

19 Petit piquepout

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais]

col.e Cf. commentaire général en [10e]

561/18(HM) – D118.Marmande - Mémoire (3/3)

20 Chaussé Gris

col.c très bon à manger

col.d très cl[--]et très bon vin

col.e les cepages compris dans ces quatres N° sont asses rares dans les vignes, attendu que produisant peu. On n'en laisse que pour manger et raisiner.

21 Sauvignon

col.c idem [très bon à manger]

col.d idem [très cl[--]et très bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [20e]

22 Muscat Noir

col.c idem [très bon à manger]

col.d idem [très cl[--]et très bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [20e]

23 Muscat gris

col.c idem [très bon à manger]

col.d idem [très cl[--]et très bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [20e]

**Cepages blancs**

24 Blanc Pie

col.c il est bon à manger

col.d bon vin

col.e les cepages depuis le N°24 jusques et compris au N°31 sont les plus communs et on les préfere à cause de la quantité et de la bonne qualité de vin qu'ils produisent. Le N°30 est surtout celui qui produit le plus et dont on fait la plus grande la plus grande quantité d'eau de vie.

25 Sibadet

col.c idem [il est bon à manger]

col.d idem [bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [24e]

26 Clairette

col.c idem [il est bon à manger]

col.d idem [bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [24e]

27 Frisat

col.c idem [il est bon à manger]

col.d idem [bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [24e]

28 Bouchineau

col.c idem [il est bon à manger]

col.d idem [bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [24e]

29 Similion

col.c idem [il est bon à manger]

col.d idem [bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [24e]

30 Enrageat

col.c idem [il est bon à manger]

col.d ny bon ny mauvais vin

col.e Cf. commentaire général en [24e]

31 Sauvignon

col.c très bon à manger

col.d très bon vin

32 œil de tour

col.c assés bon à manger

col.d mauvais vin

col.e Les cepages depuis le N°32 jusques et compris le N°38 sont rébutés par les bons vigneronns soit pour le peu de vin qu'ils produisent, soit a cause de sa mauvaise qualité.

33 Malvoisie

col.c il n'est pas bon à manger

col.d idem [mauvais vin]

col.e Cf. commentaire général en [32e]

34 Blanc berdet

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais vin]

col.e Cf. commentaire général en [32e]

35 Cherbagnac

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais vin]

col.e Cf. commentaire général en [32e]

36 Guillemot

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais]

col.e Cf. commentaire général en [32e]

37 Guilan

col.c idem [il n'est pas bon à manger]

col.d idem [mauvais]

col.e Cf. commentaire général en [32e]

38 Gaspen

col.c assés bon à manger

col.d assés [bon] vin

col.e Cf. commentaire général en [32e]

39 Muscat blanc

col.c très bon à manger

col.d très bon vin

col.e les cepages compris dans ces deux N° sont assez rares dans les vignes, attendu que produisant peu. On n'en laisse que pour manger du raisin./.

40 Malaga

col.c idem [ très bon à manger]

col.d idem [ très bon vin]

col.e Cf. commentaire général en [39e]

*Fin du Mémoire D118 - Marmande*

## Correspondance Marmande

561(MC) – 118.Marmande – Correspondance (E25)

Lettre conservée en deux exemplaires signés de l'expéditeur

Mr Jarry

Marmande le 21 Mars 1784

Monsieur

conformement a la Lettre que Monsieur L'Intendant m'a fait l'honneur de m'écrire le 26 juin dernier dans l'objet de fixer la nomenclature de la vigne, je vous envoie par le nommé Marraulet M<sup>e</sup> du bateau de poste de cette ville, present porteur deux ou trois crocettes de chaque\* [E31/2] cepage qui se cultive dans mon departement, a defaut de plants enracinés qu'il n'a pas été possible de me procurer. Ces crocettes qui consistent d'abord en dix-neuf paquets sont renfermés ensuite dans douze paquets separés ; a chacun desquels est attaché le nom du lieu d'où ils sont envoyés. Ces crocettes sont accompagnées d'une petite plaque de bois solidement attachée sur la quelle on trouve un numero qui correspond a celui qui est [E31/3] écrit dans les listes qui m'ont été remises par les Communautés et dans lesquelles listes, que je vous adresse par le courrier de ce jour, ce numero est indicatif du nom de chaque cepage.

J'ai l'honneur d'être avec un respectueux attachement\*\*

Monsieur

Votre très humble et très obéissant serviteur

Colombet de la Faurenque

\* Mention du destinataire au bas de la page 1 : M de Chauveton

\*\*Variante E25 bis : Je suis avec un profond respect

*Fin du dossier 118 Marmande*

# Saint-Barthélémy

## 119

119 est l'identifiant du dossier de la Communauté de Saint-Barthélémy (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

119 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier envoyé de Marmande pour la Communauté de Saint-Barthélémy est constitué des pièces originales suivantes :

C118 - bordereau de réception (3 pages manuscrites).

D118 - mémoire envoyé de Saint-Barthélémy au subdélégué de Marmande (2 pages manuscrites) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C119 - Saint-Barthélémy

561/18(PC) – C119. St-Barthélémy – Bordereau de réception (1/3)

Subdeleg<sup>on</sup>  
de Marmande  
19

Gté de Bordeaux

Communauté de St Barthelemy

#### Cepages noirs

n°

- 1 Lambrote
- 2 Gros Boucharés
- 3 Petit boucharés
- 4 Sauvignon noir ou chaussé
- 5 Guillan noir
- 6 Grosse fere
- 7 Petite fere
- 8 Merigüe
- 9 Côte rouge
- 10 Canu
- 11 Grapu

561/18(PC) – C119. St-Barthélémy – Bordereau de réception (2/3)

- 12 Gros picquepou
- 13 Petit picquepou
- 14 Picardan
- 15 Conne
- 16 Chaussé gris
- 17 Chaussé noir
- 18 Chaussé rouge
- 19 Muscat gris
- 20 Muscat noir
- 21 Couturier
- 22 Crussen
- 23 Mourtaou
- 24 Moutardier

**blanc**

- 25 Enragea
- 26 Enrageade Rousse
- 27 Enrageade Verte

- 28 Clarette
- 29 OEil de Tour
- 30 Sauvignon
- 31 Blanc Verdet
- 32 Boussinou
- 33 Mauza
- 34 Blanc doux
- 35 Muscat Blanc
- 36 Muscade
- 37 Guillan
- 38 Malaga
- 39 Sibade
- 40 Semillon
- 41 Guillameau
- 42 Gaspen
- 43 Guillan de Rivierre
- 44 Picardan
- 45 Corinthien
- 46 Queue roide
- 47 Malvoisie

561/18(PC) – C119. St-Barthélémy – Bordereau de réception (3/3)

*Fin du bordereau de réception C119 - Saint-Barthélémy*

## Mémoire D119 - Saint-Barthélémy

Le mémoire se présente sous la forme d'une simple liste de noms accompagnée de synonymes et d'indications d'exposition.

561/19(HM) – D119. St-Barthélémy - Mémoire (1/2)

Communauté de St  
Barthélémy

Subdélégation de  
Marmande

### Etat du cépage noir

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 Lambrotte                                 | Prise au Midy        |
| 2 Gros Boucharès                            | idem [Prise au Midy] |
| 3 Petit Boucharès                           | idem [Prise au Midy] |
| 4 Sauvignon noir ou chaussé                 | idem [Prise au Midy] |
| 5 Guillan noir                              | idem [Prise au Midy] |
| 6 Grosse fere                               | idem [Prise au Midy] |
| 7 Petite fere                               | Levant               |
| 8 Mérigüe ... appelé à Puigguillem périgord | Midy                 |
| 9 Cotte rouge ou pied de perdrix            | idem [Midy]          |
| 10 Canu                                     | idem [Midy]          |
| 11 Grapu                                    | idem [Midy]          |
| 12 gros Piquepou                            | idem [Midy]          |
| 13 petit Piquepou                           | idem [Midy]          |
| 14 Picardan                                 | nort                 |
| 15 Conne                                    | Midy                 |
| 16 Chaussé gris                             | Couchant             |
| 17 Chaussé noir                             | nort                 |
| 18 Chaussé rouge                            | nort                 |
| 19 Muscat Gris                              | Levant               |
| 20 Muscat noir                              | midy                 |



21 Couturier  
22 Crussen  
23 Mourtaou  
24 Moutardier

Levant  
idem [Levant]  
idem [Levant]  
idem [Levant]

561/19(HM) – D119. St-Barthélémy - Mémoire (2/2)

### Cepage Blanc

25 Enragea appelé à Clairac plan de madonne  
26 Enrageade Rousse  
27 Enrageade Verte  
28 Clarette  
29 Œil de tour  
30 Sauvignon  
31 Blanc Berdet appelé à Clairac petite chalosse  
32 Boussineau  
33 Mauza  
34 Blanc Doux  
35 Muscat Blanc  
36 Muscade appelée ailleurs guillan doux  
37 Guillan  
38 Malaga  
39 Sibade  
40 Semillon  
41 Guillameau appelé ailleurs quer dare  
42 Gaspen. appelé autrement guepier  
43 Guillan de Rivière appelé ailleurs piquepou blanc  
44 Picardan  
45 Coreinthien  
46 Queue Roide  
47 Malvoisie

Midy  
idem [Midy]  
nort  
midy  
Idem [midy]  
nort  
midy  
midy  
Idem [midy]  
Idem [midy]  
Idem [midy]  
midy  
Idem [midy]  
Idem [midy]  
Idem [midy]  
Idem [midy]  
midy  
midy  
nort  
midy  
Idem [midy]  
Idem [midy]

*Fin du Mémoire D119 - Saint-Barthélémy*

*Fin du dossier 119 Saint-Barthélémy*

# Monségur

## 120

120 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Monségur (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

20 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Monségur est constitué des pièces originales suivantes :

C120 - bordereau de réception (3 pages manuscrites).

D120 - mémoire envoyé de Monségur au subdélégué de Marmande (2 pages manuscrites) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C120 - Monségur

561/20(PC) – C120. Monségur – Bordereau de réception (1/3)

Subdeleg<sup>on</sup>  
de Marmande  
20

Généralité de Bordeaux  
Juridiction de Monségur

#### Blanc

Les plants ne sont pas numérotés dans l'original

A	[1]	Enrageat
B	[2]	blanc doux
C	[3]	Queue Rouge
D	[4]	Sauvignon
E	[5]	Malvoisie
F	[6]	Petit Seme
G	[7]	Blancauba
H	[8]	oeil de Tour
I	[9]	Clairette
L	[10]	Figuier
M	[11]	Blanc Sémillon
N	[12]	Guillan Roux
O	[13]	Pequin

561/20(PC) – C120. Monségur – Bordereau de réception (2/3)

P	[14]	Picquepou
Q	[15]	Muscadelle
R	[16]	Chausset
S	[17]	Corinthe
T	[18]	Verdelet
V	[19]	Muscat
U	[20]	Muscat gris
X	[21]	Malaga
Y	[22]	Crucillan
Noir	Z	[23] Muscat noir

#### Cepage noir

AA	[24]	Moutardier
bb	[25]	Petite here
CC	[26]	Panadeuil
DD	[27]	Gros picquepou
EE	[28]	Enrageat
ff	[29]	Grand noir dur
GG	[30]	Petit picquepou
hh	[31]	Queue Rouge

561/20(PC) – C120. Monségur – Bordereau de réception (3/3)

JJ	[32]	Canut
LL	[33]	Grosse here
MM	[34]	Plan de Montauban
NN	[35]	Negrot
OO	[36]	Aliquante
PP	[37]	Tinturier
qq	[38]	Guillan Rouge
RR	[39]	Grand noir
SS	[40]	Malaga

*Fin du bordereau de réception C120 - Monségur*

## Mémoire D120 - Monségur

Le mémoire se présente sous la forme d'un Tableau à 4 colonnes

col.a Lettre indicative et Nom de chaque espèce [de Blanc puis de Noir]

col.b Qualité

col.c Nature du terrain qui lui est propre

col.d Observations

Sauf exception, seule la colonne a est documentée. L'indicatif alphabétique d'inventaire des plants a été complété par un n° d'inventaire [1] à [40].

561/20(HM) – D120. Monségur - Mémoire (1/2)

[Blancs]

A [1] Enrageat

B [2] Blandoux

C [3] Queuë rouge

D [4] Sauvignon

E [5] Malvoisie

col.b Bonne

col.c Terre froide

col.d En terre chaude elle se detruit sous six ans, elle est fort sujette au vent et au brouillard

F [6] petit Seme

col.b Mauvais

G [7] Blancauba

col.d Sujet au broüillard

H [8] œil de tour

col.b peu productif

I [9] clairete

L [10] figuier

col.b Ingrat

M [11] blansemilion

col.b avantif

N [12] guilland Roux  
col.b mauvais plan

O [13] pequin  
col.b idem [mauvais plan]

P [14] piquepou  
col.b idem [mauvais plan]

Q [15] muscadelle

R [16] chausset  
col.b variable

S [17] corinte

T [18] verdelet

U [19] muscat blanc

V[20] muscat gris

X [21] malaga muscat

Y [22] crucillan

Z [23] muscat noir

[Noirs]

561/20(HM) – D120. Monségur - Mémoire (2/2)

AA [24] moutardier

BB [25] petite here  
col.b mauvais plan

CC [26] panadeuil  
col.c vient partout

DD [27] ros piquepou

EE [28] enrageat noir  
col.c vient partout

FF [29] grand noir dur  
col.d le rouge se plante dans le meilleur terrain

GG [30] petit piquepou  
col.b ne vaut rien

HH [31] queuë Rouge  
col.b bon plan

II [32] canut  
col.b idem [bon plan]

LL [33] grosse here  
col.b bon plan

col.c bonne terre

MM [34] plan de montauban

col.b bon plan

NN [35] negrot

OO [36] aliquante

col.c grand fonds

PP [37] tinturier

QQ [38] guilland rouge

col.b mauvais plan

RR [39] grand noir mou

SS [40] malaga noir

*Fin du Mémoire D120 - Monséгур*

*Fin du dossier 120 - Monséгур*

# Mas d'Agenais 121

121 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Mas d'Agenais (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

21 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Mas d'Agenais est constitué des pièces originales suivantes :

C121 – bordereau de réception (3 pages manuscrites) ;

D121 - mémoire envoyé de Mas d'Agenais au subdélégué de Marmande (2 pages manuscrites) ;

Dans le ms 561, contrairement à l'usage courant, le mémoire D121 précède le bordereau de réception C121.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Bordereau de réception C121 – Mas d'Agenais

561/21(PP) – C121. Mas d'Agenais – Bordereau de réception (1/3)

Subdeleg<sup>on</sup>  
de Marmande

G<sup>té</sup> de Bordeaux

Juridiction du Mas d'Agenais

21

	N°	Raisins Blancs			
N°.les numeros sur le bois en chiffres Romains, et sur la Carte En chiffre arabe Comme cy Contre	1	Blanc pie	pour le vin	bon pour le vin	mauvais pr le vin
	2	Blanc pie		bon	
	3	Bouchineau		bon	
	4	Leytournois	produit peu	bon	
	5	Poupe Saume		bon	
	6	Enrageat		bon	
1° espece	7	Clarette	produit peu	bon	
2° espece	8	Clarette		bon	
	9	Oeil de Tour	produit peu	bon	
	10	Sémillon		bon	
	11	Sauvignon		bon	
	12	Guinglan	produit beaucoup		mauvais
	13	Muscat	produit peu	bon	
	14	Malaga	produit peu	bon	
	15	Corinthe		bon	
	16	Malvoisie.		bon	
	17	Blanquette	m.	bon	
	18	Quoue horte	m	bon	
	19	G.blanc verd	m.	bon	
	20	P.Blanc verd	m	bon	
	21	Cujas	m	bon	
	22	Guinglan muscat		bon	
	23	Guillemot.	bon a manger	m	
	24	Blanc doucet		bon	

561/21(PP) – C121. Mas d'Agenais – Bordereau de réception (2/3)

## Cepages rouge

les cépages rouges ont été renumérotés C121.101 à C121.127

	101	G.Boucharés où moutardier		bon
2°espece	102	G.Boucharés	produit peut	bon
	103	Petit Boucheres		bon
2°espece	104	Petit Boucheres	produit peu	bon
	105	Mourtalet (gros)		bon
	106	Mourtalet (Petit)	produit peu	bon
				561/21(PP) – C121. Mas d’Agenais – Bordereau de réception (3/3)
	107	Couigne		bon
	108	Dure		bon
	109	Martinmouche		m
	110	G. Moustrage		bon
	111	P. Moustrage		m
	112	Crin de cheval		m
	113	Pêle-à ouille		bon
	114	Sauvignon		bon
	115	Chaussé		bon
	116	haire		bon
	117	Picpou		bon
	118	Muscat		m
	119	Merille		bon
	120	Guinglan		m
	121	Côte rouge		bon
	122	Tinturier		bon
	123	G Chalosse		bon
	124	Plan de Lamagdelaine		bon
	125	Pie rouge		bon
	126	Sivasier		bon
	127	Petite Chalosse		bon

*Fin du bordereau de réception C121 – Mas d’Agenais*

## Mémoire D121 – Mas d’Agenais

Le mémoire se présente sous la forme d’un tableau à 5 colonnes

561/21(MC) – D121. Mas d’Agenais – Mémoire (1/2)

Jurisdiction du mas d’agenois

- col.1 Noms du cepage
- col.2 qualité pour produire
- col.3 qualité pour le vin
- col.4 N° de la carte
- col.5 N° sur le bois

Ci-dessous, les col.4 et 1 ont été regroupées

### Cepage de raisin rouge

les cépages rouges ont été renumérotés D121.101 à D121.127

- 101 G.Boucharés ou moutardier
- col.2 Bonne
- col.3 Bonne

col.4 n° 1  
col.5 n° I

2e espèce de

102 G.Boucherés

col.2 mauvaise  
col.3 B  
col.4 n° 2  
col.5 n° II

103 petit Boucherés

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 3  
col.5 n° III

2e espèce de

104 petit Boucherés

col.2 m  
col.3 B  
col.4 n° 4  
col.5 n° IV

105 G.mourtalet

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 5  
col.5 n° V

106 petit mourtalet

col.2 B  
col.3 m  
col.4 n° 6  
col.5 n° VI

107 Couigne

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 7  
col.5 n° VII

108 Dure

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 8  
col.5 n° VIII

109 martimouche

col.2 m  
col.3 B  
col.4 n° 9  
col.5 n° IX

110 G.moustrage

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 10



col.5 n° X

111 p.moustrage

col.2 m

col.3 B

col.4 n° 11

col.5 n° XI

112 crin de cheval

col.2 m

col.3 m

col.4 n° 12

col.5 n° XII

113 pele aouille

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 13

col. n° XIII

114 Sauvignon

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 14

col.5 n° XIV

115 Chaussé

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 15

col.5 n° XV

116 haire

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 16

col.5 n° XVI

117 picpout

col.2 B

col.3 m

col.4 n° 17

col.5 n° XVII

118 muscat

col.2 m

col.3 B

col.4 n° 18

col.5 n° XVIII

119 merille

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 19

col.5 n° XIX

120 Guinglan

col.2 m  
col.3 m  
col.4 n° 20  
col.5 n° XX

121 coste rouge

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 21  
col.5 n° XXI

122 teinturier

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 22  
col.5 n° XXII

123 G.chalosse

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 23  
col.5 n° XXIII

124 plan de la magdelaine

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 24  
col.5 n° XXIV

Les trois lignes suivantes du Tableau des cépages rouges sont biffées :

125 pié rouge

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 25  
col.5 n° XXV

126 Sivasier

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 26  
col.5 n° XXVI

127 petite chalosse

col.2 m  
col.3 m  
col.4 n° 27  
col.5 n° XXVII

561/21(MC) – D121. Mas d'Agenais – Mémoire (2/2)

Jurisdiction du mas d'agenois

### **Cepage de raisin blanc**

nous n'avons pu trouver des éclaircissemens satisfaisans sur les noms qu'on donne ailleurs aux cepages ici mentionnés

1 Blanc pie

col.2 mauvaise

col.3 Bonne

col.4 n° 1

col.5 n° I

2° espece de

2 Blanc de pie

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 2

col.5 n° II

3 Bouchineu

col.2 B

col.3 B

col.4 3

col.5 n° III

4 Leytourois

col.2 M

col.3 B

col.4 n° 4

col.5 n° IV

5 poupe Saume

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 5

col.5 n° V

6 Enrageat

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 6

col.5 n° VI

7 Clarete

col.2 M

col.3 B

col.4 n° 7

col.5 n° VII

2° espece de

8 Clarete

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 8

col.5 n° VIII

9 œil de tourd

col.2 M

col.3 B

col.4 n° 9

col.5 n° IX

10 Semilion

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 10  
col.5 n° X

11 Sauvignon

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 11  
col.5 n° XI

12 Guinglan

col.2 B  
col.3 M  
col.4 n° 12  
col.5 n° XII

13 muscat

col.2 M  
col.3 B  
col.4 n° 13  
col.5 n° XIII

14 malaga

col.2 M  
col.3 B  
col.4 n° 14  
col.5 n° XIV

15 Corinthe

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 15  
col.5 n° XV

16 malvoisie

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 16  
col.5 n° XVI

17 Blanquette

col.2 M  
col.3 B  
col.4 n° 17  
col.5 n° XVII

18 queue horte

col.2 M  
col.3 B  
col.4 n° 18  
col.5 n° XVIII

19 G. blanc verd

col.2 B  
col.3 B  
col.4 n° 19  
col.5 n° XIX

20 p. blanc verd

col.2 M

col.3 B

col.4 n° 20

col.5 n° XX

21 Cujas

col.2 M

col.3 B

col.4 n° 21

col.5 n° XXI

22 guinglan muscat

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 22

col.5 n° XXII

23 Guillemot

col.2 B

col.3 M

col.4 n° 23

col.5 n° XXIII

24 Blanc doucet

col.2 B

col.3 B

col.4 n° 24

col.5 n° XXIV

*Fin du Mémoire D121 – Mas d’Agenais*

*Fin du dossier N°121 - Mas d’Agenais*

# Miramont

## 122

122 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Miramont (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

22 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Miramont est constitué des pièces originales suivantes :

C122 – bordereau de réception (2 pages manuscrites) ;

D122 - mémoire envoyé de Miramont au subdélégué de Marmande (5 pages manuscrites) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C122 – Miramont

561/22(PP) – C122. Miramont– Bordereau de réception (1/2)

Subdeleg<sup>on</sup>

G<sup>té</sup> de Bordeaux

[de]Marmande

Juridiction de Miramont

22

N°	Cepages noir
1	Cotte Rouge grosse et petite
2	Guillat
3	Merille
4	Canut
5	Boucharès
6	Sauvignon
7	Fere grosse et Petite
8	Tinturier
9	Feuille de Figuier
10	Muscat
11	Picampaul gros et menu
12	Sauvignon rouge très clair

561/22(PP) – 122. Miramont– Bordereau de réception (2/2)

### Cépages blancs

13	Enrageat
14	Clarette
15	Guillat
16	Picampaul
17	Feuille de figuier
18	Picard
19	Blanc Sémillon
20	Oeil de Tour
21	Sauvignon
22	Mauzac
23	Muscat
24	Muscade
25	Guepiéd
26	Enrajade mauvais au gout et ne réussit presque jamais

*Fin du bordereau de réception C122 - Miramont*

## Mémoire D122 - Miramont

Le mémoire se présente sous la forme d'un Tableau à 2 colonnes intitulées numéro et nom / observations, transcrites ci-dessous par des alinéas.

Une brève note sur les sols se trouve à la suite des cépages blancs

561/22(MC) – D122. Miramont - Mémoire (1/5)

22a

Liste contenant le nom de chaque espece de cepage des vignes qui se cultivent dans la paroisse et juridiction de Miramont subdelegation de Marmande

### Cepage noir

1 Cotte rouge, grosse et petite

La petite dite œil de perdry connuë dans ce voisinage et surtout dans le Quercy, propre a faire d'excellent vin et bon a manger

2 guillat

N'est pas bon a manger

3 Merille

apellé perigord a Eymet distant d'une lieüe, et à Bergerac distant de 5 lieües faisant le vin mate et epais

4 Canut

Bon a manger et pour le bon vin, crocant sous la dent.

5 Boucharés

Excellent a manger et pour le vin délicat

6 Sauvignon

Propre au liqueurs, et a faire d'excellent vin, très bon a manger, crocant sous la dent

7 Fere grosse, et petite

On pretant que la petite fere est le meme que le verdot du bordelais, n'est pas bon a manger, faisant le vin bon.

561/22(MC) – D122. Miramont - Mémoire (2/5)

8 tinturié ou moutardié

fait le vin très noir

9 feuille de figuier

espece de malvoisie, reussissan pû, bon a manger, faisant d'excellent vin

10 Musquat

11 Picampaul, gros, et menu

Connu sous cette dénomination dans le voisinage, inconnu a Villeneuve d'Agen , et a Casseneuil ou l'on emporte déjà depuis environ 10.a 11 ans reussissant presque toujours, faisant un vin rosé clair.

561/22(MC) – D122. Miramont - Mémoire (3/5)

12 Sauvignon rouge très clair

fort delicat a manger, et peu connu

### Cepage Blanc

13 Enrageat

apellé a Casseneuil Villeneuve d'Agen plan de [dans la couture] donnant abondamment et réussissant presque touj[ours] dans le terrain sec et bien exposé, autrement p[our] l'eau de vie ; n'est pas bon à manger.

14 clarette  
n'est pas bonne a manger

15 guillat  
n'est pas bon a manger

16 Picampaul  
n'est pas bon a manger

17 feuille de figuier  
Espece de malvoisie, ne reussissant presque jamais, assés bon a manger

561/22(MC) – D122. Miramont - Mémoire (4/5)

18 Picard  
n'est pas bon a manger

19 Blanc Semeillon  
excellent a manger et pour le vin ; connu sous le meme nom a trois lieüe a la ronde

20 Oeil de tour  
excellent a manger et pour le vin, connu sous le meme nom a trois lieüe a la ronde

21 Sauvignon  
excellent a manger et fait d'excellent vin ; presque inconnu a Villeneuve d'Aginois

22 Mauzac  
Excellent a manger et a faire du bon vin

23 Musquat  
le muscat de vigne, meilleur que celui des treille et de la meme espece

24 Musquade  
Excellente a manger et a faire du bon vin, connue sous ce nom dans le voisinage a Ste Foy , Castillion sur Dordogne.

25 Guepier  
Connu sous ce meme nom a Ste Foy, et Castillion

26 Enrajade  
mauvaise au gout et ne réussit presque jamais.

Ces cepages ont été pris dans les vignes, qui sont exposées a tous les vents sur une terre bouvée,

561/22(MC) – D122. Miramont - Mémoire (5/5)

legere a la superficie et dont le fonds est une terre glaise fort compacte et seche

*Fin du Mémoire D122 - Miramont*

*Fin du dossier 122 Miramont*



# Tonneins

## 123

123 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Tonneins (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

23 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Tonneins est constitué des pièces originales suivantes :

C123 – bordereau de réception (3 pages manuscrites) ;

D123 - mémoire envoyé de Tonneins au subdélégué de Marmande (2 pages manuscrites) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C123 – Tonneins

561/23(HM) – C123. Tonneins – Bordereau de réception (1/3)

Juridiction de  
Tonnins  
23

Gté de Bordeaux  
Subdélégation de Marmande

Noms des sepages de vignes envoyés a M<sup>r</sup> l'Intend<sup>t</sup> de Bordeaux par son  
Subdélégué de Marmande

N°			
1	Rousselin	Blanc	
2	Canut	Blanc	
3	Guilla Commun	terrin maigre	
4	Picardan	Blanc	Bien Bon
5	Doucet	Blanc	mauvais
6	Poupe Saume	Blanc	
7	Œil de Tour		Bon à manger et au vin
8	Sauvignon	Blanc	Bon
9	Guillan muscat ...	ailleurs muscat fort	
10	Blanc Coupie		
11	Muscat franc	Blanc	
12	Mauzac		

561/23(HM) – C123. Tonneins – Bordereau de réception (2/3)

13	Madonne fole	ailleurs Enrageade	mauvais
14	Petite Malvoisie,	ailleurs Sivadié	
15	Corinthe Blanc	sans pepin	
16	Cooste	Blanc	Bon
17	Mensein	blanc	
18	Chalosse	Blanche	Bon
19	Merigue	Blanche	
20	Blanquette	Claire	Bon à garder
21	Blanc Semillon		très pour le vin de primeur
22	Madonne Luisante		mauvais plan
23	Madonne, ailleurs	Enrageat	Bon plan
24	Servant		Bon, il se conserve longtemps
25	Damas	blanc	Bon

N°	Plans noirs	Les plants noirs 1 à 24 ont été renumérotés C123.101 à C123.124	
101	Chaussé gris		Bon à manger
102	Charge bas	noir	Bon
103	Chaussé noir	appellé par les païsans Sauviot	
104	Moutrage	ailleurs Cor de Casse où Cor de chasse	Mauvais

Au bas de la page et au haut de la suivante un croquis, probablement d'un lecteur, représente le schéma des colonnes.

561/23(HM) – C123. Tonneins – Bordereau de réception (3/3)

105	Goubiat	produit beaucoup
106	Rotté Dure	noir bon
107	Autre Sauvignon noir,	qui pourrit d'abord le grain moins ferme
108	Piquepou	noir, bon pour la production. Le vin est délicat
109	Muscat	noir
110	Mourtau	bon pour la production et noir
111	Merille	noire, ailleurs perigord bon pour la production
112	Semillon	noir
113	Menu bouchalès	appellé ailleurs navarre
114	Maurou	noir Très bon
115	Canut	noir ailleurs Enrageat
116	Pied Rouge	ailleurs Pied de perdrix
117	Maroquin	noir les grains sont de la grosseur de ceux du malaga
118	Roujane	mauvaise espèce
119	Chalosse	
120	Cuzas	mauvais
121	Gros Bouchalès	très bon pour vin est bien noir
122	Guillan	noir très noir
123	Moutardié	noir très bon
124	Doucet	noir.

*Fin du bordereau de réception C123 – Tonneins*

## Mémoire D123 – Tonneins

Le mémoire se présente sous la forme d'une liste de noms de plants, blancs puis noirs, accompagnée d'observations.

561(JY) – D123. Tonneins – Mémoire (1/2)

Tonneins Etat du plan de vigne que nous avons en blan dans la susditte jurisdiction de Tonneins

1 rousselin blanc

2 canut blanc

3 guilla commun

il luy faut un terrain maigre, produit beaucoup

4 picardan blanc

bien bon

5 doucet blan

mauvés

6 poupe Saume blan

7 œil de tours

bon rezin a manger et a faire du vin

8 Sauvignon blan

bon

9 guillan muscat aillieur muscat fou

10 blan coupie

11 muscat fran blanc

12 mauzac

13 madone fole aillieur Enrageade  
mauvais rezin

14 petite malvoisie aillieur Sivadié

15 corinte blan  
sans pepin

16 coost blanc  
bon

17 mensein blan

18 chalosse blanche  
bonne

19 merigue blanche

20 blanquette claire  
bon a garder

21 blan Semillion  
tres bon pour le vin de primeur

22 madonne Luisente  
mauvais plan

23 madonne aillieur Enrageat  
fort bon plan

24 Servant  
bon il conserve long temps

25 damas blan  
bon

561/23(JY) – D123. Tonneins – Mémoire (2/2)

Etat du plan de vigne noire que nous avons dans la juridiction de Tonneins dessous et leur denomination conformemant a leur numero.

Les plants noirs 1 à 24 ont été renumérotés D123.101 à D123.124

101 chaussé gris  
bon a manger

102 appelé charge bas  
noir et bon

103 chaussé noir  
appelle par nos paysans Sauviot très bon a manger et a faire du vin

- 104 moutrage  
icy aillieur cor de casse noir et mauvais
- 105 goubiat noir  
bon pour la production mais il ne fait pas noir
- 106 rotte dure  
noir et bon
- 107 autre Sauvignon noir  
meillieur que le premier qui se pourrit trop tot et qui na pas le grain aussi ferme que celui cy.
- 108 piquepout noir  
bon pour la production et fait un vin leger et delicat mais claret.
- 109 muscat noir  
bon
- 110 mourtau noir  
bon pour la production et assés noir pour le vin de cargueson
- 111 merille noir aillieur perigord.  
Bon pour la production mais sa qualite nest pas excellente pour le bon vin
- 112 Semillion noir  
bon
- 113 menu Bouchales  
apelle ailleur navarre tres bon
- 114 maurou noir  
et tres bon
- 115 canut noir  
aillieur Enrageat noir
- 116 pied rouge  
aillieur pied de perdrix tres bon
- 117 maroquin noir  
les graines sont aussi grosse que le malagua blan
- 118 roujane noire  
mauveze espece
- 119 chalosse noire
- 120 cuzas  
mauvés raisin qui en produit peu
- 121 gros bouchales  
tres bon et fait noir
- 122 guillan noir  
tres bon noir

123 moutardié noir  
tres bon

124 doucet noir

*Fin du Mémoire D123 – Tonneins*

*Fin du dossier 123 Tonneins*

# Caumont

## 124

124 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Caumont (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

24 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Caumont est constitué des pièces originales suivantes :

C124 – bordereau de réception formant chemise (3 pages manuscrites) ;

D124 - mémoire envoyé de Caumont au subdélégué de Marmande (4 pages manuscrites) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C124 - Caumont

Formant chemise, le bordereau de réception C24 enveloppe le mémoire D24. Ses trois pages manuscrites ont été regroupées ci-dessous avant le mémoire

561/24(HM) – C124. Caumont – Bordereau de réception (1/3)

Caumont

24

#### Cépages Rouges

N°

- 1 Petit et gros Bouchès ailleurs ses raisins se nomment Côte rouge, où pied de perdrix ; du petit Bouchès il y en a deux espèces, le mauvais se nomme ici pied d'Enquête. Les deux autres sont ce qu'il y a de mieux pour le vin.
- 2 Picat où ailleurs le Picard bon pour le vin et pour manger
- 3 L'œil de Tour noir où raisin court par ce qu'il a le pédicule très court
- 4 Grosse et petite here pour la grosse la meilleure pour le vin
- 5 Gros et Petit Piquepou le gros est le meilleur pour le vin
- 6 Ladure bon pour le vin
- 7 Le Mortalot où ailleurs petite here bon pour le vin
- 8 Peillous Bon pour le vin
- 9 Gros et Petit moustrage le gros est meilleur. Excellent pour le vin et Bon a manger.

561/24(HM) – C124. Caumont – Bordereau de réception (2/3)

- 10 Grosse et petite Lambrote Bon a manger.
- 11 frapat Mauvaise qualité, on le détruit
- 12 Cujas gros et petit mauvaise qualité
- 13 Sauvignon Bon
- 14 Chaussé gris Bon pour le vin
- 15 Muscat noir et rouge

#### Raisins blancs

- 16 Sauvignon Bon pour tout
- 17 L'œil de Tour Bon pour le vin
- 18 Le Muscat
- 19 Le Gaspen Bon pour le vin
- 20 Plan de Dame où Enrageat, deux espèces la petite est la meilleure
- 21 La Clairette Bonne pour le vin
- 22 Le Blanc Pie Bon, pour le vin
- 23 le Semillon Bon pour le vin

561/24(HM) – C124. Caumont – Bordereau de réception (3/3)

- 24 Le guinglan muscat Excellent
- 25 Le blanc doux Bon pour le vin

- 26 Aeillon mauvais
- 27 Chalosse, grosse et petite Bon pour le vin
- 28 Picardan
- 29 Becquin
- 30 Bouchineü Bon pour le vin
- 31 Mouchaut
- 32 Blanc Verdet
- 33 Guinglan Commun abondant pour le vin
- 34 Piquepou blanc mauvais
- 35 Sibadet
- 36 Mauzac B. pour le vin
- 37 Guillemot Bon pour le vin

*Fin du bordereau de réception D124 - Caumont*

## Mémoire D124 - Caumont

Le mémoire ne porte pas de titre. Il se présente sous la forme d'un commentaire libre ; le n° de chaque plant, nommé raisin, se trouve à la suite de la présentation des rouges puis des blancs.

561/24(HM) – D124. Caumont – Mémoire (1/4)

### Caumont

#### Raisins Rouges

1 Petit, et gros bouchés,  
ailleurs ses raisins se nomment Cotte rouge, ou pied de perdrix.  
Du petit bouchés il y en a de deux especes, le mauvais se nomme un pied d'auquete,  
les deux autres sont ce qu'il y de mieux pour vin.

2 Picat,  
ou ailleurs le picard très bon pour vin, et pour manger

3 L'œil de tours noir,  
ou raisin curt, parce qu'il a le pédicule très court, excellent pour tout

4 Grosse et petite here,  
la grosse est la meilleure

5 Gros et petit piquepoul  
le gros est le meilleur, très abondant pour vin

6 La Dure,  
bon pour vin

7 Le mortalot,  
ou ailleurs petite here, bon pour vin

8 Peillous,  
a cause que le bois a les neuds très prés, bon pour vin

9 Gros et Petit moustrage,  
le gros est le meilleur , ailleurs on l'apelle prüeras, et maraulusen , excellent pour le vin, et non a manger

561/24(HM) – D24. Marmande Caumont – Mémoire (2/4)

10 grosse et petite Lambrote,  
a Marmande on apelle la petite, gros plan, bon pour vin,et non a manger.

11 frapat , gros et petit,  
mais si rare qu'on l'extirpe chaque année, a cause de la mauvaise qualité.

12 Cujas, gros et petit,  
plan qui n'est peu recherché, par sa mauvaise qualité.

13 Sauvignon noir, excelant pour vin, et pour manger.

14 Chaussé gris  
très bon au vin, et a manger.

15 Muscat noir et rouge,  
excellant a manger, pour confire, et pour le vin.

### **Raisins Blancs**

16 Le Sauvignon , excellent pour tout.

17 Loeil de tourt,  
bon pour vin, et pour manger.

18 Le Muscat.  
Excellent pour tout.

19 Le Gaspen,  
bon pour vin, et pour manger.

20 Plan de Dame, ou enrageat,  
il y en a de deux especes, le francq enrageat qui est le petit est la meilleure espece, est bon pour vin, et pour confire.

21 La clairette,  
bon pour vin, a manger, et pour conserver dans la fruiterie.

22 Le blan pie,  
gros et petit, bon pour vin, et pour conserver.

23 Le Semilion  
bon a manger et pour le vin.

24 Le guinglan muscat,  
excelant pour le vin, et a manger.

25 Le blan doux,  
bon pour vin, très sujet au brouilhard.

26 abeillon,  
mauvais raisin.

27 chalosse,  
grosse et petite, bon pour le vin.

561/24(HM) – D124. Caumont – Mémoire (3/4)

561/24(HM) – D124. Caumont – Mémoire (4/4)



28 Picardan,  
bon pour vin

29 Becquin,  
bon pour vin

30 Bouchineü,  
bon pour vin, mur très a bonne heure.

31 Mouchaut,  
bon pour vin.

32 blan verdet,  
bon pour vin.

33 guinglan  
Commun très abondant pour vin.

34 Piquepout blan,  
Mauvais

35 Sibadet,  
bon pour vin.

36 Mauzac,  
bon a manger, pour vin et pour garder.

37 Guillemot,  
bon pour vin, et pour conserver

Dans ce païs cy, communement on ne fait confire que du blanc

*Fin du Mémoire D124 - Caumont*

*Fin du dossier 124 Caumont*

# La Sauvetat de Caumont

## 125

125 est l'identifiant du dossier de la juridiction de La Sauvetat de Caumont (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

25 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de La Sauvetat de Caumont est constitué des pièces originales suivantes :

C125 – bordereau de réception (2 pages manuscrites) ;

D125 - mémoire envoyé de La Sauvetat de Caumont au subdélégué de Marmande (1 page manuscrite) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB). (HG)

### Bordereau de réception C125 - La Sauvetat de Caumont

561/25(HM) – C125. La Sauvetat de Caumont – Bordereau de réception (1/2)

Subdélég<sup>on</sup> de Marmande      Généralité de Bordeaux

25

Envoi de plans de vignes à M Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux par MM de l'hôtel de ville de La Sauvetat de Caumont

#### Cepage Noir

N°			
I	[1]	Muscat	noir
II	[2]	Muscat	rouge
III	[3]	Sauvignon	noir
IV	[4]	Guillat	noir
V	[5]	Merigüe	
VI	[6]	Côte Rouge	
VII	[7]	Mourtau	
VII	[8]	Couturier	
IX	[9]	Lafere-fer	
X	[10]	Bouchalet	
XI	[11]	Picapou	

561/25(HM) – C125. La Sauvetat de Caumont – Bordereau de réception (1/2)

#### Cepage Blanc

XII	[12]	Muscat	blanc
XII	[13]	Muscade	
XIV	[14]	Blanc Semillon	
XV	[15]	Sauvignon	
XVI	[16]	Enrageat	
XVII	[17]	Œil de Tour	
XVIII	[18]	Guillat	
XIX	[19]	Civadés	
XX	[20]	Clairette	
XXI	[21]	Chasselas	

*Fin du bordereau de réception C125 - La Sauvetat de Caumont*

## Mémoire D125 - La Sauvetat de Caumont

Le mémoire se présente sous la forme d'un tableau à 4 colonnes

- col.1 N° de la crocette en chiffres romains
- col.2 Noms au pays
- col.3 Noms à Bergerac
- col.4 Observations

561/25(ASB) – D125. La Sauvetat de Caumont – Mémoire (1/1)

### Etat des Crocettes envoyées par L'hotel de ville de La Sauvetat de Caumont

1 muscat noir

col.3 id

col.4 il y en a peu, se mange tout, mais en petite dose fait de très bon vin

2 muscat rouge

col.3 id

col.4 id [il y en a peu, se mange tout, mais en petite dose fait du très bon vin]

3 Sauvignon noir

col.3 id

col.4 Bon pour le vin et pour manger

4 guillat noir

col.3 id

col.4 fait de bon vin

5 merigüe

col.3 perigord

col.4 fait le vin mat, donne beaucoup

6 Cote rouge

col.3 pié de perdrix

col.4 bon pour le vin et pour manger

7 mourtau

col.3 néant

col.4 fait de bon vin

8 Couturier

col.3 id

col.4 fait le vin mat, donne beaucoup

9 Lafere

col.3 fer

col.4 fait le vin dur

10 Bouchalet

col.3 navarre

col.4 fait de très bon vin, et donne assés

11 picapou

col.3 néant

col.4 bon pour l'eau de vie, donne beaucoup

## Blanc

12 muscat blanc

col.3 id

col.4 Comme le noir N° 1 et 2

13 muscade

col.3 muscat fol

col.4 fait du vin très doux ; très bon à manger

14 Blanc Semillon

col.3 id

col.4 id [fait du vin très doux ; très bon a manger]

15 Sauvignon

col.3 id

col.4 donne du corps au vin, Bon a manger

16 Enrageat

col.3 id

col.4 pour l'eau de vie, donne beaucoup

17 œuil de tour

col.3 id

col.4 Bon à manger et pour le vin

18 guilat Blanc

col.3 id

col.4 très aperitif, fait de bon vin

19 Civadès

col.3 mauzac

col.4 bon a manger, se conserve longtems

20 Clairette

col.3 Blaque pige

col.4 id [bon a manger, se conserve longtemps]

21 Chas[s]elas

col.3 petite malvoisie

col.4 id [bon a manger, se conserve longtemps]

Ces trois derniers font aussi de bon vin

*Fin du Mémoire D125 - La Sauvetat de Caumont*

*Fin du dossier 125 La Sauvetat de Caumont*



## Tombeboeuf

Etat des Sepages des Vignes les plus reconnus dans la Jurisdiction

### Observations [générales]

Il n'y a point ce qui peut s'appeler vignoble, toutes les vignes sont amorcelées parce que dans cette jurisdiction on ne plante que les plus mauvais fonds en vigne qui ne produisent jamais au-delà de trois barriques par journal et la majeure partie moins.

### Raisins bons à manger et à confire

1 Muscade

Connu à Clairac sous le nom de guillan doux

2 Guillan

Blanc et noir

3 Blan Semilion

4 Œil de tour

5 mauzac

### Raisins pour le vin

6 Enrageat

Connu à Clairac sous le nom de Plan de madonne ou de madame

7 Merigüe

Connu à Marmande, Duras, Lévigüac sous le nom de grand noir, à Eymet et Ste Foi sous le nom de perigord

8 Piquepoul

9 Cote Rouge

Connu à Clairac sous le nom de plan Rouge, ailleurs œil de perdrix, dans la Vallée d'Izou connu sous le nom de noir de Pessac

10 Couturier

*Fin du Mémoire D126 - Tombeboeuf*

*Fin du dossier 126 - Tombeboeuf*

# Gontaud 127

127 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Gontaud (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

27 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Gontaud est constitué des pièces originales suivantes :

C127 – bordereau de réception (3 pages manuscrites) ;

D127 - mémoire envoyé de Gontaud au subdélégué de Marmande (1 page manuscrite) ;

Le bordereau de réception fait office de chemise pour le mémoire

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Bordereau de réception C127 - Gontaud

Le premier feuillet de la chemise formant bordereau est placé avant le mémoire (p. 1 et 2) et le 2<sup>e</sup> (p. 3) après le mémoire. Ils sont été groupés ci-dessous.

561/27(PC) – C127. Gontaud – Bordereau de réception (1/3)

Subdelegation  
De Marmande

G<sup>té</sup> de Bordeaux

27

Juridiction de Gontaud

Etat des Sepages envoyé à M Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux par son Subdélégué de Marmande du 22 mars 1784

### [Noms des Cepages Noirs]

	N°	
<b>Sépages noirs</b>	1	Pierrouge
Bons	2	Boucheres
	3	Cujas
	4	Le Morrot
	5	Le Merigue
	6	Le here
	7	Le Montau
	8	Le Picpous
	9	le Canut
Sepages	10	Le Moustage
médiocres	11	Le Sauvignon noir
	12	Le Muscat noir
	13	Le Picardan
	14	Le Petit Boucherés
	15	Le Petit here
	16	Lambrote
	17	Liedouille
	18	Le tinturier

561/27(PC) – C127. Gontaud – Bordereau de réception (2/3)

### Noms des Cepages Blancs

19	Le Semillon	Bon
20	L oeil de Tour	B.
21	Le Sauvignon blanc	B
22	L'Enrageat ou plan des Dames	B
23	Le Merique Blanc	B

24	L'Enrageat vert	Mauvais
25	Muscat blanc	B
26	Le Muscade	B
27	La Clarette	B
28	La Chalosse	Bon
29	L'Enrageat Roux	mauvais
30	Le malaga	B
31	Le guillan blanc	Mauvais

561/27(PC) – C127. Gontaud – Bordereau de réception (3/3)

*Fin du bordereau de réception C127 - Gontaud*

## Mémoire D127- Gontaud

561/27(PC) – D127. Gontaud – Mémoire (1/1)

Le mémoire se présente sous la forme d'une simple liste, hiérarchisée pour les cépages noirs, commentée pour les blancs, liste assortie d'un commentaire général sur la qualité des cépages et des vins.

Subdelegation de Marmande

Etat des cepages de la juridiction de Gontaud

### Noms des Cepages noirs

Bons [1 à 9]

1	Pierrouge	
2	Boucheres	
3	Cujas	grapu au Mas [d'Agenais ?]
4	Le Morrot	
5	Le Merigue	perigou à Bergerac
6	Le here	
7	Le Mortau	
8	Le Picpous	
9	le Canut	

10 Le moustrage Médiocres [10 à 18]

11	Le Sauvignon noir	
12	Le muscat noir	
13	Le Picardan	
14	Le Petit Boucheres	
15	Le Petit here	
16	L'ambrote	
17	Le Piedouille	
18	Le tinturier	

### Cepages blancs

19	Le Semilion	Bon
20	L oeil de tours	B.
21	Le sauvignon blanc	B
22	L'Enrageat ou plan des dames	B
23	Le Merigue Blanc	B
24	L'enrageat vert	M
25	Le muscat blanc	B
26	Le muscade	B
27	La Clarette	B
28	La chalosse	B



29	L'enrageat Roux	M
30	Le Malaga	B
31	Le guillan blanc	M

#### Observations

Depuis le N°1 jusques au N°9 c'est le meilleur cepage donc le vin est le meilleur.

Depuis le N°10 jusques au N°18 ce sont les cepages qui donnent le moins mais dont la qualité est bonne.

Depuis le N°19 jusques au 23 la qualité est bonne pour le vin blanc, le reste n'est bon que pour la table ou ne vaut que peu, ce qui est marqué par M.

Nous Maire et Consuls Conjuges au Criminel et juges de l'antiere Police de la Ville et jurisdiction de Gontaud, certiffions que l'état cydessus est conforme aux renseignements qui nous ont été donné par les meilleurs vigneronns de notre jurisdiction. Gontaud le 6 mars 1784

Lamothe [xxx] Consul, Massias [xxx] Consul

*Fin du Mémoire D127 - Gontaud*

*Fin du dossier 127 – Gontaud*

# Lévignac 128

128 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Lévignac de Guyenne (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

18 et non 28 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Lévignac est constitué des pièces originales suivantes :

C128 (numéro corrigé) - bordereau de réception (1 page manuscrite) portant le N°18 et placé par erreur entre le dossier 17 Thiviers et le dossier 18 Marmande ;

D128 - mémoire envoyé de Lévignac au subdélégué de Marmande (1 page manuscrite) a, de même, été mal placé, entre le dossier 26 Tombeboeuf et le dossier 27 Gontaud ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

## Bordereau de réception C128 - Lévignac

561/18(HM) – C128. Lévignac – Bordereau de réception (1/1)

Le bordereau de réception ne porte pas la mention Lévignac. Il porte par erreur le N°18 et a été placé en tête du bordereau de Marmande (C118).

Il a été identifié par la correspondance exacte des N°s et des noms des cépages dans ce bordereau et dans le mémoire D28

18 Subdélégation de Marmande

- 1 Cote Rouge
- 2 grand noir
- 3 affer
- 4 graput
- 5 enragé noir
- 6 enragé Blanc
- 7 clairette
- 8 Marmoizie
- 9 Sauvignon
- 10 guillan
- 11 Blanc Semilion
- 12 piquepou

*Fin du bordereau de réception C128 - Lévignac*

## Mémoire D128 - Lévignac

Le mémoire se présente sous la forme d'un Tableau à 2 colonnes :

- N°

- quantité des especes pour le seepage qu'il y a dans la juridiction

- Une troisième colonne est réservée à un commentaire général placé ci-dessous en conclusion

561/28(HG) – D128. Lévignac – Mémoire (1/1)

28 Levignac Subdélégation de Marmande

Especes des plans pour le seepage des vignes qu'il y a dans lad<sup>te</sup> paroisse de Levignac et sa juridiction. La qualité tel quil sera numéroté chaque especes sy après

- 1 Cotte Rouge
- 2 grand Noir
- 3 affer
- 4 graput
- 5 enragé noir
- 6 enragé Blanc
- 7 clairete
- 8 Marmoizie
- 9 Sauvignon
- 10 guillan
- 11 Blanc Semilion
- 12 piquepout

Nous avons l'honneur d'observer que dans cette juridiction il n'y a pas autant de sepage comme en bien d'autres endroits. Nous en avons fait coup[er] de toutes les especes que nous avons dans l'endroit. Quand a l'enragé Blanc il ne sert que pour l'eau de vie et le restant se m[et] ensemble pour le vin rouge, lequel se consomme dans l'endroit et meme des an[nées] il y en a pas assés, ce que nous certiffions sincere et veritable a Levignac le 27 février 1784.

Bardeche consul  
Escornet consul  
Barrouilhet fre Greffier

*Fin du Mémoire D128 – Lévigac*

*Fin du dossier 128 Lévigac*

# Sainte-Bazaille

## 129

129 est l'identifiant du dossier de la juridiction de Sainte-Bazaille (subdélégation de Marmande) dans la généralité de Guyenne.

29 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Sainte-Bazaille est constitué des pièces originales suivantes :

C129 (numéro corrigé) - bordereau de réception (2 pages manuscrites) a été placé par erreur entre les dossiers 21 (mas d'Agenais) et 22 (Miramont). Il ne porte pas de numéro ;

D129 - mémoire envoyé de Sainte-Bazaille au subdélégué de Marmande (1 page manuscrite) ;

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C129 - Ste-Bazaille

561/29(AP) – C129. Ste-Bazaille – Bordereau de réception (1/2)

Subdeleg<sup>on</sup>  
de Marmande

G<sup>te</sup> de Bordeaux

Juridiction de S<sup>te</sup> Bazaille

#### N° à confire

- |   |                |   |
|---|----------------|---|
| 1 | Le Muscat      | n |
| 2 | Le Conny       | n |
| 3 | Le Sauvignon   |   |
| 4 | L'oeil de Tour |   |
| 5 | La muscadelle  |   |
| 6 | Le malaga      |   |

#### Especes pour faire le Bon Vin

- |    |                         |  |
|----|-------------------------|--|
| 7  | Le Gros Bouchès         |  |
| 8  | Le Petit Bouchès        |  |
| 9  | Le Picard               |  |
| 10 | La here                 |  |
| 11 | La petite here          |  |
| 12 | Le grand plan           |  |
| 13 | La Cotte rouge          |  |
| 14 | Le Picquepou            |  |
| 15 | Le Moustrage            |  |
| 16 | Le prueyras où Picardan |  |

561/29(AP) – C129. Ste-Bazaille – Bordereau de réception (2/2)

#### Vins à bruler

- |     |                 |  |
|-----|-----------------|--|
| 17  | L'Enrageat      |  |
| 18  | La Chalosse     |  |
| 19  | Le Blanc Verdet |  |
| 20  | Le Blanc-aba    |  |
| 21. | La Malvoisie    |  |

*Fin du bordereau de réception C129 - Ste-Bazaille*

## Mémoire D129 - Ste-Bazeille

Le mémoire se présente sous la forme d'un Tableau prévu à 5 colonnes dont 4 sont utilisées

col.a destination du raisin (à confire, à faire le vin rouge, à brûler) et - Noms des cepages

col.b Numero qui designe le nom de chaque cepage .Les col. 1 et 2 sont présentées ci-dessous dans un même alinea.

col. c Nature du sol ou les differentes qualites reussissent le mieux

col.d Noms qu'on donne a differents endroits

561/29(BC) – D129. Ste-Bazeille - Mémoire (1/1)

29

Etat des cepages de Vigne le plus reconnus dans le lieu, suivant la declaration qu'en ont faite Jean Bouty, François et Jean Rapin, Guilh<sup>e</sup> Brunet et Jean Grillon, réputés pour experts dans la connoiss<sup>ce</sup> de cet article, le tout pour satisfaire aux ordres de Monseigneur l'Intendant, du 5 X<sup>bre</sup> 1783, tendant a former le projet de la nomenclature de la Vigne.

### Cepages bons à cuire ou à confire

1 Le Muscat <sup>bouty</sup>

col. c Terre grise et douce

2 Le conny <sup>bouty</sup>

col. c idem [Terre grise et douce]

col. d Chaussé

3 Le sauvignon <sup>bouty</sup>

col. c idem [Terre grise et douce]

4.1 : L'œüil de tourt <sup>bouty</sup>

col. c idem [Terre grise et douce]

5 La Muscadelle <sup>bouty</sup>

col. c En toute terre

6 Le malagua <sup>rapin</sup>

col. c En jouallat

### Cepages en rouge pour faire de bon vin

7 Le gros Bouchés

col. c terre grise et douce

col. d graput

8 Le petit Bouchés

col. c idem [Terre grise et douce]

9 Le picard

col. c terre douce et froide

col. d grand Negre

10 La here

col. c idem [Terre douce et froide]

11 La petite here

col. c idem [Terre douce et froide]

12 Le grand plan <sup>brunet</sup>

col. c idem [Terre douce et froide]

13 La cotte Rouge <sup>brunet</sup>

col. c en bon terrain

14 Le piquepout veloué

col. c en tout terrain

col. d pied Rouget

15 Le moustrage

col. c idem [en tout terrain]

16 Le prueyras ou picardan

col. c idem [en tout terrain]

### Vins a bruler

col.b <sup>grillon</sup>

17 L'Enrageat <sup>grillon</sup>

col. c en tout terrain

18 La Chalosse <sup>grillon</sup>

col. c idem [en tout terrain]

19 Le Blan Verdet <sup>grillon</sup>

col. c idem [en tout terrain]

20 Le Blanc auba <sup>grillon</sup>

col. c idem [en tout terrain]

col. d Blanc piq

21 La Marboisie <sup>grillon</sup>

col. c idem [en tout terrain]

Et une infinité d'autres cepages inconnus dont la pr[od]uction n'est bonne qu'à faire du vin a bruler et qu'on s'attache a detruire chaque jour a cause du peu de production et mauvaise qualité,

Nous maires et consuls assistés des jurats soussignés certiffions que le present état a été dressé par les denommés

En tette d'iceluy et que chaqu'un de nous y a assisté suivant les connoissances qu'il avait a S<sup>te</sup> Bazeille

Le 19 no<sup>bre</sup> 1783

Clerc maire

Mouchet consul

Capoulade de Bentzmann

Goyneau procureur sindic

Chaubin

Joly de Blazon

Blondet G. xxxx

*Fin du Mémoire D129 - S<sup>te</sup>-Bazeille*

*Fin du dossier 129 S<sup>te</sup>-Bazeille*

## Généralité de Paris (2<sup>e</sup> partie)

### 130

130 est l'identifiant de la partie du dossier de la généralité de Paris conservée à la BmB sous la cote ms.561.  
Rappel : une partie des envois de la généralité de Paris se trouvent dans les dossiers 97 et 98 des AdG (C1349).  
Le dossier 130 ne contient pas de bordereau de réception ou de suivi.  
30, 30a, 30b et 31, 31a, 31b,31c, 31d, 35 sont les numéros d'inventaire dans l'original.  
Le ms.561 est constitué des pièces originales suivantes :

[Pour les plants 1 à 17, voir dossier 98]

*Envoi du 29 nov.1783 – Plants 18 à 48*

561.30 Paris et environs  
561.30a Joigny [Voir aussi dossier 97]  
561.30b Etampes

*Envoi du 11 déc.1783 – Plants 49 à 99*

561.31 Paris et environs, plants 49 à 63  
Basse Bourgogne, Picardie, Champagne, plants 64 à 82  
Dreux, plants 83 à 87  
Vezelay, plants 88 à 91  
Paris et environs, plants 92 à 99

#### Correspondance

29 nov.1783 561.35 Lettre d'Aubert à DSM (Dupré de St-Maur)  
30 nov.1783 561.31a Lettre-mémoire de Troyes à Aubert  
30 nov.1783 561.31b Lettre-mémoire d'Auxerre à Aubert  
4 nov.1783 561.31c Lettre-mémoire de Chablis à Aubert  
s.d. 561.31d Lettre-mémoire de Dreux à Aubert  
2 déc.1783 1347.E33 (Cf.Dossier 98) Lettre de Jarry à DSM (Dupré de Saint-Maur)  
9 déc.1783 561.E1 Lettre de Jarry à DSM  
16 déc.1783 561.E2 Lettre d'Aubert à DSM  
18 déc.1783 561.E3 Lettre de DSM à Aubert  
18 déc.1783 561.E4 Lettre de DSM à Jarry  
22 déc.1783 561.E5 Lettre d'Aubert à DSM  
30 déc.1783 561.E6 Lettre de DSM à Jarry

Dans le ms.561, les numéros d'inventaire attribués aux pièces relatives aux quatre envois successifs et aux échanges qui forment le dossier 130 ont été rappelés dans le bandeau d'en-tête de chaque page manuscrite sous la forme 561/30 etc.

Les renvois aux « instructions » 1, 2, 3 et 4 mentionnées dans les lettres ou mémoires correspondent dans l'original et selon la numérotation des sous-dossiers du ms 561 :

1 à 561/31a  
2 à 561/31b  
3 à 561/31c  
4 à 561/31d

Les plants sont numérotés dans une suite continue de 1 à 99 (plant 80 omis), ce qui conduit à considérer que l'envoi depuis ou *via* Paris compose un seul ensemble. Nous avons réparti cet ensemble en tenant compte de la partition archivistique qui traduit la chronologie des envois et la réception qui leur a été réservée : les dossiers 97 (Joigny) et 98 (environs de Paris) concernent les plants 1 à 17. Certains plants de Joigny ont été enregistrés à deux reprises puisque les plants D97.1,2 et 4 se trouvent mentionnés de nouveau sous les n° D130.35, 36 et 37.

Le dossier de Paris a une présentation particulière, qui regroupe :

- Les lettres explicatives issues des subdélégations à M. Aubert chargé de collationner informations et plans (Auxerre, Troyes, Chablis, Dreux).
- Les mémoires ou instructions, les listes partielles de plants et les commentaires ou mémoires sont étroitement associés selon quatre envois principaux effectués en novembre et décembre 1783.
- Les échanges de correspondance.

Nous avons opté pour une présentation adaptée en ne dissociant la correspondance que lorsqu'elle ne constitue pas un envoi et ne contient pas de liste de plants.

(HG)

Généralité de Paris - Mémoire-D130  
partie relative à l'expédition des plants 18 à 48

561/30 (BC) - D130. Paris - Mémoire (1/3)

Envoy du 29 9<sup>bre</sup> 1783

tableau sur 6 colonnes

col. 1 : N<sup>os</sup>

col. 2 : Noms des Pays

col. 3 : Especes de raisin

col. 4 : nature du terrain

col. 5 : nombre des Plans

col. 6 : Observations

18 Guois où Gamets de Bourgogne

col.2 Coulommier en Brie

col.4 [accolade sur 4 lignes, jusqu'au n° 21] ces 4 especes proviennent de terres fortes et caillouteuses melées de marne et de glaise, celles melées de glaise seulement sont préférable

col.5 100

col.6 [accolade sur 4 lignes, jusqu'au n° 21] Le raisin qui en provient (du N°18) est rouge, son vin fade. On en plante que pour se procurer de la quantité qui est telle qu'un arp<sup>t</sup> de 100 perches, La P. de 22 pieds, peut produire 40 demie queues de Champagne en vin. On le mêle quelque fois avec les 3 suivantes, mais à tort, car comme il murit 15 jours plus tard, les autres sont passés avant qu'il soit mur.

On plante ces 4 especes dans des rayons d'un pied de profondeur où environ. On releve les berges des deux cotés qu'on rabat successivement d'année en année a peu près de la meme maniere qu'on forme les plans d'asperges, à la distance de deux pieds les un des autres.

19 Mellier blanc petit bon a manger et à faire du vin

col.2 idem [Coulommier en Brie]

col.4 cf n°18

col.5 100

col. 6 cf n°18

20 Baune blanc idem [bon a manger et à faire du vin]

col.2 idem [Coulommier en Brie]

col.4 cf n°18

col.5 100

col. 6 cf n°18

n° 21 Meunier noir idem [bon a manger et à faire du vin]

col. 2 idem [Coulommier en Brie]

col.4 cf n°18

col.5 100

col. 6 cf n°18

22 pinot noir bonne qualité

col. 2 Lisle sous mauréal près Avalon pour L'Isle-sous-Montréal aujourd'hui L'Isle-sur-Serein

col. 4 pierreux

col. 5 100

col. 6 néant

23 Pinot blanc

col. 2 idem [ Lisle sous mauréal près Avalon]

col. 4 pierreux



col. 5 100  
col. 6 néant

24 Troussau noir

col. 2 idem [Lisle sous mauréal près Avalon]

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 [accolade sur 3 lignes, jusqu'au n° 26] Ces trois especes se plantent en treille a deux pieds de distance et à un pied 1/2 de profondeur.

25 Pinot noir

col. 2 Livry près L'isle

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 cf n° 24

26 Petit et gros trousseau mêlé.

col. 2 Lucy le Bois

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 cf n° 24

27 Pinot noir bonne qualité

col. 2 idem [Lucy le Bois]

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 néant

28 moitié pinot et moitié pinot gamets

col. 2 idem [Lucy le Bois]

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 néant

29 Romain gros raisin bonne qualité

col. 2 idem [Lucy le Bois]

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 néant

561/30(BC) – 130 Paris-Mémoire (2/3)

30 Beaune

col. 2 Lucy le Bois

col. 4 Pierreux

col. 5 100

col. 6 Se plante en treille à 2 pieds de distance et a 1 pied 1/2 de profondeur. Il y a 30 [ans] que le plan est à Lucy le Bois où il a bien réussi, il est d'excellente qualité.

31 Pinot noir bonne qualité

col. 2 Precy le sec près Lucy le Bois

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 meme maniere de planter

32 Pinot blanc

col. 2 idem [Precy le sec près Lucy le Bois]

col. 4 idem [pierreux]

col. 5 100

col. 6 néant

33 trousseau gris

col. 2 idem [Precy le sec près Lucy le Bois]

col. 4 idem [ pierreux]

col. 5 100

col. 6 néant

34 Serviguin rouge Les colonnes 1 et 3 sont inversées dans le document original pour les n° 38 à 45

col. 2 idem [Precy le sec près Lucy le Bois]

col. 4 idem [ pierreux]

col. 5 100

col. 6 néant

35 x Pinot noir

col. 2 Joigny

col. 4 fond de Craye

col. 5 100

col. 6 Consulter pour ces trois especes l'instruction jointe à ma lettre N°1. [cf D30a]

36 Pinot blanc

col. 2 idem [Joigny]

col. 4 idem [fond de Craye]

col. 5 100

col. 6 cf n° 35

37 Verrot

col. 2 idem [Joigny]

col. 4 idem [fond de Craye]

col. 5 100

col. 6 néant

38 x Pinot noir 1<sup>ere</sup> qualité

col. 2 Yrancy prés vermanton

col. 4 terrain ingrat rempli de cailloux et brulant

col. 5 107

col. 6 ces vins sont fort estimés

39 tresau 2<sup>me</sup> qualité

col. 2 idem [Yrancy prés vermanton]

col. 4 idem [terrain ingrat rempli de cailloux et brulant]

col. 5 107

col. 6 cf n° 38

40 Pinot blanc N°3

col. 2 idem [Yrancy prés vermanton]

col. 4 idem [terrain ingrat rempli de cailloux et brulant]

col. 5 107

col. 6 cf n° 38

41 cesar où Romain

col. 2 idem [Yrancy prés vermanton]

col. 4 idem [terrain ingrat rempli de cailloux et brulant]

col. 5 107

col. 6 néant

42 pinot blanc et noir

col. 2 Andrezy commune d'Andrezy, située dans la Seine-et-Oise (78) au 19<sup>e</sup> s. aujourd'hui Yvelines.

col. 4 néant

col. 5 néant

col. 6 néant

43 Rochette noir

col. 2 Etampes

col. 4 terre pierreuse où sablonneuse

col. 5 100

col. 6 Consulter l'instruction jointe à ma lettre N<sup>o</sup>2 [cf D30b]

44 Muscat rouge

col. 2 idem [Etampes]

col. 4 idem [terre pierreuse où sablonneuse]

col. 5 100

col. 6 cf n°43

45 Saimorau blanc

col. 2 idem [Etampes]

col. 4 idem [terre pierreuse où sablonneuse]

col. 5 100

col. 6 cf n°43

561/30(BC) - 130. Paris - Mémoire (3/3)

46 Mosette

col. 2 idem [Etampes]

col. 4 idem [terre pierreuse où sablonneuse]

col. 5 100

col. 6 cf n°43

47 Mellier blanc

col. 2 idem [Etampes]

col. 4 idem [terre pierreuse où sablonneuse]

col. 5 100

col. 6 cf n°43

48 Gamet

col. 2 idem [Etampes]

col. 4 idem [terre pierreuse où sablonneuse]

col. 5 100

col. 6 cf n°43

561/30a(BC) - 130. Joigny - Mémoire (1/6)

30a

Election de Joigny N<sup>os</sup> 1<sup>er</sup>

Plans de Vignes

Les trois espèces de plans de vigne adressés sous les N<sup>os</sup> 35, 36 et 37 ont été prises sur des plans de 4 ans dans le territoire de la ville de Joigny où croit le meilleur vin de l'élection.

Le N°35 s'appelle Pinot noir

Le N°36 . . . . . Pinot blanc

Le N°37 . . . . . Verrot

Ces trois sortes de plans sont presque les seuls qu'on employe non seulement à Joigny mais dans tous les vignobles de l'élection. Quelques autres especes qui se trouvent mêlées dans les vignes avec celles la, plutot contre le gré que par la volonté des planteurs n'ont point un caractere décidé et ne méritant aucune attention.

Caractere particulier de chaque espece

Le Pinot Noir N°35

porte un raisin noir assez petit, très serré, sur une grappe courte dont la queue est grosse,

561/30a/245 (BC) - 130. Joigny - Mémoire (2/6)

par conséquent il fournit peu et est fort négligé par ceux qui tirent à la quantité ; mais son goût est excellent à manger et on le retrouve dans le vin où il domine : il prend aisement de la couleur quand il est seul et ne veut pas être beaucoup cuvé parce que la cuve lui fait perdre de sa finesse en donnant au vin trop de corps. 24 h de cuve suffisent dans les années ordinaires.

Le Pinot Blanc N° 36

porte un raisin blanc assés petit et serré, sur une grappe assés ordinairement plus forte que celle du Pinot noir. Il est aussi plus franc que lui, c'est a dire qu'il porte plus et fournit d'avantage, c'est pourquoi il est assés recherché. Il a moins de goût que le noir mais il a de la finesse, c'est pourquoi ceux qui négligent le Pinot noir pour cultiver le Verrot plantent jusqu'a moitié de Pinot blanc pour regagner en finesse ce qu'ils perdent en goût. Il murit couramment 8 jours avant les plans noirs, en sorte que si on n'est pas libre de le couper avant les autres, il est souvent pourri. Seul et mis dans le pressoir il produit un vin blanc qui jaunit. Lorsqu'on le jette dans la cuve avec le noir et qu'il s'y trouve en proportion forte comme au dessus du quart, il jaunit la couleur rouge de toute la cuve et lui donne une

561/30a(BC) – 130. Joigny-Mémoire (3/6)

couleur briquetée, et s'il est pourri, il détereiore tout a fait et la qualité et la couleur du vin. Pour en tirer donc tout l'avantage dont sa culture est suceptible voici ce qu'il faut faire.

On le cueille séparément du noir, on le met sur le pressoir pour en faire du vin blanc ; et l'orsqu'on ne veut pas le garder en blanc, on le rougit sur le marc du raisin rouge ; en cette maniere, lorsque le vin rouge à suffisamment cuvé pour obtenir le degré de couleur qu'on desire, on en tire la mere goute, puis on jette sur le marc qui est resté dans la cuve quelques feuilletes de vin blanc et, de deux heures en deux heures, on y en jette quelques autres feuilletes jusqu'a ce qu'on ait versé dans la cuve tout le vin blanc qu'on veut rougir. Ensuite on laisse cuver jusqu'a ce qu'on obtienne le degré de couleur qu'on desire, ce qui n'est pas long.

Ce vin blanc rougit de cette sorte est très souvent plus rouge que celui qui provient de la mere goute du raisin noir.

On peut les meler ensemble, ainsi que le pressurage, la raison de ce procedé est que c'est la peau du raisin blanc qui donne la couleur jaune où briquetée au vin rouge, et par ce procedé cette peau n'entre pas dans la cuve.

Le Verrot N° 37

qu'on appelle en certain canton Tressiot porte un raisin noir, gros, long, monté sur des

561/30a(BC) - 130. Joigny - Mémoire (4/6)

queues et une grappe longue, et il produit beaucoup, c'est pourquoi il est fort recherché, mais il est fade et malsain a manger et fait un vin médiocre en qualité. Il veut cuver plus longtems que le Pinot noir, et comme il fleurit ordinairement plus tard il murit aussi ordinairement plus tard.

Caractere du sol d'ou provient le Plan

Le terrain où le plan à été pris a peu de fond, sur de la craye, on concoit facilement que ce terrain est fort brulant aussi le vin qu'il produit est vif et capiteux, mais cette qualité tient au sol et non au plan.

Maniere de planter.

La maniere de planter est la meme pour les 3 especes de plans et elle depend de la nature du terrain fort et vigoureux, et où il y a beaucoup de fond, on plante en chapon. Le chapon est une branche coupée un pouce environ au dessous d'un noeud comme est le plan que l'on

561/30a(BC) – 130. Joigny-Mémoire (5/6)

envoie ; on fait un fossé long de 18 pouces et de large 12 pouces, on plante le gros bout de la branche au fond du fossé, on la courbe de la maniere marquée ci en marge en appuyant le pied dessus et on la couvre de terre jusqu'au niveau du terrain, puis au tems de la taille, on la rogne à deux yeux hors de terre. La distance de chaque cep est a deux pieds, chaque ligne où perchées doit être à 3 pieds, mais lorsque le terrain est sec et brulant comme celui dont on à tiré ce plan, à lors il faut chercher dans une plaine un terrain plus fort, on y plante les chapons, mais plus serrés que si c'était pour rester en place. On les y cultive pendant deux ans, et, à l'automne de la seconde année, alors on les arrache avec le cherc--- qu'ils ont fait, pour les mettre en place. c'est ce qu'on appelle planter en cep, où comme disent les vigneronns en chevólées. Au reste, pour planter en cep où en chapon, il est indifferent que le plan ait été

pris dans un terrain fort où arride ; il ne faut considerer que l'age de la vigne, depuis 4 à 5 ans jusqu'a 10 elle donne du plan plus vigoureux.

Precautions a prendre jusqu'a la plantation

On a enveloppé le plan de paille et d'une grosse toile

561/30a(BC) - 130. Joigny - Mémoire (6/6)

autant pour le deffendre du hale où de la gelée que du frotement pendant la longue route qu'il doit faire.

Quand il sera arrivé a sa destination, il faudra le tirer de son emballage et le mettre dans l'eau. Il doit y rester quelques 8 jours avant que d'être planté, mais si le terrain n'est pas prêt où si la saison n'est pas encore favorable pour les planter, il faut alors le tenir dans l'eau depuis son arrivée jusqu'au moment de la plantation, dut il y rester 3 mois il n'a craindre que le hâle.

561/30b(BC) - 130. Étampes - Mémoire (1/3)

30b

Election d'Étampes

N°2

Etat des plans de Vignes pris dans l'Election d'Étampes et le plus communement cultivés dans cette election pour être envoyés à M L'Intendant de Bordeaux

-----

N<sup>os</sup> 43 un cent Rochettes noires  
44 un cent de muscat Rouge  
45 un cent de sainmoreau blanc  
46 un cent de moselle  
47 un cent de Mellier blanc  
48 un cent de Gamet

Ces differens plans sont les seuls qui se cultivent dans L'Election d'Étampes et dans les terrains pierreux et sableux de la ditte élection où ils reussissent très bien. Pour planter les dits plans, il est d'usage de faire un fossé dans toute la longueur du champs d'environ 18 pouces de profondeur, et d'autant de largeur, en suite on pique le gros bout du brein que l'on veut planter en terre dans un coté du fossé, on le ploye pour le

561/D30b(BC) - 130. Étampes - Mémoire (2/3)

faire traverser couché le fossé en l'appuyant sur la berge où hauteur du fossé ; on met un peut de terre sur le brein pour le tenir seulement en respect et qu'il ne puisse se relever de lui même. En suite on met 4 pouces d'épaisseur de fumier dans tout le fossé, on observe de laisser passer deux nœuds à chaque brein et d'enterrer tout le reste. On plante ordinairement chaque brein a un pied et demi l'un de l'autre et toujours en sens contraire, où croisé, c'est a dire l'un d'un coté et l'autre de l'autre. Quand on à fumé, l'on ravale de la terre des deux coté du fossé pour couvrir le fumier d'environ quatre doigts d'épaisseur.

On donne ordinairement trois facons par an a ces plans, l'une au mois de mars, la 2<sup>eme</sup> au mois de may et la 3eme au mois de juillet, on les taille depuis le 15 fevrier jusqu'au moment où la vigne travaille.

Il est avantageux de faire les fossés de

561/D30b(BC) - 130. Étampes - Mémoire (3/3)

bonne heure et des le mois de 9<sup>bre</sup> ou X<sup>bre</sup>.

Quand ce plan arrivera, il sera a propos de le mettre en terre par le gros bout de sept à 8 pouces pour l'empêcher de se faner et de se dessecher, et il faudra aussi de le faire tremper dans l'eau de 7 à 8 pouces pendant une quinzaine de jours avant de le planter pour l'attendrir.

*Fin de la partie du mémoire D130 relative à l'expédition des plants 25 à 48*

# Paris Mémoire-D130

## partie relative à l'expédition des plants 49 à 99

561/31(BC) - 130. Paris - Mémoire (1/8)

Tableau sur 7 doubles pages pour les n° 49 à 99 : liste des plants à gauche et observations à droite.

La copie du mémoire original est présentée sous la forme d'un tableau à 5 colonnes transcrites ci-dessous par des paragraphes.

La page de droite, qui porte la colonne observations a le plus souvent été mal ajustée, notamment à l'occasion de la reliure par couture à plat, ce qui a rendu délicate la corrélation entre les lignes du tableau. Les observations pour les n°69 à 72 présentent les plus forts décalages.

Ci-dessous, les colonnes 1 et 2 ont été regroupées sur une même ligne.

Dans le ms.561, cette partie du mémoire de la généralité de Paris porte le n°31 conservé ci-dessous dans les bandeaux (561/31).

31

Suite de la collection des Plans de Vignes envoyés a Bordeaux de la Généralité de Paris et de ses environs

Envoy du 11 X<sup>bre</sup> 1783

Depuis le N° 49 jusque et compris 99.

1 Ballot ..... 49 et 69

2 Ballot ..... 70 et 83

3 Ballots ..... 84 et 99

561/31(BC) - 130. Paris - Mémoire (2/8)

col. 1 : N<sup>os</sup>

col. 2 : Noms des plans p<sup>r</sup> ballot depuis 49 jusques 69 compris

col. 3 : Noms des lieux où ils sont tirés

col. 4 : Qualité de la terre

col. 5 : Observations

49 Meunier noir

col. 3 Boissy pres montfors

col. 4 terre forte

col. 5 néant

50 Muscat noir

col. 3 idem [Boissy pres montfort]

col. 4 gravier

col. 3 néant

51 Meslier noir

col. 3 idem [Boissy pres montfort]

col. 4 terre graveleuse

col. 5 néant

Du 52 au 56, les col. 2 et 3 sont inversées dans le mémoire.

52 Bourguignon noir

col. 3 x Corbeil et ses environs

col. 4 terre caillouteuse et sablonneuse

col. 5 [es]peces cultivées a Corbeil [xx]tantes

53 Gamet noir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 5 probablement cf N°52

54 Gros Bourguignon noir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 5 probablement cf N°52

55 Bourguignon a gros grains noir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 5 probablement cf N°52

56 gros morillon noir

finir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 5 probablement cf N°52

561/31(BC) - 130. Paris - Mémoire (3/8)

57 Samorau noir

col. 3 x Corbeil et environs

col. 4 Caillouteuse et sablonneuse

col. 5 Ces [suite du texte dans la reliure]

58 Gros melier vert

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 3 cf 57

59 Pinot noir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 3 cf 57

60 Gros samorau

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 3 cf 57

61 Rochette blanche

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 3 cf 57

62 Meunier noir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 3 cf 57

63 franc noir

col. 3 idem [Corbeil et ses environs]

col. 4 idem [terre caillouteuse et sablonneuse]

col. 3 cf 57

64 Pinot noir et blanc

col. 3 x St florentin

col. 4 terres fortes

col. 5 néant

## 65 Rouge

col. 3 x Marissel près Bauvais a l'est

col. 4 terre marneuse

col. 5 Pour planter les N<sup>os</sup>65, 66, 67 et 68, il faut fourir à la profondeur de deux fers de lochet, recouvrir de terre jusqu'au nouveau bois et piétiner. Les plans sont très abondant. Le N°68 est dur a murir et a la gelée, donne du vin dur et de garde.

## 66 blanc

col. 3 idem [x Marissel près Bauvais a l'est]

col. 4 terre argilleuse

col. 5 cf 65

## 67 Gris

col. 3 Beaulié a 2 lieues de bauvais, nord d'est

col. 4 terre Rougeatre et caillouteuse

col. 5 Voir [...]cf 65

## 68 Caignard où Raisain rouge

col. 3 Beaulié a 2 lieues de bauvais, nord d'est

col. 4 terre Rougeatre et caillouteuse

col. 5 cf 65

69 Pinot noir 2<sup>me</sup> Ballot

col. 3 Souigny pres troyes

col. 4 rouge et legere

col. 5 son vin est fort estimé à Troyes et cf 65

## 70 Pinot blanc

col. 3 idem [Souigny pres Troyes]

col. 4 idem [rouge et legere]

col. 5 idem [son vin est fort estimé à Troyes et cf 75]

## 71 Pinot noir

col. 3 Bouilly prés troyes

col. 4 idem [rouge et legere]

col. 5 idem [son vin est fort estimé à Troyes et cf 75]

## 72 Pinot noir

col. 3 Laines aux Bois pres troyes

col. 4 néant

col. 5 donne du vin fort délicat et cf. 75

## 73 Gouet

col. 3 Laines aux Bois prés troyes

col. 4 terre rouge et legere

col. 5 [L]es N<sup>os</sup> 73 et 74 donnent de [g]ros vin mais en très grande abondance et cf 75

## 74 Gouet

col. 3 Mongeux prés troyes

col. 4 terrain blanc sur craye ou fond de craye

col. 5 cf. 73 et 75

## 75 Pinot ou demay

col. 3 x Rosiers prés troyes

col. 4 terre grasse



col. 5 Le plan donne du vin en assés grande abondance et assés delicat mais demandant a etre bu dans l'année. Au surplus consulté pour les N° 69, 70, 71, 72, 73, 74 et 75 l'instruction N° 1. (cf. ci dessous 31a)

76 Pinot noir x

col. 3 Auxerre

col. 4 terre pierreuse

col. 5 cf. 77

77 Pinot blanc x

col. 3 idem [Auxerre]

col. 4 idem [terre pierreuse]

col. 5 Consulter pour les N°76, 77, et 78 l'instruction N° 2. (cf. ci-dessous 31b)

78 Feursol x

col. 3 idem [Auxerre]

col. 4 idem [terre pierreuse]

col. 5 cf. 77

79 Pinot blanc 1<sup>ere</sup> qualité

col. 3 Chablis x

col. 4 Terrain pierreux et leger

col. 5 Consulter p<sup>r</sup> Les N° 79, 80, 81 et 82 l'instruction N° 3. (cf. ci-dessous 31c)

80 omis dans la liste.

561/31(BC) - 130. Paris - Mémoire (6/8)

81 Pinot noir 1<sup>ere</sup> qualité

col. 3 Chablis x

col. 4 terrain Pierreux et marneux en quelques endroits

col. 5 cf. 79

82 Pinot noir 2<sup>me</sup> qualité

col. 3 idem [Chablis x]

col. 4 idem [terrain Pierreux et marneux en quelques endroits]

col. 5 cf. 79

83 Complant x

col. 3 Dreux et environs

col. 4 2<sup>me</sup> Ballot } idem

col. 5 N<sup>os</sup> 83, 84, 85, 86, et 87 l'instruction N°4 (cf ci dessous D31d)

84 Meslier

col. 3 idem [Dreux et environs]

col. 4 néant

col. 5 cf. 83

85 Morillon

col. 3 idem [Dreux et environs]

col. 4 néant

col. 5 cf. 83

86 Muscadet

col. 3 idem [Dreux et environs]

col. 4 néant

col. 5 cf. 83

87 Meunier

col. 3 idem [Dreux et environs]

col. 4 néant  
col. 5 cf. 83

561/31(BC) - 130. Paris - Mémoire (7/8)

88 melon blanc  
col. 3 x Vezelay  
col. 4 terres grasses dans le bas des cotes  
col. 5 [---] Especes demandent à être plantés au Levant, au midi et au [---]nt

89 Verrot 1<sup>ere</sup> qualité  
col. 3 idem [x Vezelay]  
col. 4 idem [terres grasses dans le bas des cotes]  
col. 5 néant

90 Pinot noir 1<sup>ere</sup> qualité  
col. 3 x Vezelay  
col. 4 terres legere vives et melées de pierres plattes  
col. 5 néant

N°91 Pinot blanc 1<sup>ere</sup> qualité  
col. 3 x idem [ Vezelay]  
col. 4 idem [terres legere vives et melées de pierres plattes]  
col. 5 néant

92 Raisin blanc dit de queue Rehoussée  
col. 3 Auteuil près montfort Lamaury  
col. 4 terre graveleuse  
col. 5 néant

93 idem = Raisin blanc dit de queue Rehoussée  
col. 3 idem [Auteuil près montfort Lamaury]  
col. 4 terre forte  
col. 5 néant

94 / Gros noir  
col. 3 Gouay près bray sur Seine [ Gouaix, au nord-est de Bray-sur-Seine]  
col. 4 idem [terre forte]  
col. 5 néant

95 Genet blanc  
col. 3 idem [Gouay près bray sur Seine]  
col. 4 idem [terre forte]  
col. 5 néant

561/31(BC) - 130. Paris - Mémoire (8/8)

96 Gamet noir  
col. 3 xGouay pres brau sur Seine pour Bray  
col. 4 terre forte  
col. 5 néant

97 Gouche noir  
col. 3 Vileneuf près brau [pour Bray ] (probablement pour Vinneuf)  
col. 4 terre legere  
col. 5 néant

98 Melier blanc  
col. 3 idem [Vileneuf près brau] [pour Bray ] (probablement pour Vinneuf)  
col. 4 idem [terre legere]  
col. 5 néant

99 Samorau

col. 3 idem [Vileneuf près brau] [pour Bray ] (probablement pour Vinneuf)

col. 4 idem [terre legere]

col. 5 Toutes [-----]

### *Fin du Mémoire D130 – Généralité de Paris*

## Correspondance Paris (dossier 130)

Les lettres sont présentées ci-dessous selon l'ordre chronologique. Toutes datent de la fin de l'année 1783 :

1349/E32	22 nov. (cf.dossier 98, Correspondance)
561/35	29 nov.
561/31a/E38	30 nov.
561/31b/E39	30 nov.
561/31c/E40	4 déc.
561/31d/E41	n.d. début déc.
561/E1	9 déc.
1347/E33	entre le 9 et le 16 déc. (cf.dossier 98, Correspondance)
561/E2	16 déc.
561/E3	18 déc.
561/E4	16 déc.
561/E5	22 déc.
561/E6	30 déc.

561/35(BC) - 130. Paris - Correspondance

Copie de la lettre de M. Aubert Subdélégué de l'Intendance de Paris du 29 9<sup>bre</sup> 1783 à M l'Intendant de Bordeaux

35

M.

Je viens de faire charger sur la voiture du S Gautier commissionnaire, le même à qui j'ai déjà remis 2 ballots le 21 de ce mois, deux autres ballots contenant l'un les N<sup>os</sup> 18 et 24. L'autre les N<sup>os</sup> 25 et 48 et qui doivent arriver en 22 jours à Bordeaux. Les N<sup>os</sup> 18, 19, 20 et 21 sont quatre paquets de plan pris à Coulommiers très abondant en vin d'une qualité mediocre, mais précieux à raison de leur fécondité.

Les N<sup>os</sup> 22 jusques et compris le n° 34 sont des chaponds bien choisis pris en Bourgogne depuis Avalon, Sauvigny jusqu'à Precy Le Sec et donnant des vins d'une excellente qualité ; ceux de Lisle sont pris dans les vignes [2/3] de M Bertier. Les N<sup>os</sup> 35, 36 et 37 sont des plans choisis parmi les meilleurs connues à Joigny. Ci joint une instruction particuliere pour eux N°1.

Les Nos 38, 39, 40 et 41 sont pris à Yrancy près Vermanton au delà d'Auxere dans un mauvais terrain dont le vin est renommé.

Le N°42 est du plan pris à Andrezy près Triel dont le vin a beaucoup de réputation à Paris, le paquet est composé de Pinot blanc et noir, le blanc est très a[isé] à distinguer par son ecorce plus blanche.

Le N°43 jusques et compris 48 sont pris dans l'El[ection] d'Estampes, leur fecondité leur donne du merite, le vin d'ailleurs en est passable. Cy joint une instruction parti[culière ] pour eux N°2.

Il sera absolument necessaire de faire mettre tous les plans sans racine dans l'eau jusques à la hauteur d'un pied environ et des les y garder jusqu'au moment de les planter en tenant les bacquets dans lesquels on les mettra à l'abri de la gelée ; à l'egard des plants ayant [3/3] racine, il suffira de les tenir dans une cave ou sellier en couvrant les racines de terre fraiche.

J'en attends encore de différentes Elections de la Généralité et même de celle de Champagne que j'aurai l'honneur de vous envoyer par la même voye et avec les mêmes précautions.

Je suis avec respect &<sup>tc</sup> Aubert.

561/31a(BC) - 130 Troyes-Correspondance – E38

31a

N°1<sup>er</sup>  
de N° 69 a 75.

A Troyes ce 30 9<sup>bre</sup> 1783

Coppie de la lettre de M. Jourdal Lieu<sup>t</sup> gen<sup>l</sup> de police adressée a M<sup>r</sup> Aubert subdélégué de Paris

Monsieur

Conformement a la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le 7 de ce mois, j'ai fait lever des plans dans les principaux cantons des environs de cette ville ou la vigne est le mieux cultivée. Je les fais remettre a la dilligence qui part demain pour arriver à Paris mardi sous l'adresse de M Bertier a l'hotel du quel il seront remis.

Il y en a de 7 especes a chacune desquelles est attachée une plaque de fer blanc numerotée relative aux notes suivantes

N <sup>os</sup>			
69	Souigny	Pinot noir	25
70	idem	Pinot blanc	25
71	Bouilly	Pinot noir	100
72	Laines aux Bois	Pinot noir	50
73	idem	Gouet	50
74	Mongueux	Idem	50
75	Rozierres	Pinot ou Damay	26

J'ai debourcé pour l'achat, conduite de ces [2/3] emballages et salaires des journaliers, la somme de vings livres dix huit sols six deniers que vous voudrés bien me faire remettre chés M Josse Banquier cul de sac de L'Etoile rue Thévenot auquel j'en donnerai avis.

Toutes ces vignes sont propres a etre montées en treilles.

Mais Souigny, Bouilly, Laines aux Bois, Montgueux, se plantent à pied. On met quatre provins pour le Pinot et trois pour le Gouet dans la même fosse.

Les terrains sont legers et rouges, a Souigny, Bouilly. [A] Laines aux Bois et Montgueux, le terrain est blanc et crayeux. On nourrit les fosses avec du fumier de vache amortis ; lorsqu'on a voulu lorsqu'on a voulu user de terres neuves ; on à éprouvé que la vigne a déperit, cependant on ne peut nier qu'il y a de la friponnerie des vigneron.

Dans les vignes à treilles, on met plus de fumier et on tire deux provins pour le Gouet et 3 pour le Pinot. C'est le sol qui determine [3/3] la maniere de planter. C'est a dire le sol dans lequel on veut planter car telle espece qui sort d'une vigne à treille ne fourniroit plus dans un sol plus leger et vient versa. Nous sommes voisins de la Bourgogne, nous en tirons nos plans et ils prennent bientôt l'indentité du sol dans lequel nous le plantons.

J'ay l'honneur d'etre bien sincerement  
Monsieur V T H [--] Jourdal Lieu<sup>t</sup> G<sup>al</sup> de police

Auxere 30 9<sup>bre</sup> 1783  
N°2  
de n.76 a 77

Pour remplir la commission que vous m'avez chargé, Monsieur, de la part de Mg<sup>r</sup> L'intendant, j'ai fais choisir dans mes propres vignes le meilleur plan de 3 especes de raisin qui produit aussi le meilleur vin.

Comme il n'y a pas ici d'empreinte par numero, je les ai distingué par des morceaux de plomb en bandes tournés en lien et par le nombre de lien.

#### Savoir

76 Le Paquet de Pinot noir qui fait le vin fin et delicat

77 Le paquet de Pinot blanc.

Ce plan produit du vin très blanc s'il est planté en cote exposé au midi sur un terrain leger et pierreux, et pour cela, il faut le vandanger le matin et le pressurer de suite ; si après avoir fait l'experience qu'il ne garde pas son blanc les années suivantes, toujours après l'avoir pressuré en blanc sitot qu'il est cueilli, on le jette en detail sur la cuve noire pour s'y incorporer [2/4] a mesure de sa fermentation, il procure au vin rouge plus de vinosité et de délicatesse, ce melange se fait plus volontiers avec la vandange du 3<sup>me</sup> plan ci après.

78 Le Paquet que nous appellons ici Tursaut.

Son raisin donne un vin plain corsé et de belle couleur mais d'une qualité inferieure.

Ces trois especes peuvent ici se planter en toutes sortes de terres. Cependant, le vin est plus delicat, plus vineux, s'ils sont plantés en cotes exposés au midi, si la terre ne retient pas les eaux, car il faut avoir soins de dessecher le fond et l'entretenir par des fossés autour de la piece, surtout si la terre est forte et argilleuse.

Le pays qui les fournis nous est indifferent, nous mettons du plan tiré d'une grosse terre dans une terre legere et pierreuse où mêlée et vice versa, cela reussit de même.

La maniere de planter demande de l'attention elle se perd des usages et de l'experience du paysan.

Nous plantons ici sitot vandange faite [3/4] jusqu'en decembre, en allées alignées au cordeau et ecartées de 2 pieds 1/2. On creuse une fosse de 6 pouces, meme de 8 à 9 si le fond est bon, sur deux pieds de largeur dans la longueur de l'allée, cependant à mesure que chaque plan est placé, de maniere que la terre de la seconde fosse, serve à butter pour ainsi dire le premier plan et le second plan se met dans l'alignement aussi a la distance de 2 p. 1/2 de sorte qu'après avoir planté tout le terrain il paroisse en quinconge.

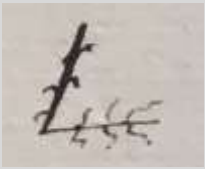
On plante le plan en coude [dessin reproduit ci-dessous] de la largeur d'un pied au moins. On pose le pied dessus, et la branche qui sort de terre est appuyée au demi pied de terre non labourée qui forme le dehors de la premiere allée, et après l'avoir couvert assez pour qu'il reste ainsi courbé, le vigneron retire doucement son pied pour faire toucher la terre, ensuite acheve de couvrir et faire sa seconde fosse.

Si c'est un terrain humide et que les pièces soient longues, on le partage dans sa largeur par plusieurs fossés de 2 p 1/2 de large, mais peu profond a la pente pour recevoir les eaux [4/4] qui viennent du haut et les faire tomber dans l'un des deux cotés s'il est possible, d'y creuser des fossés.

Ces fossés ont une utilite, c'est de recevoir la fleur de la terre qui a eté entraînée par les eaux, on reporte cette terre dans les terres de secheresse a la tête de chaque allée.

On taille tous les ans en fevrier au plus, après suit le labour.

Dessin sans échelle.



### Lettre du maire de Chablis

561/31c(BC) – 130. Chablis-Correspondance – E40

31c  
N°3  
de n 79 à 82

Copie de la lettre de M<sup>r</sup> Grissard maire, adressée a M Aubert subdelegué de Paris en [date] du 4 9<sup>bre</sup> 1783 à Chablis

Monsieur

Vous avés du recevoir les plans de vignes que vous m’avez demandé, je n’ai pu vous en procurer d’avantage par ce que pour le temps, ils sont rares. Nous n’avons ici que ce qui produit le vin blanc, dans les Elections de Tonnerre et Joigny, pour ce qui conserne le vin rouge, c’est la meme plante qu’ici.

La maniere de planter les chevillées au quelles, est de faire une creusée d’environ un pied 1/2 sur deux de circonference, placer la chevillés et la couvrir de terre ; comme on a laissé deux membres au billons à cause de la route pour parvenir a leur destination, il faudra en supprimer un et en garder que le meilleur que l’on rognera au pied de terre tout au plus, de sorte qu’il n’y est que deux bourgeons, et meme plus bas s’il est possible de conserver les deux bourgeons ; nos vigneronns entendent par bourgeon Oeil. Alors on y met un paissau où echalat attaché avec un ozier auquel on assure à la premiere seve et à la [2/2] seconde le nouveau jet, quand aux façons ordinaires elles sont surement connuës et l’année suivante la progression du plan indique la tournure que l’on doit lui donner. Au reste la vigne est flectible et avec beaucoup d’attention et de soin, il y a du succès.

Voilà en substance les instructions preliminaires que je vous donne présument que pour l’avenir les nouveaux cultivateurs de nos plans se formeront par la nature meme à les elever.

J’ay l’honneur d’etre  
M. &c Grissard maire

561/31d(BC) – 130. Dreux-Correspondance –E41

31d

N°4  
de n.83 à 87

### Election de Dreux

Les especes de plan de vigne que l’on connoit dans l’élection de Dreux son au nombre de cinq, savoir le Morillon le meunier le Meillier, le Complan, et le muscat, toutes ces especes indistinctement se plantent de la maniere qui suit.

La plantation se fait soit dans l’hiver, soit dans le printemps, lon fait lon fait dans la plus grande longueur du terrain des fosses de 18 pouces de largeur et de profondeur. On laisse entre chaque fosse une espace de 4 p 1/2 ce qui s’appelle table. Lorsque les fosses sont bien nétoyées dans le fond, on plante aux deux cotés des fosse les plans à 18 pouces aussi de distance en observant de poser la racine de chaque plan a plat dans la fosse sans cependant que les racines qui sont vis a vis l’une de l’autre se touchent ; un mois où deux après la plantation où quelque fois aussi tôt qu’elle est faite, l’on taille le plan à 2 ou 3 yeux de terre.

Après deux ans de plantation l’on couvre le fond [2/3] de chaque fosse de 3 où 4 pouces de bon fumier gras après avoir enlevé la même quantité de terre du fond de la fosse, sans cependant découvrir les racines des seps que le fumier brulleroit en posant dessus. On enleve cette terre que les pluies ont fait ebouler afin que les sels des fumiers y penetrent plus aisement.

Au printemps de la 3<sup>me</sup> année, on enfonce en terre a coté de chaque sep un morceau de bois de 3 p. de haut que l'on nomme dans le pays Echalat, après l'avoir rendu pointu par un bout, et l'on observe de l'incliner, et ensuite on y attache avec de la paille les pousses des seps ce qui s'appelle dresser la vigne et la rend alignée comme un jardin.

La sixieme année, l'on fait a chaque coté du plan une fosse de 18 pouces de profondeur et de largeur et l'on couche dans cette nouvelle fosse les seps de chaque rangée de maniere que chacune de leurs branches se trouvent placées aux deux cotés de laditte fosse a 18 pouces aussi de distance, et quand le plan a bien fait, le terrain se trouve après cette [3/3] operation planté en entier, et chaque sep est éloigné de l'autre de 18 pouces sur tous les sens. Chaque année pour rajeunir la vigne, l'on creuse l'entredeux des rangées dont la souche sort de terre et qui ne produisent plus autant que les autres, l'on ote les seps qui sont languissants, l'on couche les meilleurs et les plus vigoureux dans la nouvelle fosse, et de cette maniere une vigne est toujours bien garnie ; et dans l'election de Dreux, il y a des vignes qui ont plus de 100 ans de plantation et sont encore d'un bon rapport.

Les façons que l'on donne annuellement a la vigne consistent en la taille qui se fait a deux ou 3 yeux de terre, ce qui se fait ordinairement en fevrier et mars. Après la taille, on donne un bon labour à la vigne, en may l'on ebourgeonne, c'est a dire l'on ote le bois gourmand qui pousse au dessous de la taille. En juillet, on donne un second laboure, mais moins avant que le premier, ce que l'on appelle bierre. Une vigne bien plantée dans le pays doit contenir 24 000 sept dans la valeur d'une arpent de terre composé de 100 perches de 22 pieds quarrés.

\*

561/E1 (HG) - 130. Paris – Correspondance - E1

Lettre du 9 décembre 1783, probablement de M. Jarry à l'intendant Dupré de Saint-Maur, à la réception des plants envoyés de la généralité de Paris.

J'ai l'honneur de prévenir M<sup>r</sup> l'Intendant que les deux fagots de plants que Mr Aubert avoit remis au voiturier le 21 du mois IXbre sont arrivés ici sans N<sup>o</sup> ni etiquette. le plant paroît d'ailleurs sain et en bon état. Ne connoissant pas l'emplacement que M<sup>r</sup> l'Intendant lui destine, il a été mis provisoirement dans le jardin de l'intendance recouvert de maniere a n'avoir rien a craindre de la gellée.

Il paroît par la lettre ci jointe de Mr Aubert que ces deux fagots sont les N<sup>o</sup> 18 et 24 + 25 et 48, mais on ne pouvoit les distinguer. Il paroît aussi que le N<sup>o</sup> 18 est repeté deux fois dans un chiffre de Mr Aubert qui designe les elections de maniere qu'on aura peine a se retrouver dans le triage de ces fagots confondus. Pour eviter que la confusion ne devienne encore plus grande j'ai fait mettre sur chacun une etiquette numérotée 18 et 24. 25 et 48.

A Bord<sup>x</sup> le 9 X<sup>bre</sup> 1783

561/E2(BC) - 130. Paris – Correspondance – E2

Copie de la lettre de M Aubert subdélégué de Paris écrite a M<sup>r</sup> Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux du 16 X<sup>bre</sup> 1783.

M

Je n'ai recû que le 11 de ce mois la lettre que vous m'avés fait l'honneur de m'écrire le 1<sup>er</sup> X<sup>bre</sup>. Il étoit alors trop tard pour faire quelques changemens au second envoy que je me proposois de vous faire le lendemain et qui étoit deja commencé. J'ai seulement fait diminuer le volume des paquets en racine venant de troyes, Bauvais, Chablis, &<sup>c</sup>. Le port de Paris à Bordeaux n'étant que de 11 du % j'ay imaginé que les plus grands frais étant fait, il seroit peu économique de vous les envoyer en aussi petite quantité que celle que vous demandiés, d'autant qu'il eut été à craindre que ne vous en envoyant que 5 à 6 pieds de chaque façon beaucoup d'especes n'eussent manquées. Je suis très fâché de n'avoir pas recu votre lettre assés a tems pour contremander les envoys que j'attendois, je n'avois pas même pris la précaution de vous écrire des le 7 9<sup>bre</sup> que pour connoitre vos intentions précises à cet egard ; prevoyant bien d'ailleurs que cela pourroit faire des frais assés considérables montant deja à près de 400<sup>£</sup> jusqu'a la remise des ballots a M Gautier, emballage compris. Je n'en attends plus que de 5 à 6 [E2/2] endroits et je me conformerai à leur egard a vos intentions : j'ay même écrit aussitot votre lettre pour contremander ceux qui ne sont point encore partis, mais j'ay [remis] vendredi au [---] M Gautier pour etre rendu à Bordeaux à la fin du mois 3 ballots contenant suivant l'état cy joint 50 paquets depuis le N<sup>o</sup> 49 jusques et compris 99. ils sont emballés de facon que je les crois à couvert de la gellée ; au surplus dans quelqu'état qu'ils arrivent, un vigneron entendu doit en tirer parti,

les crossetes pouvant attendre longtemps dans l'eau le temps favorable de les planter et les plans en racine étant aussi aisés à garantir de la gellée et du hale.

Il ne sera pas difficile de réduire les noms de toutes les espèces que j'ai eu l'honneur de vous adresser à un moindre nombre et de fixer leur nomenclature à celles avec lesquelles elles ont nécessairement de l'analogie, il ne sera question que de consulter quelqu'un d'instruit dans les vignobles d'où je les ai tirées et de les consulter sur celles des espèces les plus généralement connues dont les noms paroitraient mieux leur convenir.

J'aurais bien voulu, Monsieur, m'acquitter de la commission dont M. Bertier m'a chargé de votre part d'une manière plus satisfaisante pour vous et ne vous rien laisser à désirer [E2/3] sur mon empressement à faire tout ce qui pourra vous être agréable et à vous convaincre des sentiments respectueux avec lesquels j'ai l'honneur d'être M. V. &<sup>c</sup> Aubert subdélégué

\*

Voir dans le dossier 98 (Correspondance) la lettre E33 de Dupré à Jarry, archivée dans le recueil C1349. Cette lettre aurait dû se trouver ici, car rédigée d'après son contenu, entre le 9 et le 16 décembre.

\*

561/E3(BC) - 130. Paris – Correspondance – E3

Brouillon d'une lettre de l'Intendant au subdélégué de Paris Aubert annoté par Dupré de Saint Maur

M. Aubert Subd<sup>é</sup> de l'Intendance de Paris  
à Argent par Gien ce 18 X<sup>bre</sup> 1783

La lettre, M, que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le 29 du mois dernier est allée me chercher à Bordeaux et m'est parvenue ici avec les états et mémoires relatifs aux plants de vigne que vous vous proposiez de m'envoyer, ceux que vous m'avez déjà fait passer à Bordeaux qui composent deux fagots n'ont à ce qu'on m'a marqué ni N° ni étiquette quoique d'ailleurs ils soient en bon état, on presume que ces deux fagots sont les N<sup>os</sup> 18 et 24, 25 et 48 mais qu'il n'est pas possible de les distinguer, d'autant que dans votre lettre le N°18 se trouve répété en deux fois ce qui jette encore de l'obscurité sur l'espèce et le nom de chaque fagot.

Je vous serai très obligé de vouloir bien me donner une explication à ce sujet.

Au reste, j'ai eu l'honneur de vous écrire il y a déjà plusieurs jours pour vous prévenir qu'une aussi grande quantité de chaque espèce de plant m'étoit inutile et qu'il me suffisoit d'en voir cinq ou six au plus attendu que ce n'est qu'au titre de comparaison que je suis bien aise de les avoir, et pour juger des différences qu'il peut y avoir de l'une ou l'autre.

Si vous pouvez donc dans les autres envois réduire chaque espèce à cette quantité je vous en serai obligé. On pourra vraiment ce faire plus aisément un envoi du tout à la fois et diminuer ainsi les frais.

J'ai l'H. d'être très parf.

561/E4(BC) - 130. Paris - Correspondance – E4

lettre de la main de Dupré de Saint Maur à M. Jarry (Fig.5b)

Il me sembloit Monsieur que la 1<sup>ère</sup> lettre de M<sup>r</sup> Aubert nous annonçoit le plus grand ordre dans l'envoi des divers cépages qu'il devoit me faire, et je suis bien étonné qu'il y en ait réellement aussi peu que vous le dites. Je lui en écris tout de suite et lui reitere encore ma prière de réduire de plus des neuf dixièmes le nombre de chaque espèce. Sa réponse nous éclairera peut être sur la dénomination des cépages que vous avez recus, et je m'en rapporte à vous pour tâcher de vous retrouver à ce sujet. Je vous renvoie sa lettre et l'état qui y étoit joint. Faites moi le plaisir de m'en envoyer une copie que je n'ai pas eue le temps de faire faire.

à Argent ce 18 X<sup>bre</sup>

[--]jarry



Copie de la lettre écrite à M<sup>r</sup> l'intendant de Bordeaux par M. Aubert Subde. de Paris le 22 X<sup>bre</sup> 1783.

M

Je reçois dans le [---] tant la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le 18 ; les deux paquets arrivés par la diligence de Bordeaux le 25 où 26 9<sup>bre</sup> faisoient partie de l'envoi du 21 et devoient porter les N<sup>os</sup> 11 et 12. Savoir N<sup>o</sup> 11 murillon hatif où Saint Laurent où Madelaine. N<sup>o</sup> 12 muscat noir où rouge d'Alexandrie, l'un et l'autre pris à Montreuil près Paris dans une terre sabloneuse. L'envoi du 21 était composé de 17 paquets dont 15 en deux ballots remis à M. Gauthier et deux dans celui arrivé par la diligence et j'ai eu dans le [---] l'honneur de vous annoncer le 1<sup>er</sup> envoi et de vous envoyer tous les details qui le concernoient à Bordeaux que je croyais être le lieu [E5/2] de votre residence.

Le 29 9<sup>bre</sup> je vous ai fait un 2<sup>me</sup> envoi contenant le N<sup>o</sup> 18 jusque et compris le N<sup>o</sup> 48 en deux ballots remis à M. Gauthier et j'ai eu l'honneur de vous écrire le même jour à Bordeaux.

Le 12 xbre, je vous ai fait un nouvel envoi en trois ballots contenant les N<sup>o</sup> 49 jusque et compris le N<sup>o</sup> 99, et le 16, j'ai eu l'honneur de vous l'annoncer toujours à Bordeaux, de maniere qu'à la fin du mois, il vous sera arrivé à Bordeaux plus de 10000 de plans. Je suis fâché de n'avoir pas mieux deviné vos intentions et d'avoir reçu aussi tard votre lettre du 1<sup>er</sup> Xbre. Aussitôt sa reception j'ai contremandé tous les envois que j'attendois encore. Je n'en ai reçu depuis que 400 en racines venus de Mantes que je ne vous enverrai qu'autant que vous le desirerez. Je n'ai même fait aucune demande sans avoir auparavant [E5/3] prevenu par lettre M. Bertier de la maniere dont je me proposois de remplir votre commision. Je lui ai aussi rendu compte des frais qu'elle occasionnoit et qui ont été plus considerable encore que je ne m'imaginois puisque mes deboursés se montent actuellement à près de 400£ ainsi que j'ai eu l'honneur de vous le marquer par ma lettre du 16. Savoir

Pour achat des 99 Nos déjà envoyés ..	228 <sup>£</sup>	10 <sup>s</sup>	// <sup>d</sup>
Pour leur port jusques à Paris .....	70	12	//
Pour les etiquets en fer blanc.....	7	10	//
Pour pailles pour les emballer .....	9	//	//
Payés à l'emballleur pour fourniture de toiles et des pierres	<u>75</u>	<u>//</u>	<u>//</u>
	390	12	//
Plus pour les 400 recus de Mantes depuis le d <sup>er</sup> envoi	<u>15</u>	<u>//</u>	<u>//</u>
	405	12	//

Je viens de remettre à M. Bertier [E5/4] l'etat de mes deboursés en ne lui laissant pas ignorer que votre projet n'avoit pas été de faire cette depense dans laquelle je ne vous eusse surement [---] pour le constitué, si j'eusse été instruit plutôt de vos intentions auxquelles je me seroit conformé avec d'autant plus de plaisir qu'en sachant ce qui vous étoit agreable je me serois je me serois epargné une partie de l'embaras qu'a du me donner necessairement un envoi assez considerable et pour lequel je ne m'en suis rapporté à personne, n'ayant rien tant à coeur que de repondre de mon mieux à la confiance qu'avoit en moi M. Bertier ; de m'acquiter de cette commission à votre plus grande satisfaction et vous donner des preuves de mes sentiments respectueux avec lesquels je suis M.&<sup>c</sup>

Lettre de la main de Dupré de Saint Maur à Jarry en date du 30 décembre 1783

Je joins ici, Monsieur, copie d'une reponse que je viens de recevoir de ce M<sup>r</sup> Aubert Subdelegué de l'intendance de Paris qui, interpretant si mal les ordres que M<sup>r</sup> l'intendant de Paris lui avoit donnés, a jugé à propos de m'envoyer de quoi faire une plantation entiere des memes cépages. Il paraît que c'est un vrai etourdi et ce qu'il y a de plus facheux, c'est qu'il a été si vite en besogne qu'il n'y a pas eû moi en de l'arreter, et qu'il me constitue moiennant ce dans des fais immenses. Reste a scavoir si il y aura le moindre parti a tirer de son envoy que j'aurais été tenté de laisser pour son compte, si cela n'avoit pas été dans le cas de me compromettre avec M<sup>r</sup> Berthier, qui a sans doute contribué a ces meprises en ne s'expliquant pas comme il l'aurait dû, ou en ne se contentant pas d'envoyer copie de mes lettres. Tout cela est veritablement fort desagreable. Marqués moi je vous prie si dans les derniers envois il y

autant de confusion que dans les premiers, et faites en sorte d'éviter qu'on ne l'augmente encore en mêlant ensemble les différents paquets. Faites moi le plaisir de donner un coup d'œil sur le terrain que j'ai chargé M<sup>r</sup> de Valframbert de faire enclore entre la porte d'Aquitaine et celles des capucins ; vous me marquerés [E6/2] si les ouvrages s'avancent, et si on y apporte les terres qui doivent servir à niveler ce terrain pour que l'on puisse faire les plantations au mois de mars.

Je vous fais mon compliment sur l'heureux accouchement de mad<sup>e</sup> Jarry. mais pourquoi donc ne faites vous que des filles.

à Argent ce 30 X<sup>bre</sup> 1783.

*Fin du dossier 130 – Généralité de Paris*

# Montpellier

## 141

141 est l'identifiant du dossier de Lunel par l'intendance de Montpellier dans la généralité de Languedoc.

32 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Montpellier est constitué des pièces originales suivantes :

C141 – bordereau de réception (2 pages manuscrites) ;

D141 - mémoire envoyé par l'intendant de Montpellier (4 pages manuscrites) ;

E19 - lettre à l'intendant Dupré de Saint-Maur.

E28 – lettre de l'intendance de Toulouse relative à l'expédition des plants

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

(HG)

### Bordereau de réception C141 - Montpellier

561/32(HG) – C141. Montpellier – Bordereau de réception (1/2)

32

Etat des cépages de vignes que l'on cultive en Languedoc. Envoyé à M. Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux par M Mourgue de Montredon à Montpellier. Les cépages ont été pris des vignobles plantés sur le rocher dans la communauté de Lunel Diocesse de Montpellier

N°	Cépages noirs
1	Tarret
2	Tarret Coulaire, qui coule
3	Saure
4	Espiran
5	manque
6	Espar
7	Clairette
8	Piquepoule
15	Saragousse noire
16	Juteret
17	Oeillade noire
18	Tarret Verdal
19	Maroquin

561(HG) – C141. Montpellier – Bordereau de réception (2/2)

	Cépages blancs
5	Oëillade
9	Muscat d'Espagne
10	Calitor
11	Clairette
12	Saragousse
13	Picardan
14	Servan
20	Muscat de Lunel

*Fin du bordereau de réception C141 - Montpellier*

## Mémoire D141 - Montpellier

Le mémoire se présente sous la forme d'un texte libre, introduction et conclusion, notices dont chacune comporte en marge le n° et le nom du plant.

Les plants sont numérotés dans une série continue de 1 à 20 rouges et blancs mêlés, mais énumérés successivement, rouges puis blancs.

561/32(PP) – D141. Montpellier - Mémoire (1/4)

32a Notices sur le plant des diverses espèces de raisins que l'on cultive dans le Languedoc.

Le plant dont note ci après a été pris des vignobles plantés sur le rocher dans la communauté de Lunel. Diocèse de Montpellier.

Le N° et le nom de chaque espèce de raisin sont écrits sur un morceau de parchemin, plié dans un morceau de toile cirée et attachés au plant par un morceau de corde de jonc, qui unit ensemble les plants de chaque espèce. Le plant a été choisi peu de jours avant la vendange pour qu'il n'y ait eu nulle erreur sur l'espèce et l'étiquette enveloppée comme il vient d'être dit y fut attachée à la même époque : de manière qu'on peut être certain du nom et des qualités annoncées ci après.

### Raisins noir

### Notices

#### 1 Tarret

Plant vigoureux, de la plus belle venue et dont il périclit le moins de souches. Gros raisin, à gros grains pressés les uns contre les autres. Il fournit plus de vin qu'aucune autre espèce ; sa production assurée quelle que soit la température de l'année : mais il mûrit tard et donne un vin mat et de peu de qualité.

#### 2 Tarret coulaire (qui coule)

même espèce : mais les grains de raisin en sont moins rapprochés : cette espèce est sujette à couler. On en plante le moins qu'on peut, quoi qu'elle réussisse pendant certaines années. On prétend et j'ai observé qu'il n'y a presque jamais qu'un seul pépin dans chaque grain de raisin.

#### 3 Saure

Bois et plant moins vigoureux que le tarret : le raisin en est moins bon à manger, mais il fait un bon vin généreux. Cette espèce mûrit à peu près comme le tarret.

#### 4 Espiran

Espèce de raisin la plus excellente à manger et qui donne le vin le plus délicat. Elle produit beaucoup et est peu sujette à couler : mais seule elle ferait un vin qui aurait très peu de corps. Comme cette espèce mûrit de bonne heure et qu'elle est peu sujette à pourrir on mélange beaucoup de

561(PP) – D141. Montpellier - Mémoire (2/4)

ce plant dans tous les vignobles.

#### 6 Espar

Plant vigoureux et de très belle venue : raisin fort noir, dur, aigre et peu agréable à manger : mais qui fournit un gros vin de corps qui acquiert toute la qualité qu'on desire. Il mûrit de bonne heure. La souche porte les raisins très près du bourgeon taillé, de manière qu'il ne touche presque jamais la terre. Ce plant mélangé avec l'espiran seul donne un vin d'excellente qualité. On ne connaît cette espèce en Languedoc que depuis environ 40 ans : elle vient originellement d'alicante où elle fournit ce gros vin noir connu. Les vins de St Gilles n'ont acquis autant de réputation pour être embarqués que depuis qu'on y cultive beaucoup de cette espèce de raisin.

#### 7 Clairette noire.

Espèce moins vigoureuse que la précédente. Elle donne moins de raisin : fait un bon vin qui a du corps, et mûrit de bonne heure.

#### 8 Piquepoule

Très bonne espèce : produit de grosses grappes de raisin peu sujettes à couler ou manquer. Le vin a du corps et est généreux.

### 15 Saragousse noire

Especie fort casuelle, elle produit d'assés bon vin mais elle en donne peu et le moindre accident la fait manquer totalement.

### 16 Infèrét.

pauvre especie de raisin : on l'évite autant qu'on peut en faisant des plantations : elle produit très peu et fait un vin plat, sans corps ni qualités

### 17 Oeillade noire

Bonne especie : le raisin est vigoureux, il rend beaucoup et de très bon vin généreux.

### 18 Tarret verdal

meme especie que les tarrets mentionés ci dessus, mais ce raisin est de couleur verdatre comme le raisin ordinaire qui n'est pas mur. Il produit beaucoup : le vin n'a point de corps et est très peu coloré.

### 19 marroquin

Plant vigoureux : produit un raisin très ferme, qui ne pourrit presque jamais ; on seche beaucoup de raisin de cette especie, mais elle produit peu de vin, qui est peu recherché.

561(PP) – D141. Montpellier - Mémoire (3/4)

## Raisins blancs

## Notices

### 5 Oeillade

Plante qui réussit bien, fait un raisin délicat et en donne beaucoup, mais il pourrit très facilement ; on en cueille point lorsque la saison est humide et en très belle saison il y a toujours quelque pourri.

### 9 Muscat d'Espagne

Plante vigoureuse, quoique sujette à couler : gros grain rond, très bon à manger, mais qui donne peu de vin.

### 10 Calitor

Especie vigoureuse, elle donne beaucoup et produit du bon vin, mais elle est fort sujette à pourrir.

### 11 Clairette

C'est la meilleure especie de raisin blanc cultivé en Languedoc. La plante est vigoureuse : produit beaucoup chaque année et donne un raisin ferme qui pourrit peu. Le vin qui en provient a du feu et beaucoup de qualité. Cette especie murrir un peu plus tard que les autres raisins blancs.

### 12 Saragousse

Mauvaise especie de raisin relativement à la production et à la qualité du vin. C'est pourtant un raisin à cultiver pour le faire secher et convertir en raisin sec, nommé vulgairement Paperille.

### 13 Picardan

Especie vigoureuse qui réussit bien et produit un vin généreux, fort estimé dans le nord. Cette especie est particulièrement cultivée dans le diocèse d'Agde.

### 14 Servan

Especie de vigne peu recherchée, elle produit un raisin à très gros grains, qui ne murrir jamais, qui par conséquent non seulement fait un mauvais vin, mais meme qui dégrade tout vin avec lequel il est mélangé. Ce raisin n'est cultivé que pour le pendre et le conserver pendant l'hiver.

### 20 muscat de Lunel

C'est la meme especie que le muscat de Frontignan. L'exposition et la nature des terrains en font la différence.

561(PP) – D141. Montpellier - Mémoire (4/4)

On a employé que les noms vulgaires des environs de Lunel où ce plan a été pris : on n'y a pas joint un nom général ni meme une phrase botanique, parceque l'un et l'autre manquent et que cette nomenclature n'est pas faite. Mais devant cultiver à Bordeaux des plants de divers païs, on pourra non seulement fixer ses idées sur les nom, mais meme en déterminer quelqu'un de fixe sur chaque especie et sous ce point de vuë seul se seroit un grand service à

l'art de cultiver la vigne. Avant de planter on fait tremper, en Languedoc, le plant environ 40 heures dans l'eau. On plante droit, c'est à dire sans couder la plante, et on fait les creux d'environ 18 pouces de profondeur.

### *Fin du Mémoire D141 - Montpellier*

## Correspondance Montpellier

La correspondance pour Montpellier contient deux lettres

E19 - lettre d'accompagnement des plants et du mémoire

E28 - lettre de l'intendance Toulouse qui concerne l'expédition des plants prélevés « dans la communauté de Lunel Diocèse de Montpellier »

561(MC) –141.Montpellier - Correspondance (E19)

### Original de la lettre

Montpellier le 9 mars 1784

Monsieur

Les froids extraordinaires et les frimats de cet hiver sont cause que je n'ai pu avoir l'honneur de vous adresser plus tot les diverses especes de plants de vigne cultivés dans nos cantons que vous avies désiré. La messagerie qui est partie d'icy dimanche dernier les porte en un balot sous toile et corde que j'ai pris la liberté de mettre à votre adresse. Je me suis fait rembourser 6 livres pour mes frais au directeur de la messagerie.

J'ai l'honneur de joindre sous ce pli une nottice des numeros, du nom et de quelques observations relatives aux plants expédiés. Je souhaite que ces plants vous parviennent bien conditionnés, que la plantation réussisse et que mon zéle puisse vous etre agréable. Il me le sera toujours beaucoup de recevoir vos ordres et de pouvoir vous prouver mon empressement à concourir à vos vuës pour le bien public.

J'ai l'honneur d'etre avec le plus profond respect, Monsieur.

Votre très humble et très et obeïssans serviteur

Mourgue de Montredon

561(JY) –141.Montpellier - Correspondance (E28)

Toulouse le 28 mars 1784

Monseigneur

J'ay l'honneur de vous donner avis avoir expédié pour votre compte sur les batteaux de P<sup>xx</sup>Lamothe frere partis hier pour votre ville, d'ordre et d'envoy de M. Geoffroy directeur du canal à Beziers 1 paquet contenant plant. Lequel m'est parvenu par la voye de la barque de poste auquel j'ay fait suivre mes debours qui se portent a deux livres huit sous.

J'ay l'honneur d'etre votre tres respectueusement

Monseigneur

Votre tres humble et obeissant

Aubert

*Fin du dossier 141 Montpellier*

## Rodez 143

143 est l'identifiant du dossier complémentaire de la subdélégation de Rodez dans la généralité de Montauban.

43 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Rodez est constitué des pièces originales suivantes :

C143 – bordereau de réception (1 page manuscrite) ;

D143 - mémoire envoyé par le subdélégué de Rodez (1 page manuscrite) ;

E11, E12-E13, E14, correspondance au sujet de l'expédition des plants

Le premier envoi de Rodez se trouve dans le dossier 55.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

### Bordereau de réception C143 - Rodez

561/33(HG) – **C143. Rodez – Bordereau de réception (1/1)**

Rhodes            Etat des ceps de vignes contenus dans un paquet adressé par le Subdelegué de Rhodes  
33                    a M Dupré de St Maur Intendant de Bordeaux

N°		
1	Mauzal	noir
2	Saumencois	noir
3	Mois Sagués	noir
4	Paihous	noir
5	Menu	noir
6	Oustin	Blanc
7	Mendic	Blanc
8	Cabral	Blanc
9	Canut	Blanc

*Fin du bordereau de réception C143 - Rodez*

### Mémoire D143 - Rodez

Le mémoire se présente sous la forme d'une simple liste qui mentionne le n° et la couleur de chaque plant.

561/32(HG) – **D143. Rodez – Mémoire (1/1)**

Etat des ceps de vignes contenus dans un paquet adressé par le Subdelegué de Rhodes a Monseigneur Dupré de St Maur Intendant la generalité de Bordeaux

32a		
1	Maural	noir
2	Saumencois	noir
3	mois Sagués	noir
4	paihous	noir
5	menu	noir
6	oustin	Blanc
7	mendic	Blanc
8	Cabral	Blanc
9	Canut	Blanc

*Fin du Mémoire D143 - Rodez*

## Correspondance Rodez

Quatre pièces se trouvent conservées dans la correspondance :

- E11 lettre du subdélégué de Rodez à l'intendant Dupré de Saint-Maur en accompagnement des plants, datée du 12 février 1784. L'original et une copie (E11 bis) sont conservés.
- E12 lettre du subdélégué de Rodez au directeur des Postes de Caussade Boudet le 20 février pour l'expédition des plants
- E13 enveloppe de cette lettre (E12)
- E14 lettre de Boudet à ? pour le règlement des frais engagés le 22 février.

561(ASB) –143.Rodez – Correspondance (E11)

Transcription d'après l'original E11 et la copie E11bis

a Rodes le 12 Fevrier 1784

Monseigneur

Je serois peut etre plus heureux cette année que je ne le fu lannée derniere en vous envoyant les ceps de vigne qui croissent aux environs de cette ville et que vous avés désiré d'avoir. Je viens d'en recevoir de neuf especes toutes enracinées qu'il sera necesssaire de faire planter des que vous les aurés recues, chaque espece est etiquetée avec un numéro relatif à l'état ci joint qui indique les especes. On ne pourra pas s'y tromper le numero de rapport est écrit sur une petite planche.

Parmi les especes que je vous envoie vous retrouverés les mêmes que celles que je vous ai envoieé l'année derniere et quatre de plus. J'ay crû qu'il ne serait pas mal de les repeter pour les mieux comparer et les mieux reconnoitre. Vous vous rappellerez, Monseigneur, que vous les recutes l'année derniere sans etiquette parce que elles se perdirent en chemin. Elles ne courent pas cette année le même risque, elles sont bien attachées et se trouvent en dedans de l'enveloppe qui contient tous les ceps ; je n'ai pas decouvert qu'on [E11/2] cultivat dans notre valon d'autres especes connuë et si on en cultive quelqu'autre ce n'est que sous un nom different ou analogue au langage des habitants de quelques villages mais qui se rapporte à la même espece. Je suis fort aise d'avoir pu contribuer a quelque chose qui vous ait agréable, et vous me trouverés toujours disposé a vous prouver mon zele et le respect infini avec lequel j'ai l'honneur d'etre

Monseigneur

Votre très humble et très obeissant serviteur

Signé Cabriere

561(ASB) –143.Rodez – Correspondance (E12)

Le début des lignes est pris dans la couture à plat

Original de la lettre du subdélégué de Rodez Cabrières au directeur des Postes Boudet à Caussade

a Rodes le 20 fevrier 1784

[L']intendant de Bordeaux m'a demandé, Monsieur, une [sélé]ction des ceps de vigne qu'on cultive dans ce pays cy, je remets [un p]aquet au porteur pesant 10 L(ivres) . J'en ait fait le prix à 2<sup>s</sup> par livre [---] port jusqu'à Caussade, ce qui fait 20 Sols ; je voudrais Monsieur [---] vous aviez la bonté de lui paier cette somme de vint Sols, [---] je vous en rembouse sur celui que vous en chargerés pour [Bor]deaux ou l'entier port sera paié ; s'il en resulte quelque [in]convenient que je ne puis pas prevoir, je vous prie de me le [ma]rquer, et je le paierai ici. [J']ai l'honneur d'etre tres parfaitement [...] Monsieur votre tres humble et tres obeissant Serviteur Cabrieres

D'une autre main

le 22 fevrier payé au Porteur de Rodés à Caussade xxxxx

Port du susdit Paquet vingt sous ci [de Rodés à Caussade]



Enveloppe de E12

A Monsieur  
Monsieur Boudet directeur des postes  
A Caussade

Lettre de Boudet à ? au sujet du remboursement des frais engagés pour l'expédition des plants de Rodez à Bordeaux  
Le début des lignes est pris dans la couture à plat

Caussade le 22 fevrier 1784

J'espere, Monsieur, que vous voudrés bien vous charger,d'un paquet ceps de vigne, pour M. l'Intendant de Bord<sup>x</sup> que M. le Subdelegué de Rodés lui envoie et qu'il me recommande comme vous le verrés par sa lettre ci joint. J'ai payé au porteur de Rodés vingt sous que le porteur de cours qui vous remettra la presente avec le paquet à l'adresse de M.l'Intendant m'a remboursés, vous voudrez bien lui en faire le remboursement et luy payer encore en sus douze sous ce qui fera en tout 1 L 12 s que vous aurés debourse pour le port de Rodés icy ou d'icy a Montauban laquelle dite somme vous sera payée à Bord<sup>x</sup> avec votre port en sus. je vous souhaite le bonjour et un bon [E14/2] voyage, mon frère hainé est re[tour ?] a Poitiers

Je suis avec le plus sincere attachement, Monsieur votre tres humble et tres obéissant serviteur

Signé Boudet

[En bas de la première page, d'une autre main :]

de Montauban a Bord[eaux]	36 sols
de rodés a Montauban	32
[total]	68
	3 Liv 8 Sols

*Fin du dossier 143 Rodez*

## Metz (2<sup>e</sup> partie) 145

145 est l'identifiant du dossier complémentaire de la généralité de Metz.

34 est le n° d'inventaire dans l'original (BmB, ms.561).

Le dossier de Metz est constitué des pièces originales suivantes :

D145 – lettre-mémoire pour l'envoi complémentaire envoyé par l'intendant de Metz (1 page manuscrite) ;

E37 – lettre à l'intendant Dupré de Saint-Maur enregistrée sous le n°34 dans le ms.561 ;

La note qui fait office de mémoire est restée attachée à la lettre d'expédition qui porte le n° 34 et n'a pas été classée parmi les lettres lors de la constitution du recueil relié. Il n'a pas été rédigé de bordereau de réception.

Ces pièces se trouvent dans le ms.561 (BmB).

Le premier envoi de Metz trouve dans le dossier 71 (AdG C1349).

(HG)

### Mémoire D145 - Metz

La lettre d'expédition qui fait office de mémoire porte le N° 34 dans le ms.561

561/34(HG) – D145. Metz – Mémoire (1/1)

Etat des especes de raisins contenues dans un panier adressé à M. Dupré de St Maur Inten<sup>t</sup>  
de Bordeaux par la diligence partie de Metz le 23 mars 1784.

101	aubins		
102	hemmes		acolade 1 à 3
103	petrecines		

Commentaire accolé à 1, 2 et 3 :

Raisins blancs cultivés dans une terre grasse ; ils produisent une espece de vin qui se conserve 20 et 25 ans et qui approche beaucoup de celui de Mozelle.

104	Aubins grosse espece		acolade 4 et 5
105	fromentaux		

Commentaire accolé à 4 et 5 :

Raisins blancs qui se cultivent dans une terre legere et sabloneuse ; ils produisent du vin qui se conserve 4 et 5 ans, d'un goût gracieux et d'une couleure approchant de celle du vin de Grave.

*Fin du Mémoire D145 - Metz*

### Correspondance Metz

561/34(PP) – E37. Metz – Correspondance –E37

34

Copie de la lettre écrite à M. Dupré de St Maur par M. de Pons le 27 mars 1784.

Annotation de la main de l'intendant

Dupré de Saint-Maur en haut à gauche :

a remettre à M. Jarry qui me marquera  
si cet envoy est arrivé en bon etat, et qui  
voudra bien veiller a ce que ces plans soient  
mis en terre et numérotés dans leur ordre etc.  
ce 3 avril 1784 (signature).

J'ai l'honneur, M et C. C. [cher collègue] de vous donner avis que j'ai fait mettre le 23 de ce mois a la diligence qui est partie de Metz un panier à votre adresse, contenant des plants de cinq especes de raisins blancs; ces plants avec ceux de rouges que j'ai eu l'honneur de vous adresser l'année derniere, forment absolument toutes les especes qui se cultivent dans le pays messin. Vous trouverez ci joint un état qui indique les terrains propices à la culture de ces vignes et la qualité du vin qu'elles produisent. La rigueur de l'hyver est cause que je n'ai pu vous les faire passer plutôt.

J'ai l'honneur d'être ...

*Fin du dossier 145 Metz*

# Ebauche de répertoire alphabétique des ampéronymes

150

150, identifiant de l'ébauche de répertoire des ampéronymes du ms.561 (BmB).

Cette pièce ne porte pas de nom dans l'original.

Elle occupe la 2<sup>e</sup> place dans le ms 561, entre le registre des plants 1 (dossier 101) et le dossier de Bergerac 3 (103).

Elle y porte le n° d'inventaire 2 (Fig.2).

Le répertoire mentionne des noms de plants issus des deux recueils C1349 et ms.561. Sa place à la fin des documents de l'enquête est plus appropriée qu'au milieu où l'avait classée A.Petit-Lafitte d'après la numérotation des dossiers par l'académie de Bordeaux.

La rédaction d'un répertoire a été confiée à l'Académie de Bordeaux ainsi que l'atteste la mention portée sur la chemise qui contient l'ébauche réduite pour l'essentiel aux lettres A et B. Un début de liste pour les lettres G et S semble indiquer que la tâche, répartie entre plusieurs académiciens, n'a pas été menée à terme ou que les listes n'ont pas été collationnées.

Les listes de mentions sont de plusieurs mains et parfois répétitives.

Cette ébauche de répertoire constitue, avec le dossier 151, le seul témoignage de début de réalisation du projet de nomenclature de la vigne de l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Le répertoire compte 14 pages manuscrites. Tous les éléments en sont conservés dans le ms.561 (BmB).

437 occurrences d'ampéronymes se trouvent dans ce répertoire. Un n° d'inventaire (B1 à B437) a été attribué par nos soins à chaque occurrence pour la constitution du Tableau récapitulatif (Section 3).

Dans la transcription ci-dessous, seule la première occurrence de chaque page porte son numéro d'inventaire sous la forme [1], [25], [53] etc. Ce n° établit un lien avec le Tableau récapitulatif de la Section 3, Série B. (HG)

561/2 (HG) - B - 150.Répertoire (1/14)

A.

2.

*[En bas de page]*

M. de Lamontaigne  
Secrét perpétuel  
de l'academie  
de Bordeaux

561/2 (HG) - B - 150 .Répertoire (2/14)

A

	Provinces	Subdélégations.	N <sup>os</sup>
[1] Amandelle noire, ou violet	Bourgogne	Auxonne	41 et 46
Aspiran ou Piran noir	Languedoc	Toulouse	113
Alicante	Languedoc	Millau	185
Aragnan	Provence	Roquevaire	210
Anousiac	Béarn	Maubourguet	145 bis
Auzeby	Languedoc	Toulouse	241 bis
Anglais noir			331
Almoyno ou Medeu noir			344
Aubain	Auvergne	Brioude	354 et 355
Auvernat blanc	Berry	Bourges	400
Auvernat cendreau, ou Meunier	Berry	Bourges	405
Auvernat noir, ou franc	Berry	Bourges	415

Anjou blanc	Auvergne		517
Anjou Rouge	Auvergne		519
Aigret	Auvergne		520
Abade, ou Sibadé	Béarn	Auch	533
Arrouya rouge	Béarn	Gan	581 et 585
Arnoison noir, noble	Berry	Puy l'Eveque	598

561/2 (HG) – B- 150 .Répertoire (3/14)

## A

[25]

Albié (l')	Bl	(Bergerac ; N°10	
Alicante	Noir	(Monségur ; 00 (Subdel.de Millau, gén.de Montauban ...	
Abeillon (l')	Bl	(Caumont N°26	
Affer (l')		(Lévignac ; s <sup>n</sup> de Marmande, N°3	
Aubécla (l')	Bl	(Nérac ; N°23	
Angelicau (l)	Bl	Condom N°6 * Muscadelle, ou Malvoisie aux environs	
		(le grand Angelicau ; ou Muscadet (Nérac ; N°6)	
		Le petit Angelicau (ibid. n°25	
Annouau (l')	Bl et Noir ou		
	Salloche	(Saint-Pallais 9, peut-être le Chalosse, de plusieurs	
		Autres cantons, corrompu dans la prononciation.	
Arnoudin (l')	Bl	(Saint-Pallais ; N°	
Autriche (le raisin d')	Bl	(Clairac N°26 appelé dans ce canton, raisin de Grèce.	
Aubin (l')	Bl	Pays Messin  Aubain (Brioude en Auvergne, 38 <sup>e</sup> Rege.	
Idem ; grosse espece			
Anrageat, noir		à Pauillac, le noir est appelé, le Camus, à Lauzun.	
Anrageat, blanc			
		*le nom de ce Cépage est appelé plus communément dans les autres canton, <u>Enrageat</u> .	
Anrageat, connu sous ce nom,		à la Linde en perigord, et sous le nom de Talosse, à Sarlat.	
Aygrasière, ou Raisin de poche		(Languedoc ; Toulouse ...	

561/2 (HG) – B- 150.Répertoire (4/14)

[53]

Aragnan		(Roquevaire, en Provence ...	
Anousiac		(Parr <sup>e</sup> de Madiran, subdel.de Maubourguet, Pais d'Auch.	
Auzeby		(Langued. Toulouse 30 <sup>e</sup> Rege.	
Auvergnat		(Général.de Bourges, subdel. de Chateauroux 36 <sup>e</sup> Rege.)	
Anglais noir		(d'un canton <u>inconnu</u> , 37 <sup>e</sup> Rege.)	
Almoyno, ou Medeu noir		(canton inconnu 38. Rege	
Auvernat, blanc			
Auvernat cendieux, ou Meunier		Bourges, subdél.de Selles 41.Rege	et 57 <sup>e</sup> Rege
Auvernat noir, ou franc		ibid et subd.de Sancerre 63.Reg)	Auvergne
		ibid ; subd.d'Issoudun 64. Rege)	
Aigret	(Auvergne	51 <sup>e</sup> Rege	
Anjou, blanc	Auvergne		
Anjou, rouge	Auvergne	51 Rege	
Anjou, blanc	(Berry 65 <sup>e</sup> Rege	et gros Plan d'Anjou blanc 66 <sup>e</sup> Rege	
Abade, ou Sibadé	(P <sup>e</sup> de Montesquieu en Brulhois, Génér.d'Auch	52 <sup>e</sup> Rege)	
		dans l'agenois, on connoit le grand et le petit Sibadé, Raisin blanc, très-bon)	
Arrouya rouge	(Gan, en Béarn, 54 <sup>e</sup> Rege, et 55 <sup>e</sup>		
Arnoison, noir	(dans la génér.de Bourges	56 <sup>e</sup> Rege	
Arnoison, blanc	(ibid	58 <sup>e</sup> Rege)	
Aubron	(carton inconnu, 57 <sup>e</sup> Rege		

561/2 (HG) – B - 150. Répertoire (5/14)

[81]

Afrique (Raisin d') Rouge		(canton incertain 59 <sup>e</sup> Rege)	
Agudet, blanc		(subdel.de Montauban 60 <sup>e</sup> Rége)	
Agudet noir		(ibid 61 Rege)	
Aureillat ou Aureillut autrement Herrau	(subd d'Auch	59 <sup>e</sup> Rege)	
Aliguier	(Bourges, subdél.de Chastres	62 Rege)	
Auni, blanc	Berry, canton inconnu	62 Rege)	

**[89]**Abade ou Sibadé

Abeillon  
 Affer  
 Afrique  
 Agudet  
 Aigret  
 Albier  
 Aliguier  
 Aliquante  
 Almoyno  
 Angelicau  
 Anglais, noir  
 Anjou  
 Annouau  
 Anousiac  
 Anrageat  
 Aragnan  
 Arnoison  
 Arnoudin  
 Arrouya  
 Aubecla  
 Aubin  
 Aubron  
 Auni  
 Aureillat  
 Autriche (d')  
 Auvergnat ou Auvernat  
 Auzebi  
 Aygrassière

**[118]**Boulin, ou Boulen jaune (Montauban)  
 Boulin, noir (ibid)  
 Bouquetier (Aubagne, en Provence)  
 Bourbonnais, bl (en auvergne)  
 Bourdalès, noir (Montauban)  
 Bourdelan, bl (Montluçon)  
 Bourguet, noir (canton inconnu)  
 Bourguignon, noir (Corbeil) gros et petit  
 Bourguignon, bl (en Berry)  
 Bourguinote (Montauban)  
 Bourmec, R.bl (Agenois)  
 Bouteillan, ou gros guillaume (Cuers, en Provence)  
 Boutilan (Aubagne, en Provence)  
 Bouton-blanc, R (Libourne)  
 Bouvier, noir (Toulouse)  
 Bouyllon, noir (canton inconnu)  
 Brandé, R (Libourne) gros et petit  
 Broquier Toulon ? en Provence  
 Brumas (Clermont-Ferrand)  
 Brumeau, blanc (Brioude, En Auvergne)  
 Brumeau, noir (Brioude, en Auvergne)  
 Brumet, noir (Clermont-Ferrand)  
 Brumet, blanc (Clermont-Ferrand)  
 Brumier, rouge (Bergerac)  
 Brun-fourcat (en provence)  
 Brun-verdau (Toulouse)

Busardet, noir (dans l'agenois)

561/2 (HG) – B- 150 .Répertoire (8/14)

[148]Balzac, R.	(à Libourne)	Blanc-Sémillon	(divers cantons)
Barbaroux	(en Provence)	Blanc-Doucet	(Agenois)
Barquelé	(en Auvergne)	Blanc-doux	(divers cantons)
Bar-sur-Aube	(à Soissons)	Blandoux	(Monpon)
Beaune, ou chasselas	(Auvergne)	Blanc-roux	(Nontron)
Beaune, blanc	(dans le brie)	Blanc-vert	(Mas d'Agenois, &c.)
Beunier	(Berry)	Blanc-verdet	(Ste-Bazeille. &c)
Becquin, bl	(à Caumont)	Blanche	(Castillon-pres Dord.)
Bekin, bl	(à Nérac)	Blanquette	(divers cantons)
Belle-de may	(Provence)	grande blanquette	(Auch)
Berdeau, bl	(Agenois)	Blanquette-blanc	Montauban-Auch
Berdanel, bl	(Montauban)	Blanquette-clair	Montauban-Auch   [accolade]
Berne-noire	(Languedoc)	Blanquette-grise	Montauban-Auch
Bespara	(Auch)	Blancoin	(en Provence)
Bespen	(Agen)		
Betillau , R	(Libourne)	Blancaroux	(Agen)
Biaune	(Chartres)	Blancardon, bl	( <i>ibidem</i> )
Bican, R	(Nérac, &c)	Blanquepte	(divers cantons)
Bigourdin	(Berry)		
Bionnet	(Auvergne)	Blancoupie	(Tonneins)
Bionnois	(Auvergne)	Blancauba	(divers cantons)
Blanc (gros)	(Auvergne)	Bona, noir	(Issoudun)
		Bordelais, bl	(Berry)
Blanc (petit)	(Auvergne)	Bordelas	(Issoudun)
Blanc, (le bon)	(Thiviers)		
Blanc-d'Anjou	(Issoudun)	Bordelat, bl et n	(Berry)
Blanc-de Blois	(Thiviers)	Bouchalès ; R	(divers cantons) gros et petit
Blanc-Bouchinel	(Bergerac)	Bouchalet	(Caumont)
Blanc-de bonheur	(Issoudun)	Boucharès	(Clairac, Marmande, &c)
Blanc-de bon oeil	(Chartres)	Boucherés, R	(Baradois)
Blanc-berdet	(Marmande &c)	Bouissalet	(Bergerac, Castillonès)
<i>Blanc</i>	<i>(Soissonois) ajoutés</i>		
<i>Blanc-meunier</i>	<i>(Soissonois) dans</i>		
<i>Blanc, d'orient</i>	<i>(Soissonois) la</i>		
<i>Blanc dur</i>	<i>(Soissonois) marge</i>		
Blanc-clair	(Bergerac, &c)	Bouchecu, bl	(Nérac)
Blanc-clairette	(Berry)	Bouchès, bl et n	(Marmande, Ste-Bazeille)
Blanc-capiot	(ib.)	Bouchet, bl	(St-emillion, &c )
Blanc mal	(ib.)	Bouchy ou pineau	(en Béarn)
Blanc-pointu	(libourne)	Bouchineau, bl	(Marmande, mas d'Agenois)
Blanc-Roumieu	(Bergerac, &c)	Bouchineu, bl	(caumont)
		Bouillé, bl	(Sarlat)
		Bouillenc, bl et n	(canton inconnu)

561/2 (HG) – B -150 .Répertoire (9/14)

## B.

[237] Le Bon Blanc (gén.de Bordeaux, subd.de Thiviers.

Le Blanc de Blois, ou Chasselas id

Berdeau (le) Bl (Subdel.d'Agen...\*

Bouchalès, (le) grand et petit Rouge (Nérac N°33 et 34)

Condom, le Bouchalès Bouchalès (le menu) (Tonneins N°13\* appelé ailleurs, Navarre)

sous le nom de caïtcade) Bouchalès (le gros) noir (Tonneins N°21

Bouchalès (àSte- Bouchalès (le grand) noir (Subd.d'Agen (Castelj.N°5

Bouchalès (le petit) noir (ibid (ibid.N°6

Boucharès, (le) noir (j<sup>n</sup> miramont :N°5)

grand et petit Boucharès  
Clairac N° 33 et 34) Boucherès (le grand rouge (Subd.de Bazas N°2 | Mas d'agenois N°1-4 Boucharès gros et petit  
Boucherès (le petit) id ibid.N°36 | ou Moutardier commune de St-Barthe-  
Boucherès Blanc ibid.N°23 lemy, j<sup>n</sup> de Marmande  
Boucherès (le gros et le petit) noir (Gontaud N°2 et 14) | Bouscales ou Bouscoles noir...  
(gen.de Montauban 61 Rege)

Busardet, (le) noir (subd.d'Agen

Bourbonnois, blanc (à Clermont, en Auvergne 49.Rège

Bespen, (le) Bl. (subd.d'Agen ; mauvais cépage

Becquin, (le) Bl. (caumont, N°29

Bekin, (le) Bl (Nérac, N°29)

Blancaroux (le) Bl (subd.d'Agen, assez bon

Blanquepie (le) Bl (Agen ; excellent (castelj.N°17 (MarmandeN°24 (Clairac N°23)

Blancpie (le) Bl. de deux especes (Mas d'Agenois (Tonneinsn°10 ibi, Blancoupin  
Caumont N°22. Deux especes, gros et petitBlancauba, (le) Bl (Bazas N°8 (Libourne, N°12 (Monsegur, l.G (S<sup>te</sup>-Bazeille nommé  
ailleurs Blanc-pie

561/2 (HG) – B - 150 .Répertoire (10/14)

[283]

Brumier, (le) rouge (Berg.N°5 | Tombeboeuf N°3

Blanc-sémillon-crucillant (le) rouge blanc (Berg.N°4 (Castillonès | Lévigac, j<sup>n</sup> de Marmande, N°11

Petit Blanc (Clermont en Auvergne 51 Rège.)

Gros Blanc (Clermont en Auvergne 51 Rège.)

Blanc-Roumieu (le) bl (Berg.N°12 (Castillonès... (Libourne N°13 \* en Perigord, Gardadou.  
Blanc-d'Anjou (Bourges, subd. d'Issoudun 64.Rège)

Blanc-clair (le) bl (Berg.N°14

Blanc-mal, (le) bl (ibid. N°23

Blanc-capiot (le) (ibid.N°22

Blanc-Bouchinel (le) bl (ibid.N°17

Blanc pointu (le) Bl (Libourne N°14

Blanc de bon oeil (Bourges, subdel.de Chartres 62.Rège)

Blanc-de bonheur (Berry, à Issoudun 64.Rège)

Blanche, Bl (à Castillon sur dordogne ; alibi, Folle, et Enrageat xxx Libourne N°8 et 28

Bican (le) rouge (Castelj.N°16

Bican, le R. (à Buzet, subdel.deNérac) \*à Nérac le Caillava N°15)

grande Blanquette, ou Plan de Madame (auch, 59<sup>e</sup> Rège

Blanquette, claire (subd.d'auch 58.Rège)

Blanquette, grise (ibid. 59.Rège)

Blanquette, blanc (Montauban 54.Rège)

Blanquette (la) bl (Castelj.N°5) (Libourne N°26 (Mas d'Agenois ...  
(Nérac N°44) (Sarlat N°5 appelée à Bergerac, Blanque-Claire.  
Tonneins N°20, Blanquette-claire

Blandoux (le) Bl (Monpon connu ailleurs sous le nom de Blanc-Sémillon)

Blanc-doucet (le) Bl (Mas d'agenois (

Blanc-doux (le) Bl (castelj. N°12 (comm<sup>e</sup> de St-Barthelemy N°34. Monsegur N°B)



(Nontron)

Blanc-roux Bl (Nontron)

(le gros blanc roux (ibid et dans les cantons voisins, Bouillaud)

Blanc-berdet (le) Bl (Marmande n°34 (comm<sup>e</sup> de St-Barthelemy N°31 \*appellé petite chalosse à Clairac

Blanc-verd (le) Bl gros et petit (Mas d'agenois (Blanc-verdet (Ste Bazeille, Caumont N°32) à nontron, le blanc-verd est appelé, Folle-verte

à condom, le Blanc-verdet est appelé Verdette

Blanc-verd (Bourges, subdel de Sancerre 63.Rege)

Bouton blanc (le) Rouge (Libourne N°12

Blanc-clairette (génér.de Bourges, subdél.de Chateauroux)

Brande (le) R le gros et petit (Libourne N°21,22

Clarette-blanc, ou terrabamant, d'un canton inconnu, 37<sup>e</sup> Rege)

Betillau, (le) R (Libourne n°27

Balzac, (le) R (Libourne, N°33

561/2 (HG) – B- 150.Répertoire (11/14)

### € C biffé

[357] Brandé ou grapu

Bouchès, (le) noir (Marmande, N°3

Bouchés, (le) gros et petit, noir (Ste Bazeille, nommé ailleurs graput)

Bouchineau, (le) bl (Marmande N°28 (St-Barthelemy N°32 ibi Boussineau) (Mas d'agenois

Bouchineu, (le) bl (Caumont, N°30

Bouchxxx (le) Bl Nérac, N°18 \*Dans la plaine de garonne, il s'appelle Poupe-saume

Bouillé (le) bl (Sarlat, N°7 \*nommé Guille, à Bergerac)

Beunier (génér.de Bourges, district de Selles 41.Rège

Biaune (Bourges, subd.de Chartres 62.Rège.)

Baune, blanc (coulomiers en Brie, génér.de Paris) (à Lucy-le bois, ibid.)

Beaune, ou chasselas (~~Aux~~ Brioude en auvergne 38<sup>e</sup> Rege)

Bourguet, raisin noir (canton inconnu, 42<sup>e</sup> Rège)

Bourguignon, noir | (corbeil, génér.de Paris

gros bourguignon | id (Mâcon, en Bourgogne (génér.de Bourges, subd.de St-amand

Bourguignon, blanc (génér.de Bourges, subdél.de St-amand

Brun-verdau (Lang.district de Toulouse

Brun-fourca (Aubagne, en provence (subdel.de Cuers, en provence. N°

Berne-noire (Lang.district de Toulouse

Belle de May (Cuers, en provence

\* Bouvier noir, ou sadoule, dit le Mourrau (Lang. Toulouse

[ ]elas (Berry, à ≠ Bordalais, blanc (argenton ; La chatres, en Berry 54<sup>e</sup> rège

[ ]Issou]dun 65<sup>e</sup> Rege Bourdalès noir génér.de Montauban

[ ]elat, blanc canton Boudelan, blanc (génér.de Besançon, subdel.de montluçon

[ ]elat, noir inconnu Boutillan (aubagne, en provence \*Bouteillan, ou gros guillaume Cuers en provence

[ ]Berry

Blancoin (Roquevaire, en provence

Barbaroux (Roquevaire, en provence

Bouquetier (subdél.d'Aubagne, génér.d'Aix

Broquier, ou Pied-depie, ou Pecoutoir (Cuers, en provence

Bouyllon, noir	(d'un canton inconnu	37 <sup>e</sup> Rège
Bouillenc, blanc	(canton inconnu	37 <sup>e</sup> Rège
Bouillenc, noir		
Bionnois	(Clermont d'Auvergne	Rège 50
Bionnet	(Brioude en Auvergne	39 <sup>e</sup> Rège
Brumas		
Brumet, blanc	(Clermont-ferrand	49 <sup>e</sup> Rège et 52. Rège
Brumet, noir		
Brumeau	(Brioude en Auvergne	40 <sup>e</sup> Rège
Brumeau, blanc	(ibid	
Blanc-meunier		
Blanc, simplement dit	Soissons	40 et 41. Règes
Blanc-d'Orient		
Blanc-dur		
Bigourdin	(génér.de Bourges, à Selles	41 <sup>e</sup> Rège
Bar-sur aube	(génér.de Soissons	40 <sup>e</sup> Rège
Barquelé	(clermont-ferrand, en auvergne	47 <sup>e</sup> Rège
Bouchy, ou Pineau	(Gan, en Béan	54 <sup>e</sup> Rège
Bespara	(subd.d'Auch	58. Rège
Bourguinote	(Génér.de Montauban	60 <sup>e</sup> Rège
Boulen, ou Bouleu jaune	(gén.de Montauban	60 <sup>e</sup> Rège
Boulen, noir	(ibid.	61. Rège
Berdanel, blanc	(gén.de Montauban	60 <sup>e</sup> Rège
Bona, noir	(Berry, à issoudun	64. Rège

561/2 (HG) – B- 150 .Répertoire (13/14)

## G

[433]Le Gros noir	(Gén.de Bordeaux, subd.de Thiviers
La Grippe noire	(id.
La grippe blanche	(id
Le genou de Pie	(id

561/2 (HG) – B- 150. Répertoire (13/14)

## S

[437]Le Saint Rabier	(Gén.de Bordeaux, Subdél.de Thiviers
----------------------	--------------------------------------

*Fin du dossier 150 Répertoire des ampélonymes*

# Dijon

## 151

### Liste incomplète d'ampéronymes pour la généralité de Dijon

Dans le ms.561, entre le catalogue de la collection A (dossier 101) et l'ébauche de répertoire B (dossier 150), se trouve un feuillet intitulé Bourgogne qui comporte r° v° l'ébauche d'une liste de noms de plants. Ces noms ont été relevés, d'après l'ordre de leur présentation, dans le catalogue A, y compris les renvois portés dans ce dernier aux n° des plants mentionnés dans les mémoires (par ex. Auxonne gros Chasselas N°5).

Conservée dans le ms.561, cette pièce unique et isolée est probablement un document préparatoire rédigé par l'académie de Bordeaux pour la confection du répertoire alphabétique B.

Les informations contenues dans les listes partielles ci-dessous pour Auxonne, Avallon, Beaune, Dijon, Flavigny et Vitteaux étant redondantes avec celles des liste A, B, C10-C20 et D10-D20, elles n'ont pas été intégrées dans le Tableau récapitulatif (Section 3). (HG)

561(HG) – B- 151.Dijon(1/2)

#### Bourgogne

Pinot Blanc N°1<sup>er</sup>  
Pinot Gris N°2  
Plan d'Orleans  
Coulnot rouge  
Gros plan

#### Vignoble d'Avalon

- 1 Pinot
- 2 Pinot Blanc
- 3 Pinot gris
- 4 ~~xxxxxx~~
- 5 ?
- 6 Servigirien
- 7
- 8
- 9 Célard
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15 Roubelot
- 16
- 17
- 18 Damas
- 19 Muscat blanc

#### Sub.de Flavigny

N°4 S.Martin. N°1<sup>er</sup> Pinot blanc sans l'étiquette

#### de Dijon

| N°12 tinevache sbd.de Dijon

accolade

| un autre de la meme subdelegation

#### Subdelegation de Vitteaux

Sauvinien  
Uvau ou St Martin  
Pinot moelleux  
Gouot  
franc Pinot

Melon  
Pinot Blanc  
Gamet ~~xxx~~ Rouge  
Gamet blanc

**Bourgogne**

**Subdel.d'Auxonne**

gros chasselas N°5  
gamet noir N°3  
amandelle noir ou plutot violet N°9  
Purion n°12  
Muscat blanc N°2

**sub.de Beaune**

gamet noir

*Fin du dossier 151*

*FIN de la TRANSCRIPTION du ms.561 (BmB)*

## Autres pièces

Sous cette rubrique se trouvent :

- dossier 161 : diverses pièces issues des recueils C1349 ou ms.561 et ne relevant pas d'un dossier précis.
- dossier 162 : des pièces postérieures à l'enquête de 1782-84, souvent relatives au classement, incluses dans les recueils C1349 et ms.561.
- dossier 171 : des pièces complémentaires, relatives à l'enquête de 1782-84, conservées dans d'autres archives ou publiées.
- dossier 201 : des pièces contemporaines extérieures à l'enquête.

## Pièces diverses

contenues dans les recueils ms.561 et C1349

### 161

Sont regroupées dans ce dossier :

161.1 - lettre de Dupré de Saint-Maur aux subdélégués de Guyenne (Fig.5a)

161.2 - deux pièces relatives à l'abbé Rozier

161.3 - Lettre envoyée de Riberac le 3 février 1784

161.4 - Lettre incomplète d'un subdélégué de Guyenne à Dupré de Saint maur du 24 Mars 1784 (HG)

#### 161.1 Lettre de Dupré de Saint Maur aux subdélégués de Guyenne fin juin, début juillet 1783

E34 brouillon ou copie de la lettre-circulaire, sans date et sans noms de destinataires, de l'intendant Dupré de Saint-Maur.

Cette lettre est conservée dans le recueil C1349 (AdG).

Attribuable au lancement de la vague 2 au printemps 1783, cette lettre a probablement été adressée par l'intendant aux seuls subdélégués de Guyenne.

En haut à droite, d'une autre main, la mention « Vignes » imputable au classement des pièces aux Archives départementales de la Gironde.

1349 (BC) – 161.1 Correspondance – E34

Ayant formé, Monsieur, le projet de fixer la nomenclature de la vigne et de réunir a cet effet au près de chaque espece de cepage les noms divers qui luy sont donnés dans les diferens vignobles du Royaume, je vous prierai en conséquence de dresser incessamment un état de toutes celles qui se cultivent dans vôtre département et qu'on y distingue par des noms differens, soit que leur fruit serve a faire du vin ou seulement a manger ou confire. Vous voudrés bien n'en obmettre aucune quelque soit sa qualité bonne ou mauvaise.

Lorsque vous aurés completté cette liste, vous aurés la bonté de vous informer ensuite auprès des cultivateurs que vous seriés a portée d'interoger, si parmi les especes qu'elle presentera il n'en reconnoitroient pas quelques unes qui porteroient un nom different dans les cantons voisins où ils pourroient avoir habités et y posseder des domaines, ce qui les mettroit dans le cas de reconnoitre le même cépage sous plusieurs noms. Je pense [E34/2] bien que la plus part de ceux a qui vous pourriés vous adresser ne vous procureront pas de grands éclaircissemens à cet egard, mais je vous prie de ne vous rebuter, il s'en trouvera toujours quelques uns dans le nombre qui rempliront mes vuës. J'ay éprouvé que de simple vigneron qui ont travaillé dans des districts limitrophes avoient assés bien reconnu les especes pour pouvoir assurer, que tel cepage connû ici sous tel nom, se nommoit de tel autre à cinq ou six lieues de la en désignant la contrée.

Je vous prierai de plus, de prendre les mesures necessaires pour m'envoyer vers le commencement de mars prochain, deux ou trois plans enracinés ou a leur defaut deux où trois crossettes de chaque cepage denommé dans l'étât, ayant attention que le bois du plan où des crossettes soit sain et vigoureux ; comme aussi de faire attacher solidement sur chaque paquet séparé un numéro marqué sur une petite plaque de [...] [E34/3] et de maniere à ne pouvoir pas s'effacer aisement ; ce N° corespondra à celui de votre liste sur laquelle sera marqué le nom du cépage. il seroit encore bon de faire mention, sur le double de la premiere liste que vous réserveriés pour envoyer avec les plans, de la nature du sol qui les auroit fourni, de son exposition, et des autres particularités que vous pourriés rassembler sur la qualité des fruits et des vins qu'on en retire.

Je vous serai infiniment obligé de ne pas perdre de vuë aucuns de ces objets ; l'utilité de cette entreprise ne vous echappera pas sans doute, et je crois pouvoir me reposer sur vôtre zele des soins qu'il faut y apporter pour vaincre les petites difficultés qui ont empeché qu'on ait pû j'usqu'à present y réussir.

Je suis avec une parfaite considération Monsieur votre très humble et très obeissant serviteur

### 161.2 deux pièces relatives à l'abbé Rozier

E35 et E36, note et brouillon de lettre, C1349

1349 (BC) – 161.2a. Correspondance – E35

201.2a - Note interne de l'intendance, en réponse à une requête non conservée de l'intendant ?

A Bordeaux ce 4 mars 1783

pour écrire a Mr l'Abbé Rozier, il faut adresser la lettre à Mr Monges chanoine regulier de Ste Genevieve, et auteur du Journal de physique.

1349 (BC) – 161.2b. Correspondance – E36

201.2b - Brouillon ou copie d'une lettre adressée par Dupré de Saint-Maur ou par le personnel de l'intendance au chanoine Mongès à Lyon

M<sup>r</sup> Monges

Cha<sup>ne</sup> reg. de S<sup>te</sup> Genevieve

trouvés bon M<sup>r</sup>, que je puisse m'adresser a vous a l'effet d'apprendre le nom de l'endroit ou M<sup>r</sup> l'abbé Rosier\* s'est retiré en provence, j'aurais quelque instruction a demander a ce savant. Les liaisons que vous avez conservé avec lui vous mettront a portée de me rendre ce service.

561(BC) – 161.3. Correspondance – E7

161.3 Lettre envoyée de Riberac en Guyenne le 3 février 1784.

Aucune trace des plants annoncés n'est relevée dans les expéditions et les réceptions. Aucun dossier Riberac n'a été enregistré.

d'une autre main

à communiquer à M. Jarry

Il me semble que la saison n'est pas aussi favorable que Mr Pourteyron se l'imagine

Riberac 3 février 1784

Monsieur

Voici la saison propice a envoyer une gerbe de cepage de vigne que M. l'Intendant a paru désirer. Je vous prie de me faire dire s'il faut que je l'adresse directement à Bordeaux où si en l'adressant au subdélégué de Libourne il se chargera de la faire rendre à sa destination.

Comme vous ne m'avez point marqué que M. l'Intendant était encore à Paris je doute qu'il y soit rendu ; mais comme je présume qu'il y ira passer les jours gras, je vais aventurer une dinde et du gibier ; il en arrivera ce qu'il pourra. J'ai l'honneur d'être avec un respectueux attachement

Monsieur

Votre très humble et très obeissant serviteur

Pourteiron

561(HG) – 161.4. Correspondance – E26

### 161.4 Première page d'une lettre datée du 24 mars 1784 d'un subdélégué de Guyenne à l'intendant Dupré de Saint-Maur

Je joins ici l'état des divers cepages de vignes qu'il y a dans cette subdelegation avec les observations que vous m'avez chargé de faire sur la propriété de chaque espece : je chargeray demain la messagerie d'une petite gerbe de plant ou sarments, composé de deux de chaque de ces cepages, distingues par des numéro marques sur des plaques de bois qui y sont attachees : cette gerbe serra a vottre adresse et inscrite sur le registre, je vous prie Monseigneur, de la faire retirer.

Il est bon d'observer que si ces sarments sont destines a etre plantes, il faudra tout de suite les faire enterrer de maniere que l'air ne les penetre pas du tout, jusqua ce qu'on les plantera ; autrement ils s'éventeroient et ne ...

## Pièce postérieure à 1784

contenue dans le ms.561

### 162

162.1 - Sommaire du recueil ms.561 par A.Petit-Lafitte en 1867 selon le classement réalisé par ses soins des pièces sous le titre  
Synonymie de la vigne.

561(HG) - F - pièce ajoutée (1/3)

chemise dans laquelle se trouvent toutes les pièces du ms.561

### Synonymie de la Vigne

Pièces relatives aux travaux entrepris par M. Dupré de Saint-Maur, intendant de la province de Guienne, en 1783

Voir le traité sur les vins du Médoc, etc ...  
3<sup>e</sup> édition, Bordeaux 1853, p. 55

561(HG) 162.1- F - pièce ajoutée (2/3)

#### Détail des pièces

1. Catalogue général de la collection. Pièce confuse et sans ordre.		
2. Catalogue Synonymique. Pièce à peine commencée.		
3 Cat° de la subdélégation de Bergerac	27 Espèces	
3(a) Mémoire explicatif		
4 Cat° de la subd d'Agen	99	"
4(a) Mém explicatif		
5 Cat de la Subd Bazas	50	"
6. Cat de la Subd de Casteljaloux	47	"
6 (a) Mémoire explicatif		
7. Cat de la Subd de Castillonais	40	
8. Cat de la Subd de Clairac	44	
8(a) Mém explicatif		
9. Cat de la Subd de Libourne	63	
9(a) Mém explicatif		
10. Cat de la Subd de Condom	16	
10(a) Mém explicatif		
11. Cat de la Subd de Monpont	10	
11(a) Mém explicatif		
12. Catl de la Subd de Nérac	48	
12(a) Mém explicatif		
13 Cat de la Subd de Montron	25	
14 Cat de la Subd de Pauillac	13	
14(a) Mém explicatif		
15. Cat de la Subd de S. Palais	16	
16. Cat de la Subd de Sarlat	16	
16(a) Mém explicatif		
17. Cat de la Subd de Thiviers	20	
17(a) Mém explicatif		



18. Cat de la Subd de Marmande	52
18(a) Mém explicatif	
19. Cat de la subd de S. Barthélémy	47
19(a) Mém explicatif	
20. Cat de la Subd de Montségur	40
20(a) Mém explicatif	
21. Cat de la Subd du Mas-d'Agenois	51
21(a) Mém explicatif	
22. at de la Subd de Miramont	26
22(a) Mém explicatif	
23. Cat de la Subd de Tonneins	40
23(a) Mém explicatif	
24. Cat de Caumont	37
24(a) Mém explicatif	
25. Catalogue de Lasauvetat	24 Espèces
25(a) Mém explicatif	
26. Cat de la Jurrisdiction de Tombeboeuf	40
26(a) Mém explicatif	
27. Cat de la Jurid de Gontaux	34
27(a) Mém explicatif	
28. Cat de la Jurid de Lévigac	42
29. Cat de Ste Bazeilles	24
30. Cat de la Généralité de Paris	
30(a) Mém explicatif, élection de Joigny	
30(b) ----- Etampes	
31. Cat de la Généralité de Paris.	
31(a) Mém explicatif pour Troyes	
31(b) ----- Auxerres	
31(c)----- Chablis	
31(d) ----- Dreux	
32. Cat de la province de Languedoc	
32(a) Mém explicatif	
33. Cat de la Subd de Rodez	9
34. Cat du pays Messin	5

561(HG) 162.1 - F - pièce ajoutée (3/3)

35. Trente huit lettres, du 29 novembre 1783 au 29 mars 1784.

Une seule de ces lettres offre de l'intérêt, celle du 30 décembre 1783 : elle fixe le lieu où était établi de champ de la Synonymie ; elle est de la main de l'intendant.

Mis en ordre et collationné le 18 novembre 1867  
 Aug. Petit-Lafitte

# Pièces complémentaires relatives à l'enquête 171

Ce dossier contient diverses pièces relatives à l'enquête de Dupré de Saint-Maur de 1782-84, hors des recueils ms.561 et C1349.

171.1 Lettre de Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants, avril 1782

171.2 Echange de correspondance (3 lettres) entre Dupré de Saint-Maur et la municipalité de Bordeaux

Ces pièces sont classées ci-dessous par ordre chronologique :

**171.1 - Lettre circulaire de Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants**, exemplaire en date du 26 avril 1782 adressée à l'intendant d'Auvergne, publiée par Ch. Tallavigne (1901) et par P. Rézeau (2014 : 415-416). Texte d'après P. Rézeau :

L'interet, Monsieur et cher confrere, que vous prenés sans doute aux progrès et aux connoissances, me fait esperer que vous ne refuserez pas de concourir en ce qui concerne votre Generalité au dessein que j'ai de rassembler en Guienne, sur un sol et sous un climat des plus favorables a la vigne, une collection aussi complete qu'il me sera possible, de tous les differens cepages que l'on cultive en France et dont le fruit sert a faire du vin, ou qu'on eleve en treille pour secher ou manger comme les muscats et les chasselas, ou pour les confire comme les verjus ; et ce afin de parvenir a distinguer les meilleures especes et en fixer les noms et les caracteres de maniere a faire cesser l'incertitude qui regne encore dans la nomenclature de ce genre de plante dont les memes especes ont des noms differens dans chaque vignoble, ce qui varie souvent encore d'un village a un autre, en sorte que les proprietaires qui voudroient employer des especes qui leur paroistroient preferables a celles que chaque vignoble affecte, sont fort embar[r]assés pour reussir dans ces sortes d'expérience, dont il pourroit cependant resulter de bons effets pour l'amelioration des vins dans plusieurs cantons.

S'il appartient a un peuple de faire l'hystoire de la vigne c'est assurément aux Français qui en retirent les plus grands avantages, tellement que de toutes les productions de notre sol et de notre industrie c'est celle dont l'echange nous produit et nous produira constam[m]ent le plus de metaux [sic poiur capitaux]. Ni les efforts des artistes, ni la jalousie des puissances ne nous raviront jamais le sol et le climat qui donnent a nos vins et a nos eaux de vie des qualités qui les font rechercher de toutes les nations.

Permettez moi donc de vous demander, Monsieur et cher confrere, s'il ne vous seroit pas possible de charger quelqu'un de rassembler dans le courant de l'hyver prochain une couple de plan, chapon[s] ou crossettes de chacune des especes que l'on cultive dans votre Généralité, pris sur des pieds de bonne qualité, et arrangés de maniere qu'ils pussent me parvenir en bon état et de façon a pouvoir être replantés ici vers le commencement de mars. Le plan enraciné seroit comme de raison préférable aux chapons ou crossettes, chaque paquet étant d'ailleurs garni de son étiquette d'après laquelle on puisse reconnoitre le nom du cepage et le rapporter exactement à une notice ou mémoire un peu détaillé et dans lequel seroit mentionné les différens noms affectés à chaque espece en chaque endroit, avec le caractère de la plante, c'est-à-dire la couleur, la découpure et la grandeur du feuillage, comparativement aux autres especes, la couleur, la grosseur, la forme du grain, celle de la grappe, plus ou moins longue, lache ou serrée.

Trouvés bon, Monsieur et cher confrere, que je vous supplie d'engager ceux que vous pourrés charger de la confection de ces memoires à ne rien obmettre de tous les renseignements qu'ils croiront propres a augmenter la clarté et la certitude de leurs descriptions en me faisant passer la note des frais qu'ils auroient été dans le cas de faire : j'aurois l'honneur de leur en faire remettre tout de suite le montant.

Agrées les assurances du sincere et respectueux attachement avec lequel j'ai l'honneur d'être, monsieur et cher confrere, votre tres humble et tres obeissant serviteur,  
Dupré de St Maur

**171.2 - Echange de correspondance entre Dupré de Saint-Maur et la municipalité de Bordeaux** en octobre 1782 au sujet du terrain situé entre la porte d'Aquitaine et la porte des Capucins (3 lettres)

**171.2a - Copie d'une lettre en date du 5 octobre 1782 conservée aux Archives municipales de Bordeaux, cote BB194**

Par M. Dupré de S<sup>t</sup> Maur Intendant  
A Bordeaux, le 5 8<sup>bre</sup> 1782

M'apercevant, Messieurs, que l'emplacement que j'avois choisi pour y établir le jardin botanique se trouve trop petit relativement à l'utilité de cet objet, j'ai pensé devoir vous proposer de rendre à cet usage le terrain que vous y aviez destiné au dehors et attendant les Remparts entre la porte d'Aquitaine et celle des Capucins. Cette position me paroit reunir l'étendue nécessaire au meilleur choix du terrain. J'y vois d'ailleurs un autre avantage, c'est dans le cas où vous viendriez contre nos esperances a perdre le procès que le Domaine vous a intenté sur la propriété des fossés de la ville, ce terrain se trouvant d'avance consacré à l'utilité publique ne seroit plus dans le cas d'être envahi et vous resteroit certainement. Si vous adoptes a cet egard mes vues je me chargerois de faire faire les murs nécessaires pour achever de clore cet espace sur le champ, attendu qu'ayant formé le projet de fixer la nomenclature infiniment variée de toutes les especes de vignes que l'on cultive en France et de faire connoitre les cepages qui sont les mêmes malgré tous ces noms differents. Je touche au moment de recevoir du plan de tous les vignobles du Royaume qui doit m'être envoyé cette automne. Je désirerois le déposer provisoirement dans cet enclos et l'y conserver jusqu'à ce qu'on puisse mettre chaque espece dans le terrain qui pourra lui convenir plus particulièrement. Cette circonstance me fait vous prier, Messieurs, de vous decider a cet égard le plus promptement qu'il vous sera possible

J'ai l'honneur d'être &c  
Du Pré de S<sup>t</sup> Maur

*171.2b - Réponse des Maire et Jurats, en date du 8 octobre, publiée par G.Pery (1888 : 388-390) d'après Arch. Mun. Bordeaux GG Carton des Médecins et Chirurgiens 291 .*

« Bordeaux, le 8 octobre 1782.

« Monsieur,

«Vous connaissez la destination du terrain entre les portes d'Aquitaine et des Capucins, consacré au service public et à l'instruction des jeunes étudiants en médecine. Les dépenses dont la Ville a été surchargée ont empêché qu'il n'ait été entièrement préparé pour cette détermination, mais nous ne perdons pas de vue cet objet, dont vous sentez la grande utilité. Nous verrons sans peine, Monsieur, que vous y fassiez déposer provisoirement les cépages que vous devez recevoir, mais il faut en même temps commencer à y planter des herbes médicinales, de façon que cet emplacement soit employé à la destination à laquelle il a été consacré.

« Nous sommes, etc.»

*171.2c - Copie d'une lettre de Dupré de Saint-Maur à la municipalité de Bordeaux en date du 10 octobre 1782, Archives municipales de Bordeaux, cote BB194*

Par M. l'Intendant  
A Bordeaux le 10 8<sup>bre</sup> 1782

J'ai reçu, Messieurs, votre reponse à la proposition que j'ai eu l'honneur de vous faire relativement à l'établissement du Jardin Botanique, je n'ai eu d'autre intention a cet égard, ainsi que je vous l'ai marqué, que de faire jouir la ville le plutôt possible d'un objet dont vous sentés l'utilité, et a l'exception de la partie dont j'aurai besoin pour y déposer provisoirement les cepages que je serai dans le cas de recevoir d'ici au printemps prochain, le surplus sera employé à la culture des plantes usuelles qu'il est plus important de connoitre, de sorte que j'espere mettre incessamment vos professeurs de botanique à même de se livrer à l'impulsion de leur zele et de donner des leçons que nombre de jeunes gens se feront plaisir de suivre.

J'ai l'honneur d'être &c  
Dupré de S<sup>t</sup> Maur

*Fin du dossier 171*

## Pièces autres contemporaines

### 201

Ce dossier contient :

201.1 - la lettre de l'intendant Cochin de 1774

201.2 – la lettre de l'Abbé Rozier de ( ?) 1780

201.3 – le projet de pépinière de vigne à Bordeaux en 1797

**201.1 - Lettre circulaire de l'intendant général des finances Cochin en date 19 février 1774 aux intendants ; copie conservée sous la cote C 1347 des AdG, versée dans le carton C 1349.**

Les Archives départementales du Cher conservent un exemplaire de cette lettre circulaire sous la cote C 313 dont Dupré de Saint-Maur, alors intendant de Bourges, était destinataire.

(JY)-201.1

Paris le 19 février 1774

Monsieur

*d'une autre main, l'intendant de Bordeaux Esmangart ?*

*26-fev. 1774*

*M. Guyard*

*Répondre que je vais faire en sorte de procurer des plans des différents crus ;  
Ecrire en conséquence aux sub<sup>gués</sup> et demander prompte réponse et envoys  
promptement.*

M. L'abbé Rozier membre de plusieurs academies et connu pour différents traités sur la culture des vignes et la maniere de faire, et de conserver les vins, vien de proposer de nouvelles vuës tendantes à constater d'une maniere précise toutes les especes de raisins existantes dans le Royaume. Il avoit besoin d'un terrain où il peut les rassembler et cultiver toutes afin de les comparer ensuite les unes aux autres, et reconnoitre celles qui, quoique différemment dénommées dans les différentes provinces sont néanmoins les mêmes ; ce travail et cette connoissance ne pouvant être que tres utiles, je me suis porté avec plaisir à lui procurer le terrain qui lui etoit nécessaire. En effet le défaus de connoitre les différentes especes, et d'avoir assigné à chacun sa véritable dénomination, rend les traités faits sur cette partie inintelligibles de province à province, et souvent même dans une étendue bien moins considérable. Les recherches et les decouvertes en ce genre sons perduës , ou tout au plus utiles pour le lieu où elles ont été faites. Il paroitroit en conséquence fort intéressant qu'en rapprochant les différentes especes de raisins, on put parvenir à leur assigner, d'après des experiences faites avec le plus grand soin, une veritable distinction, s'il en existe, et une dénomination generalement admise. Le

Esmangart *en bas à gauche de la première page d'une autre main*

resultat des experiences seroit pour lors d'un avantage universel, contribueroit partout à l'amelioration d'une culture aussi importante, et c'est l'objet que M. l'abbé Rozier s'est proposé. Il resulteroit même un autre avantage de ces experiences, la qualité particuliere du vin, provenant de chaque espece de raisin, etant bien constatée, elle rend sensible l'avantage de reunir ou de diviser dans un même lieu les especes, et met en etat de determiner même en quelle proportion cette reunion, ou cette division doit l'operer. Si l'on parvenoit à acquerir à cet égard des connoissances précises, on pourroit esperer d'obtenir une supériorité dans l'espece des vins en general, et de leur procurer même une qualité absolument relative aux vuës particulieres que peuvent se proposer les propriétaires des vignes dans l'employ, ou la destination de leurs vins.

L'importance de ces considérations, même abstraction faite du succes plus ou moins considérable que peuvent avoir les vuës qu'on se propose, m'a paru suffisant pour me determiner à les accueillir, et j'ai esperé que je trouverois M. et M. les Intendants également disposés à concourir à leur succès. C'est dans cette confiance que j'ai l'honneur, Monsieur, de vous adresser un état contenant le nom des lieux de votre généralité desquels il est nécessaire de tirer leis plans des différentes especes de raisins. Je vous serois obligé de donner des ordres pour que l'envoy m'en

soit fait le plus promptement possible, par la voye de la Messagerie, et de vouloir bien recommander le plus grand soin, soit dans le choix des especes, soit dans les précautions à prendre pour leur transport. Il s'agit, Monsieur, d'une opération qui tend à l'avantage public, des expériences qui peuvent y concourir auront certainement votre suffrage et votre agrément, votre zele pour le bien general, en est un surgarant.

Je suis avec respect

Monsieur

Votre tres humble et

tres obeissant serviteur

Cochin

S'il estoit necessaire de faire quelques

déboursés je vous serai obligé de vouloir

bien m'en adresser en même tems la

notte et j'aurai soin d'en faire parvenir

le montant aux personnes que vous voudrés

bien m'indiquer ./.

### **201.2 - Lettre de l'abbé Rozier à l'intendant de Guyenne publiée par Dussieux in Chaptal et al. Cours complet d'agriculture ... T.X : 165**

Dussieux donne l'intendant Dupré de Saint-Maur pour destinataire de cette lettre en 1780. Les relations du prédécesseur de Dupré en 1774, Esmangart, avec Rozier via Cochin en 1774 (ci-dessus) et l'absence de relation de Dupré avec Rozier en 1782-84 invitent à reconsidérer la proposition de Dussieux.

« 1°. Je sacrifierai, écrivoit-il à l'ancien intendant de Guyenne, Dupré de Saint-Maur, qui partageoit ses goûts et ses sentimens, je sacrifierai tout le terrain nécessaire à cette opération, au moins six arpens. 2° Je ferai venir, de deux cents vingt endroits, toutes les espèces de raisin qu'on y cultive. 3° Pendant les six premières années, je ne pourrai faire autre chose qu'établir, d'une manière invariable, la synonymie des raisins, pour toute la France : voici mes procédés :

" 1°. Planter, province par province, les crossettes que je recevrai. Au pied de chaque crossette, enfoncer une palette de bois, sur laquelle sera écrit le nom donné dans l'endroit, à l'espèce de raisin ; et ajouter un numéro à côté. Le même nom et le même numéro seront inscrits sur un registre à six colonnes. 2°. Je suppose les crossettes plantées dans le courant du mois de décembre 1780. Aucune observation ne sera faite en 1781 : c'est l'année de la reprise de la vigne. 3°. En 1782, commencer trois tailles différentes et faites en différentes terres sur les six crossettes plantées. 4°. En tenir une note sur le registre général, marquer l'époque où la vigne a commencé à pleurer, à bourgeonner, le bouton à s'épanouir ; enfin, décrire botaniquement la forme de la feuille. 5°. En 1783, reprendre les mêmes observations, les comparer avec celles de l'année précédente, et les inscrire sur le registre général. En 1784, revenir sur ses pas, et observer, comme dans les années précédentes. Mais le bois est formé, les feuilles ont un caractère décidé : ainsi on doit tâcher, par les feuilles seules et par le bois, de distinguer toutes des espèces des différens cantons de la France. 7°. En 1785, toujours répéter les observations de l'année précédente. Ici la fleur paroît, le raisin mûrit : c'est le cas de déterminer les espèces, d'établir les /166/ genres, et de commencer la synonymie. J'appelle cette année l'année de probation. 8°. Enfin, en 1786, qui est l'année de confirmation, reprendre les observations depuis 1781, et, définitivement, constater la synonymie, parce qu'à cette époque, le bois est parfait, la feuille bien dessinée ; la fleur bien caractérisée, et le fruit dans son état de perfection, pour la forme. Voilà le point le plus minutieux et non le moins important enfin déterminé ; et je ne crains plus de n'être pas entendu par-tout, lorsque je parlerai de telle ou telle espèce de raisin.

Il s'agit actuellement de la culture, du sol, et de l'exposition qui conviennent à chaque qualité de raisin : c'est un nouveau genre de travail. Pour cet effet, 1°. Je ferai arracher ce mélange monstrueux de ceps provenus des différens vignobles de la France. 2° Chaque espèce de raisin sera plantée séparément, 1° dans un terrain pierreux et élevé ; 2° dans un terrain graveleux ; 3° dans de la terre végétale. Chaque plantation sera assez considérable pour donner deux pièces de vins, dont une sera conservée, afin de connoître la qualité et la durée du vin, et l'autre convertie en eau-de-vie, également pour connoître la quantité d'esprit ardent, que l'espèce de raisin peut fournir, et la qualité dont sera cette eau-de-vie.

3°. Comme toutes les espèces seront distinguées dans leurs plantations, et que chaque plantation occupera trois sols différens, il sera aisé de constater quel raisin doit être mélangé avec tel autre, et quel sera le résultat de ces mélanges, selon leurs différentes proportions.

Ce second travail doit encore durer six années. Pendant les trois premières, la vigne ne produit rien ; à la quatrième, son produit est presque nul ; dans la cinquième, il est encore trop aqueux, et n'a ni caractère ni qualité décidés ; ce n'est que sur la sixième qu'on peut asseoir un jugement solide. Pour parvenir à ce point, il faut donc un travail assidu de douze années consécutives ; duquel résulte nécessairement un ouvrage utile à toutes les provinces, parce qu'il est fondé sur l'expérience et sur des observations soutenues.

La seule objection plausible en apparence contre ce plan, consiste à dire : vous faites vos observations sur le territoire de Béviers [sic, pour Béziers] ; le grain de terre y est différent de celui d'Orléans ; ainsi vos principes ne peuvent s'appliquer ni au vignoble d'Orléans, ni aux autres vignobles de France.

Je réponds : n'est-il pas démontré qu'en 1753, le vin fut très-bon dans toute la France ? Il ne fut bon que parce que le raisin acquit par-tout une maturité complète ; ainsi, je dois bien mieux juger à Béziers de la qualité du raisin, qu'à Orléans, puisque je suis assuré d'y avoir cette maturité complète. Quant au goût qui provient du terroir, il est dépendant de tous les renseignements. Les vignes de Bourgogne ne donnent pas à Béziers du vin de Bourgogne ; mais l'expérience prouve que ces vignes y donnent un vin excellent. IL est démontré /167/ que tous les plants, venus du nord au midi, gagnent en qualité ; donc, je puis mieux à Béziers, ou dans les provinces méridionales, juger de la qualité d'un raisin ; donc les principes généraux établis sur ces qualités pourront être utiles dans les autres provinces : c'est donc aux propriétaires à en faire l'application sur leur terroir ; et il est impossible que ces principes, confirmés par l'expérience, ne vailent pas mieux qu'une routine sans principes. Au surplus, que l'on consulte les gens de l'art sur l'exactitude de mon raisonnement.

Ce n'est pas assez d'observer pour communiquer ensuite ses expériences au public par la voie de l'impression : le paysan ne lit pas. Ce n'est donc pas par les livres qu'il faut l'instruire, mais par l'exemple. A cet effet, je m'engage à prendre chez moi en janvier 1784 quatre jeunes paysans ; en 1785, autant ; et autant en 1786 : ce qui fera le nombre de douze. Ils y resteront trois ans et seront nourris, éclairés et chauffés gratuitement ; leur entretien sera à leurs frais.. Ils resteront chez moi pendant trois années ; de sorte que ceux entrés en 1784 sortiront en 1787, et ainsi de suite ; de cette manière, il y aura toujours huit anciens et quatre nouveaux.

[L. Dussieux reprend :] Il est impossible de tracer un plan plus méthodique que celui-là, et d'imaginer un établissement où l'amour de la science et l'attachement à la chose publique soient plus authentiquement constatés. [...]

### **201.3 Projet de pépinière de vignes de Bordeaux en 1797**

Deux textes parus dans les *Annales de l'Agriculture française* traitent de cette question :

#### **201.3a Tessier (Citoyen) - compte rendu de lecture du n°2 Tome 2 du Journal de Santé et d'Histoire naturelle de Bordeaux :**

*Plan d'une pépinière qu'on désire former à Bordeaux pour y rassembler tous les cepages, c'est à dire toutes les espèces et variétés de vignes, Rapport fait à la société d'histoire naturelle de Bordeaux, Annales de l'agriculture française 11, 1797 : 38-42*

Dans le n°2, tome 2 du journal de Santé et d'Histoire naturelle de Bordeaux, (25 thermidor an 5) on lit un rapport fait à la société d'histoire naturelle de cette ville, qui nous paroît interresser l'agriculture. /39/

Il y a parmi les différentes espèces et variétés de vignes, la même confusion, quant aux dénominations, que celle qui a lieu parmi les fromens, les pommiers, etc.

Ce qui regarde les fromens est à-peu-près éclairci maintenant, par beaucoup d'expériences faites à Rambouillet, et qui seront publiées quand les circonstances le permettront.

On a conçu depuis longtems, l'idée de débroussailler toute la nomenclature des pommiers (*Voyez les pages 104 et 105 du premier volume des Annales.*) C'étoit une des expériences qu'on se proposoit aussi de faire dans le parc de Seaux, et qui ne sera pas perdue de vue.

Nous savons que feu l'abbé *Rozier*, dans un prieuré dont il étoit titulaire, auprès de Béziers, avoit rassemblé un grand nombre de vignes, tirées de la Bourgogne, de l'Orléannois, etc. dans l'intention d'en connoître les rapports et les différences, et vraisemblablement d'en débrouiller aussi la nomenclature. La fortune de l'abbé *Rozier* ne lui a pas permis d'acheter le local de son prieuré, où il avoit commencé ses expériences sur les vignes. Une main barbare a arraché, sans pitié, le fruit des recherches et l'objet des observations d'un savant, qu'on devoit inviter à accepter une propriété qu'il consacroit à l'utilité publique.

Soit qu'il ait le premier formé le plan d'étudier les diverses espèces et variétés de vignes, /40/ soit qu'il l'ait adopté pour l'exécuter dans le Languedoc, pendant que d'autres l'exécutoient ailleurs, soit qu'il se soit concerté avec quelques amis de l'agriculture, pour n'examiner que les vignes de quelques cantons déterminés, pendant que d'autres choisiroient celles des pays plus voisins de leurs climats, le rapport des commissaires de la société d'histoire naturelle de Bordeaux attribue à M. *Dupré de Saint-Maur*, autrefois intendant de Guienne, la gloire d'avoir voulu établir une pépinière de vignes, dans laquelle dans laquelle on réunit une partie des différens *cepages* de France. Il

fut secondé par le zèle du citoyen *Latapie*, qui eut, comme l'abbé *Rozier*, la douleur de voir son travail anéanti par la révolution, puisque le sol même, où étoient ses plants, a passé dans des mains qui l'ont dénaturé.

On doit apprendre, avec satisfaction, que la société d'histoire naturelle de Bordeaux provoque de nouveau cet intéressant établissement.

Après avoir balancé longtems les inconvéniens que présentent les divers emplacements nationaux disponibles, elle a pensé qu'aucun ne réuniroit plus d'avantages que le vaste enclos de la ci-devant Chartreuse. Dans quelques endroits de cet enclos, le sol est d'une argille mêlée de cailloux et analogue à celui des côteaux des environs de Bordeaux ; dans d'autres, c'est du sable et des cailloux, ce qui l'assimile aux campagnes appelées *Graves*, d'où vient le nom d'un vin en /41/ réputation. Une partie de l'enclos est humide, mais on croit pouvoir la dessécher, en donnant à l'eau un écoulement dans le ruisseau qui baigne ses bords.

Il n'appartient qu'aux personnes qui connoissent bien le local, de juger s'il est convenable pour remplir le but qu'on se propose. C'est à elles aussi à concilier les vues d'économie avec l'importance du projet. Pour nous, nous n'avons qu'à applaudir à une idée, qui, si elle est bien suivie et point troublée dans son exécution, ne peut manquer d'être utile à une branche précieuse de l'agriculture française.

Les commissaires de la société d'histoire naturelle de Bordeaux, d'après des données recueillies, portent à 3000 le nombre des noms connus de *cepages*. Sans examiner si ce nombre est trop foible ou exagéré, et comment on a pu se le procurer, nous pensons, comme eux, qu'on rendroit un grand service à l'agriculture, en réunissant toutes les espèces de vignes dans une pépinière, pour déterminer les caractères distinctifs de chaque *cepage* ; pour ne donner qu'un seul nom aux individus qui sont semblables ; pour indiquer le terrain qui convient à chaque espèce ; quelle est celle qui donne le plus de vin, et celle qui donne le meilleur ; enfin, quel est le mélange et quelle est la proportion des *cepages* nécessaires pour faire produire à un /42/ terrain donné la plus grande quantité possible du meilleur vin.

### **201.3b Citoyen Duchesne - lettre aux Annales de l'agriculture française à propos de la collection de cépages de Bordeaux, Annales de l'agriculture française 11, 1797 : 425**

Vous avez annoncé, citoyen, la très-utile entreprise faite à Bordeaux, de cultiver compa-/426/rativement la collection la plus complète qu'on pourra se procurer des *cépages* ou *complants* de vigne ; c'est-à-dire des races ou variétés individuelles, multipliées au moyen de la propagation par bourgeons, la seule employée pour la vigne dans les divers procédés des marcottes et boutures, sous les noms de provins, crossettes, fosses, ceps couchés et autres, puisqu'on n'élève presque jamais la vigne de pépins.

En quelque lieu que cette collection s'exécute, il est probable qu'elle pourra déterminer les essences véritablement différentes, rapprocher les variétés analogues sous leurs races primitives ; et, au moyen d'une bonne concordance, supprimer tous les doubles-emplois causés par des équivoques de nomenclature. C'est un premier bien qui en résultera.

Mais quant à la proposition si importante qui termine l'annonce, pag.38, savoir, de déterminer le mélange des plantes qui fait produire à un terrain la plus grande quantité possible du meilleur vin, je doute que des expériences faites à Bordeaux puissent rien offrir de concluant pour les vignobles des environs de Mâcon, d'Auxerre ou de Rheims ; j'ai à cet égard une observation à vous citer. Le voisinage des belles plantations de Malesherbe et de Denainvilliers, que j'étois allé visiter, en 1776, m'ayant donné occasion de parcourir le terroir de Puiseaux avec un riche propriétaire du canton, je pris connaissance de /427/ la culture que l'on fait dans ce vignoble, en terre forte et à plat pays, de deux sortes de raisins ; l'une nommée *Gois*, célèbre par la grosseur de son grain et de sa grappe ; l'autre nommé *Teint* dans tout le Gâtinois, et ailleurs *Teinturier*, parce qu'il sert à teindre, ou, si l'on veut, à colorer le vin, dont le *Gois* produit la quantité. L'essence de ce *teint* est facile à déterminer par la couleur rouge que prennent ses feuilles vers le tems de la vendange : on n'en établit qu'un cinquième ou sixième du total, ce qui suffit pour que le vin du Gâtinois soit employé comme vin colorant pour tous les mélanges usités dans le commerce des vins. Les marchands l'achètent à la vue, sans le goûter, et le produit de ces vignes n'en est pas moins un excellent revenu. Ce propriétaire avoit pour femme la fille d'un habitant d'Auxerre ; ils avoient désiré se procurer pour eux un vin plus délicat et vraiment potable. Les meilleurs plants tirés d'Auxerre ne produisirent chez eux qu'un stérile feuillage ; ils me firent voir le mauvais succès de leur entreprise et l'ont abandonnée.

Je vous propose donc, citoyen, de présenter, dans vos Annales, comme utile et même nécessaire, de former en France au moins quatre établissemens, semblables à celui de Bordeaux, ou même de les multiplier dans tous les départemens où il se trouve des vignobles ; non pas peut-être pour y refaire le premier travail de la comparai-/428/son des essences diverses, mais au moins pour cultiver comparativement celles qui auront été reconnues différentes.

Il sera possible et même très-probable d'obtenir pour résultat, en plus d'un vignoble, la connoissance de quelques innovations utiles qui, sans ces essais combinés, resteroient ignorées pendant une longue suite d'années.

# Tableau récapitulatif des 5900 occurrences des ampélonymes mentionnés dans l'enquête de 1782-84 (HG-JY)

Chaque occurrence du Tableau correspond à l'usage d'un nom dans un contexte défini : les mémoires D, les bordereaux C, la collection A, le répertoire B, la correspondance E.

#	ampélonyme	synonymes	C	Gén	lieu
---	------------	-----------	---	-----	------

Légende du Tableau

**col.1 - #, identifiant** : indique la source précise de l'occurrence dans la Section 2. La première lettre A,B,C,D renvoie aux différents documents A = catalogue etc. (ci-dessous) ; ensuite dans les listes C et D, au n° du dossier et au n° dans le dossier. A et B n'ont pas de n° de dossier dans le tableau

**col.2 - ampélonyme** : nom principal, ce nom est **souligné et en gras** lorsqu'il est fait mention de synonyme(s) sur place (col.6) ou *ailleurs* (col.6)

**col. 3 - synonymes** : noms en *italiques* en référence au lieu ou *ailleurs*

**col.4 - couleur** lorsqu'exprimée dans une source

**col. 5 - généralité** où se trouve le lieu concerné

**col. 6 - lieu** concerné par l'entrée

\* dans une colonne signifie que la traduction de l'information est incomplète dans le tableau et qu'il convient de retourner à la source dans la section 2

n° Xa, Xb,...Xf : erreurs de numérotation dans l'original

Chaque entrée du tableau dispose d'un identifiant (#) commençant par les lettres A, B, C et D.

- Les identifiants A1 à A811 correspondent à la liste A des seules entrées désignées par un ampélonyme dans le registre de la collection. Le registre contient 837 occurrences.

- Les identifiants B1 à B437 correspondent à la liste B, l'ébauche de répertoire alphabétique. Le répertoire contient 441 occurrences.

- Les identifiants C10.1 à C145.6 établissent une liste C de 2084 occurrences qui récapitule ceux des noms mentionnés dans les bordereaux de réception ou de suivi (C10 à C145).

- Les identifiants D10.1 à D145.105 établissent une liste D de 2542 occurrences qui récapitule ceux des noms mentionnés dans les mémoires originaux (D103 à D129) ou dans les copies de mémoires (D10 à D98).

Chacune de ces quatre listes est lacunaire :

La liste A correspond aux seuls plants de la vague A. Les listes des plants des envois retardataires de la vague A sont manquants ou incomplets. Y manquent tous les plants de la généralité de Bordeaux (vague B) ainsi que ceux des plants de la vague A dont les noms étaient manquants ou illisibles sur les étiquettes. Elle compte 837 entrées inventoriées A1 à A772, du fait des doublons, des manques, des omissions et des répétitions.

La liste B de l'ébauche de répertoire ne contient que les noms dont la première lettre est A ou B auxquels s'ajoutent quelques noms G et S. Elle compte 441 entrées inventoriées B1 à B437 selon que les synonymes ont été identifiés ou pas.

Les bordereaux sont parfois incomplets ou contiennent des erreurs. Certains sont manquants en tout ou en partie ; Joigny (dossier 97), Paris (dossiers 98 et 130), Sarlat (dossier 116).

Le tableau récapitule tous les noms et variantes orthographiques utilisés une fois ou plus dans l'enquête. Il en est de même pour les synonymies exprimées.



A1	pinot rouge		R	Djn	Avallon
A2	pinot blanc		B	Djn	Avallon
A3	pinot gris		G	Djn	Avallon
A4	servoigirien			Djn	Avallon
A5	cilar			Djn	Avallon
A6	<u>goix</u> ou	<i>roublot</i>		Djn	Avallon
A6	<i>roublot</i>	<u>goix</u>		Djn	Avallon
A7	damas			Djn	Avallon
A8	muscat blanc		B	Djn	Avallon
A12	pinot blanc		B	Djn	Avallon
A13	gris verot		G	Djn	Avallon
A14	poulnot			Djn	Avallon
A15	chasselas blanc		B	Djn	Avallon
A16	scieuta ou ciouta			Djn	Avallon
A17	pinot blanc		B	Djn	Beaune
A18	chasselat blanc		B	Djn	Beaune
A19	giboulot noir		N	Djn	Beaune
A20	gamay blanc		B	Djn	Beaune
A21	pinot noir		N	Djn	Beaune
A22	pinot gris		G	Djn	Beaune
A23	malaga blanc		B	Djn	Beaune
A24	gamay noir		N	Djn	Beaune
A25	verot/petit			Djn	Avallon
A26	st-martin			Djn	Flavigny
A27	pineau gris		G	Djn	Flavigny
A28	pinot blanc			Djn	Flavigny
A29	gamai blanc		B	Djn	Vitteaux
A30	gouot			Djn	Vitteaux
A31	gamai rouge		R	Djn	Vitteaux
A32	melon			Djn	Vitteaux
A33	sauvignien			Djn	Vitteaux
A34	pinot moelleux			Djn	Vitteaux
A35	pinot/franc			Djn	Vitteaux
A36	<u>uvau</u> ou	<i>st-martin</i>		Djn	Vitteaux
A36	<i>st martin</i>	<u>uvau</u>		Djn	Vitteaux
A37	pinot blanc		N	Djn	Vitteaux
A37'	bureau*			Djn	Vitteaux
A38	chasselat/gros			Djn	Auxonne
A39	gamet noir		N	Djn	Auxonne
A40	muscat blanc		B	Djn	Auxonne
A41	amandelle violet*		V	Djn	Auxonne
A42	purion noir		N	Djn	Auxonne
A45	tinevache			Djn	Dijon
A46	amandelle violet*		V	Djn	Auxonne
A50	chanay			Djn	Mâcon
A51	[?] pli ds la page			Djn	Mâcon
A52	chardonnay			Djn	Mâcon
A53	melon rouge		R	Djn	Avallon
A54	<u>groix</u> ou	<i>loury</i>		Djn	Avallon
A54	<i>loury</i>	<u>groix</u>		Djn	Avallon
A55	servoigirien rouge		R	Djn	Avallon
A56	maitié			Djn	Bourg
A57	chetuan			Djn	Bourg

A59	<b>crepet</b> ou	<i>pinot batard/petit</i>		Djn	Dijon
A59	<i>pinot batard/petit</i>	<b>crepet</b>		Djn	Dijon
A60	<b>pinot noir batard</b>		N	Djn	Dijon
A61	<b>gaillard noir</b>		N	Djn	Dijon
A62	<b>melon petite esp.</b>		B	Djn	Dijon
A72	<b>muscat noir</b>		N	Djn	Dijon
A73	<b>purion blanc</b>		B	Djn	Auxonne
A74	<b>romain noir petits grains</b>		N	Djn	Auxonne
A75	<b>cioutat d'alexandrie</b>			Djn	Auxonne
A77	<b>malaga</b>			Djn	Auxonne
A79	<b>muscat bl fort gros</b>		B	Djn	Auxonne
A80	<b>gamay noir</b>		N	Djn	Chalon (/Saône)
A81	<b>chaudenet</b>		B	Djn	Chalon (/Saône)
A82	<b>noirien</b> ou	<i>morillon/gros</i>		Djn	Chalon (/Saône)
A82	<i>morillon/gros</i>	<b>noirien</b>		Djn	Chalon (/Saône)
A84	<b>gamay blanc</b>		B	Djn	Chalon (/Saône)
A85	<b>piquepoule noire</b>		N	Lgdc	Toulouse
A86	<b>malvoisie</b>			Lgdc	Toulouse
A87	<b>raisin turc noir</b>		N	Lgdc	Toulouse
A88	<b>piquepoule noir</b>		N	Lgdc	Toulouse
A89	<b>espard(l-) ou</b>	<i>mourvès</i>		Lgdc	Toulouse
A89	<i>mourvès</i>	<b>espard</b>		Lgdc	Toulouse
A91	<b>theret bourré</b>			Lgdc	Toulouse
A92	<b>guilhem</b>			Lgdc	Toulouse
A93	<b>veillane</b> ou	<i>madame*</i>		Lgdc	Toulouse
A93	<i>madame</i>	<b>veillane*</b>		Lgdc	Toulouse
A94	<b>hugnhe rouge</b>			Lgdc	Toulouse
A95	<b>doucet</b> ou	<i>doucinette</i>		Lgdc	Toulouse
A95	<i>doucinette</i>	<b>doucet</b>		Lgdc	Toulouse
A96	<b>picarnau</b>			Lgdc	Toulouse
A97	<b>piran</b> ou	<i>aspiran n à queue rouge</i>		Lgdc	Toulouse
A97	<i>aspiran n à queue rouge</i>	<b>piran</b>		Lgdc	Toulouse
A98	<b>brunverdau</b>			Lgdc	Toulouse
A99	<b>berne noire</b>			Lgdc	?
A100	<b>berne noire</b>			Lgdc	?
A101	<b>damas</b>			Lgdc	Toulouse
A102	<b>raisin de malthe</b>			Lgdc	Toulouse
A103	<b>brun fourca</b>			Aix	Aubagne
A104	<b>clairette rouge</b>			Lgdc	Toulouse
A105	<b>muscat blanc</b>		B	Lgdc	Toulouse
A106	<b>theret escalane</b>			Lgdc	Toulouse
A107	<b>maroquin blanc</b>		B	Lgdc	Toulouse
A108	<b>espard(l-)* ou</b>	<i>mourvès bl</i>	B	Lgdc	Toulouse
A108	<i>mourvès bl</i>	<b>espard</b>	B	Lgdc	Toulouse
A109	<b>büegnhe</b>			Lgdc	Toulouse
A110	<b>corinthe</b>			Lgdc	Toulouse
A111	<b>piran verdal</b>			Lgdc	Toulouse
A112	<b>oeillade a gr ovales</b>			Lgdc	Toulouse
A113	<b>piran</b> ou	<i>aspiran n à queue rouge</i>	N	Lgdc	Toulouse
A113	<i>aspiran n à queue rouge</i>	<b>piran</b>	N	Lgdc	Toulouse
A114	<b>oeillade a gr ronds</b>			Lgdc	Toulouse
A115	<b>piran d'espagne</b>			Lgdc	Toulouse
A116	<b>pique poule bourre</b>			Lgdc	Toulouse

A117	maroquin piran			Lgdc	Toulouse
A118	<u>raisin de poche</u> ou	<i>aygrassière</i>		Lgdc	Toulouse
A118	<i>aygrassière</i>	<u>raisin de poche</u>		Lgdc	Toulouse
A119	<u>calicor</u> ou	<i>oufourigas bl (-) *</i>	B	Lgdc	Toulouse
A119	<i>oufourigas(-) bl *</i>	<u>calicor</u>	B	Lgdc	Toulouse
A120	galles à gr rnd			Lgdc	Toulouse
A121	piran verdal			Lgdc	Toulouse
A122	servant à gr rnds			Lgdc	Toulouse
A123	servant à gr longs			Lgdc	Toulouse
A125	clairette blanche		B	Lgdc	Toulouse
A126	olivette blanche		B	Lgdc	Toulouse
A127	sadoule bouvier noir ou	<i>mourrau</i>	N	Lgdc	Toulouse
A128	raisin de malthe			Lgdc	Toulouse
A129	clairette verdalle			Lgdc	Toulouse
A131	theret verdal			Lgdc	Toulouse
A132	muscat -- ( <i>pli dans la page</i> )			Lgdc	Toulouse
A133	raisin des pauvres			Lgdc	Toulouse
A134	muscat grec à gr rnd			Lgdc	Toulouse
A145	coulumbau			Avgn?	?
A146	muscat rouge		R	Avgn?	?
A147	gouget noir		N	Brgs?	?
A148	moret noir		N	Brgs?	?
A161	corinthe rouge		R	Mtbn	?
A162	malvoisie blanc		B	Mtbn	?
A163	bourdalès noir		N	Mtbn	?
A164	fer noir*		N	Mtbn	?
A165	languedoc noir		N	Mtbn	?
A165c	panse muscade			Aix	Toulon
A166	olivete noir		N	Aix	Aix
A168	St-Jean/plan de			Aix	Aix
A170	<u>pascal blanc</u> ou	<i>primari</i>	B	Aix	Cuers
A170	<i>primari</i>	<u>pascal blanc</u>		Aix	Cuers
A171	brun fourca			Aix	Cuers
A172	olivete noir		N	Aix	Cuers
A173	muscat noir		N	Aix	Cuers
A174	egratine			Aix	Cuers
A176	brun/gros			Aix	Roquevaire
A179	oeillat noir		N	Mtbn	Millau
A180	monnastel			Mtbn	Millau
A184	oeillat blanc			Mtbn	Millau
A185	alicante			Mtbn	Millau
A186	tarret			Mtbn	Millau
A187	muscat blanc			Mtbn	Millau
A190	ugni bl pays d'aix			Aix	Cuers
A191	boutilan			Aix	Aubagne
A192	panse commune			Aix	Aubagne
A193	clairette/grosse			Aix	Cuers
A194	<u>sicilien</u> ou	<i>navette/plan de</i>		Aix	Cuers
A194	<i>navette/plan de</i>	<u>sicilien</u>		Aix	Cuers
A195	mourvede/petit			Aix	Cuers
A196	languedoc/plan de			Aix	Aubagne
A197	fugainier			Aix	Aubagne
A198	uni blanc			Aix	Toulon

A199	pascal rouge		Aix	Aubagne
A200	mourvede		Aix	Aubagne
A201	danugue		Aix	Aubagne
A202	poumestre		Aix	Aubagne
A203	clairette		Aix	Aubagne
A207	panse		Aix	Cuers
A209	corinthe		?	?
A210	aragnan		Aix	Roquevaire ?
A211	clairette/petite		Aix	Roquevaire
A213	st-jean noir/plan de		Aix	Roquevaire
A214	mourvede		Aix	Roquevaire
A215	sainet noir		Aix	Roquevaire
A119b	uni noir		Aix	Toulon
A120b	clairette grosse		Aix	Roquevaire
A122b	saret		Aix	Roquevaire
A129b	muscat blanc		Aix	Roquevaire
A131b	blancoim*		Aix	Roquevaire
A132b	muscat rouge		Aix	Roquevaire
A133b	barbaroux		Aix	Roquevaire
A134b	fuganiere		Aix	Roquevaire
A135b	marseille/plant de		Aix	Cuers
A136b	<u>roudia</u> ou	<i>radilla</i>	Aix	Toulon
A136b	<i>radilla</i>	<u>roudia</u>	Aix	Toulon
A137b	<u>pascal</u>	<i>primaris</i>	Aix	Cuers
A137b	<i>primaris</i>	<u>pascal</u>	Aix	Cuers
A138b	<u>bouteillan</u>	<i>guillaume/gros</i>	Aix	Cuers
A138b	<i>guillaume/gros</i>	<u>bouteillan</u>	Aix	Cuers
A139b	madame/plant de		B	Auch Maubourguet
A140b	manseng		R	Auch Maubourguet
A141b	<u>quefort</u> ou	<i>heran</i>	R	Auch Maubourguet
A141b	<i>heran</i>	<u>quefort</u>		Auch Maubourguet
A142b	tanat		R	Auch Sauveterre
A143b	cougnat			Auch Madiran
A144b	tanat			Auch Madiran
A145b	anousiac			Auch Madiran
A146b	mansenc			Auch Madiran
A148b	disnarde/plant		Aix	Cuers
A150b	clarete blanc		Mtbn	Montauban
A151b	moisac rouge		Mtbn	Montauban
A154b	jussy/plan de <span style="color: red;">par erreur</span>		Metz	<i>Jussy</i>
A158b	<u>sarreiron</u> ou	<i>tibouren</i>	Aix	Cuers
A158b	<i>tibouren</i>	<u>sarreiron</u>	Aix	Cuers
A159b	muscat noir/petit		Aix	Cuers
A160b	barbaroux		Aix	Cuers
A162b	muscat blanc		Aix	Cuers
A163b	lyonnais blanc		Brgs	St-Amand(Mtrond)
A164b	damas blanc		B	Brgs St-Amand(Mtrond)
A165b	darbé blanc		Brgs	St-Amand(Mtrond)
A166b	bourguignon blanc		Brgs	St-Amand(Mtrond)
A167b	sauvignon blanc		Brgs	La Châtre
A168b	chartraud		Brgs	La Châtre
A169b	verdinaud blanc		Brgs	La Châtre
A170b	verdinaud blanc		Brgs	St-Amand(Mtrond)

A171b	gerien blanc		Brgs?	St-Amand(Mtrond)?
A172b	bourdelan* blanc		B	Bsçn Montluçon*
A173b	jaune/petit			Bsçn Montluçon*
A174b	st-jeaunen			Bsçn Montluçon*
A176b	bouquetier			Aix Aubagne
A177b	panse			Aix Toulon
A179b	maroquin			Lgdc Toulouse
A180b	poumestre			Aix Aubagne
A182b	hungne			Lgdc Toulouse
A183b	hungne			Lgdc Toulouse
A184b	picopoul rouge		R	Mtbn Montauban
A185b	roucoulene blanc		B	Mtbn Montauban
A186b	mouret noir		N	Mtbn Montauban
A187b	cargue commune bl		B	Mtbn Montauban
A188b	louval blanc		B	Mtbn Montauban
A189b	ped de corbeau			Mtbn Montauban
A190b	theret à gros grains			Lgdc Toulouse
A191b	olivette noir		N	Lgdc Toulouse
A192b	theret à gros grains			Lgdc Toulouse
A193b	hughne(l-) claire*			Lgdc Toulouse
A194b	servant à gr rnds			Lgdc Toulouse
A195b	enferren/inferre			Lgdc Toulouse
A195b	inferre/enferren			Lgdc Toulouse
A200b	chalse rouge		R	Mtbn Montauban
A201b	verdau			Mtbn Montauban
A202b	<u>maroze noir</u> ou	<i>mauresi noir</i>	N	Mtbn Montauban
A202b	<i>mauresi noir</i>	<u>maroze noir</u>	N	Mtbn Montauban
A203b	<u>espard blanc</u> ou	<i>mouvès blanc</i>	B	Lgdc Toulouse
A203b	<i>mouvès blanc</i>	<u>espard blanc</u>	B	Lgdc Toulouse
A204b	mounastel			Mtbn Millau
A206b	muscat blanc		B	Aix? ?
A224	raisin turc blanc		B	Lgdc Toulouse
A225	theret bourrée			Lgdc Toulouse
A228	damas			Lgdc Toulouse
A229	piran muscat jaune		B	Mtbn Montauban
A230	chasselas blanc		B	Mtbn Montauban
A231	corbeau			Aix Aix ?
A232	maroquin piran			Lgdc Toulouse
A233	muscat d'espagne			Lgdc Toulouse
A234	raisin turc noir		N	Lgdc Toulouse
A235	belle de may			Aix Cuers
A237	servant à gr longs			Lgdc Toulouse
A238	<u>broquier</u> ou	<i>ped de pie, pecoutoir</i>		Aix Cuers
A238	<i>ped de pie</i>	<u>broquier</u>		Aix Cuers
A238	<i>pecoutoir</i>	<u>broquier</u>		Aix Cuers
A239	uni rouge		R	Aix Aix ?
A240	olivette noir		N	Aix Roquevaire
A241	auzeby			Lgdc Toulouse
A243	madame			Lgdc Toulouse
A244	sadoule bouvier			Lgdc Toulouse
A245	uni noir		N	Aix Toulon
A246	panse muscade			Aix Cuers/Aubag
A247	pascal noir		N	Aix Cuers

A260	gallet à gr ovales		Lgdc	Toulouse	
A261	claret petale		Aix	Cannes/Cuers	
A262	muscat noir/gros		<b>N</b>	Aix	Cuers
A263	muscat o---		Bsçn	?	
A264	durbé noir		<b>N</b>	Bsçn	?
A266	petit [jaune?]*		Bsçn	?	
A267	bourguignon		Djn	Mâcon	
A268	mourvede/gros		Aix	Cuers	
A269	saure		Lgdc	Toulouse	
A270	colombau		Aix	Cuers	
A271	piquepoule noire		<b>N</b>	Aix	Toulouse
A272	iragnon		Lgdc	Toulouse	
A273	maroquin bourré		Lgdc	Toulouse	
A280	moulan		Lgdc	Toulouse	
A281	plant/gros		Djn	Bourg	
A282	orleans/plant d		Djn	Bourg	
A283	verot blanc		<b>B</b>	Djn	Avallon
A284	<u>goix rouge</u> ou	<i>groix</i>	<b>R</b>	Djn	Avallon
A284	<i>groix</i>	<u>goix rouge</u>	<b>R</b>	Djn	Avallon
A285	coulnot rouge		<b>R</b>	Djn	Avallon
A286	bourguignon		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A287	pied de perdrix		Mtbn	Mtbn/Figeac	
A287b	moret		Brgs	Châteauroux	
A287c	muscat rouge		<b>R</b>	Brgs	St-Amand(Mtrond)
A288	muscat blanc		<b>B</b>	Brgs	St-Amand(Mtrond)
A288b	pinet		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A289	mouillet		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A290	verdin		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A291	dannery		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A292	gouchet		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A293	souvignon fumé		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A294	souvignon vert		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A295	muscat batard		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A296	chambonat		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A297	genouilleret		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A298	perigord		Brgs	St-Amand(Mtrond)	
A300	pinet		Brgs	Châteauroux	
A301	sauvignon		Brgs	Châteauroux	
A303	moreau/franc		Brgs	Châteauroux	
A304	chambonats aux genoux		Brgs	Châteauroux	
A306	auvergnat		Brgs	Châteauroux	
A307	jainets		Brgs	Châteauroux	
A308	chasselas		Brgs	Châteauroux	
A309	damas		Brgs	Châteauroux	
A310	vigane		Brgs	Châteauroux	
A311	roy d'arragon		Brgs	Châteauroux	
A312	verdin		Brgs	Châteauroux	
A313	muscat blanc		<b>B</b>	Brgs	Châteauroux
A314	pusaut		Brgs	Châteauroux	
A315	melier/gros		Brgs	Châteauroux	
A316	moret		Brgs	Châteauroux	
A317	gouchet		Brgs	Châteauroux	
A318	vachains		Brgs	Châteauroux	

A319	chambonat verd			Brgs	Châteauroux
A320	blanc clarette			Brgs	Châteauroux
A321	pinet blanc		B	Brgs	Châteauroux
A322	noir tendre		N	Brgs	Châteauroux
A323	tendrefleur			Metz	Metz
A324	datte/plant de			Metz	Metz
A325	pin[ot] bon			Metz	Metz
A326	pinots			Metz	Metz
A327	pinot/petit			Metz	Varenne d'Ars
A328	ginoul d'agathe			?	?
A329	rouget noir		N	?	?
A330	rieu col noir		N	?	?
A331	anglais noir		N	?	?
A331	<u>marustel</u> ou	<i>braucol</i>		?	?
A331	<i>braucol</i>	<u>marustel</u>		?	?
A332	<u>terrabinenc</u> ou	<i>clarette blanc</i>		?	?
A332	<i>clarette blanc</i>	<u>terrabinenc</u>	B	?	?
A333	sommart blanc		B	?	?
A334	bouillon noir		N	?	?
A335	graineblanc		B	?	?
A336	colombard blanc		B	?	?
A337	mauzac blanc		B	?	?
A338	verdanel blanc		B	?	?
A339	bouillenc blanc		B	?	?
A340	bouillenc noir		N	?	?
A341	rouge grosse		R	?	?
A343	muscat noir		N	?	?
A344	<u>almoyno</u> ou	<i>medeu</i>		?	?
A344	<i>medeu</i>	<u>almoyno</u>		?	?
A345	muscat bl d'espagne		B	?	?
A346	prunard noir		N	?	?
A347	froumental blanc		B	?	?
A348	muscat blanc		B	?	?
A349	<u>oxerrois</u> ou	<i>pé de perdrix noir</i>	N	?	?
A349	<i>pé de perdrix noir</i>	<u>oxerrois</u>	N	?	?
A350	malvoisie gris		G	?	?
A351	st-perey/plant de			Avgn	Brioude
A352	<u>chasselas</u> ou	<i>beaune/plant de</i>		Avgn	Brioude
A353	<i>beaune/plant de</i>	<u>chasselas</u>		Avgn	Brioude
A354	aubain			Avgn	Brioude
A355	aubain			Avgn	Brioude
A356	<u>langes de chien</u> ou	<i>pineau</i>		Avgn	Brioude
A356	<i>pineau</i>	<u>langes de chien</u>		Avgn	Brioude
A357	pineau blanc			Avgn	Brioude
A358	pineau blanc			Avgn	Brioude
A359	rouge commun		R	Avgn	Brioude
A360	chassaignol			Avgn	Brioude
A361	gamay blanc		B	Avgn	Brioude
A364	gamet noir		N	Avgn	Brioude
A365	muscat blanc		B	Avgn	Brioude
A366	teinturier			Avgn	Brioude
A367	<u>langelet</u> ou	<i>pineau 2e variété</i>		Avgn	Brioude
A367	<i>pineau 2e variété</i>	<u>langelet</u>		Avgn	Brioude

A368	verdelet			Avgn	Brioude
A369	cendré			Avgn	Brioude
A370	romans blanc		B	Avgn	Brioude
A371	bionnais			Avgn	Brioude
A372	fort fumé			Avgn	Brioude
A373	rouge/gros		R	Avgn	Brioude
A374	pineau commun			Avgn	Brioude
A375	raisin grec			Avgn	Brioude
A376	romans blanc		B	Avgn	Brioude
A377	brumeau			Avgn	Brioude
A378	mollard			Avgn	Brioude
A379	noireau			Avgn	Brioude
A380	muscat noir		N	Avgn	Brioude
A380	muscat violet		V	Avgn	Brioude
A381	fort			Avgn	Brioude
A382	noireau double			Avgn	Brioude
A383	brumeau blanc		B	Avgn	Brioude
A384	spin vert			Ssns	Crouy
A385	romeret			Ssns	Crouy
A386	gruet			Ssns	Crouy
A387	blanc meunier		B	Ssns	Crouy
A388	spin gris		G	Ssns	Crouy
A389	blanc		B	Ssns	Crouy
A390	barsuraube			Ssns	Crouy
A391	teinturier			Ssns	Crouy
A392	spin luisant			Ssns	Crouy
A393	blanc d'orient		B	Ssns	Crouy
A394	blanc d'orient		B	Ssns	Crouy
A395	blanc dur		B	Ssns	Crouy
A396	pindrillard			Ssns	Crouy
A397	pinet blanc arbois		B	Brgs	Selles(/Cher)
A398	beauhier			Brgs	Selles(/Cher)
A399	<u>surin vert</u> ou	<i>sauvignon vert</i>		Brgs	Selles(/Cher)
A399	<i>sauvignon vert</i>	<u>surin vert</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A400	auvernat blanc		B	Brgs	Selles(/Cher)
A401	bigourdin			Brgs	Selles(/Cher)
A402	noir tendre		N	Brgs	Selles(/Cher)
A403	muscat			Brgs	Selles(/Cher)
A404	gouais			Brgs	Selles(/Cher)
A405	<u>auvernat</u> ou	<i>ceudreux, meunier</i>		Brgs	Selles(/Cher)
A405	<i>meunier</i>	<u>auvernat</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A405	<i>ceudreux</i>	<u>auvernat</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A406	<u>surin</u> ou	<i>sauvignon jaune</i>		Brgs	Selles(/Cher)
A406	<i>sauvignon jaune</i>	<u>surin</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A407	chasselas			Brgs	Selles(/Cher)
A408	<u>cor</u> ou	<i>cahors</i>		Brgs	Selles(/Cher)
A408	<i>cahors</i>	<u>cor</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A409	<u>gouais</u> ou	<i>gouet</i>		Brgs	Selles(/Cher)
A409	<i>gouet</i>	<u>gouais</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A410	pinet noir		N	Brgs	Selles(/Cher)
A411	seriat			Brgs	Selles(/Cher)
A412	noir d'espagne/gros		N	Brgs	Selles(/Cher)
A413	fromenteau			Brgs	Selles(/Cher)



A414	melier			Brgs	Selles(/Cher)
A415	<u>auvernat noir</u> ou	<i>auvernat franc</i>	N	Brgs	Selles(/Cher)
A415	<i>auvernat franc</i>	<u>auvernat noir</u>		Brgs	Selles(/Cher)
A416	sauvignon blanc		B	?	?
A417	raisin noir		N	?	?
A418	raisin français			?	?
A419	chasselas		B	?	?
A420	soret		N	?	?
A421	bourguet		N	?	?
A422	sancerrois		N	?	?
A423	pinet noir		N	?	?
A424	muscat		N	?	?
A427	enragié			Mtbn	Puy-L'Evêque
A428	chossé gris		G	Mtbn	Puy-L'Evêque
A431	sabouret blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
A432	corente blanc		B	Avgn	Riom
A433	anis			Avgn	Riom
A434	blanc [le]		B	Avgn	Riom
A435	damas			Avgn	Riom
A436	lyonnais rouge		R	Avgn	Riom
A437	<u>gamé</u> ou	<i>gamelou</i>		Avgn	Riom
A437	<i>gamelou</i>	<u>gamé</u>		Avgn	Riom
A438	frayé			Avgn	Riom
A439	chanis			Avgn	Riom
A440	rousselet			Avgn	Riom
A441	charpinei			Avgn	Riom
A442	lyonnois blanc			Avgn	Riom
A443	<u>tachoir</u> ou	<i>teinturier</i>		Avgn	Riom
A443	<i>teinturier</i>	<u>tachoir</u>		Avgn	Riom
A444	pinatel			Avgn	Riom
A445	<u>nairou</u> ou	<i>neyron</i>		Avgn	Riom
A445	<i>neyron</i>	<u>nairou</u>		Avgn	Riom
A446	gillain noir/gielan noir		N	Auch	Ste-Colombe
A446	gielan noir/gillain noir	-	N	Auch	Ste-Colombe
A447	massenc			Auch	Ste-Colombe
A448	coste rouge		N	Auch	Ste-Colombe
A449	claret ronde			Auch	Ste-Colombe
A450	clarete pointue			Auch	Ste-Colombe
A451	bouchalès			Auch	Ste-Colombe
A452	audonc/brun			Avgn	Corent (Antezat)
A453	gamet blanc		B	Avgn	Corent (Antezat)
A454	damas			Avgn	Corent (Antezat)
A455	clermontais	-		Avgn	Corent (Antezat)
A456	clermontais			Avgn	Corent (Antezat)
A457	muscat blanc		B	Avgn	Corent (Antezat)
A458	fenes			Avgn	Corent (Antezat)
A459	clermontais blanc		B	Avgn	Corent (Antezat)
A460	gamet			Avgn	Corent (Antezat)
A461	clermontais cendré			Avgn	Corent (Antezat)
A462	roussi blanc			Avgn	Corent (Antezat)
A463	perou noir		N	Avgn	Corent (Antezat)
A464	brimet noir /du		N	Avgn	Corent (Antezat)
A465	muscat rouge		R	Avgn	Corent (Antezat)

A466	pineau noir		N	Avgn	Corent (Antezat)
A467	espagnot(d-) noir			Avgn	Corent (Antezat)
A468	mourales blanc			Avgn	Corent (Antezat)
A469	pinoux roussard			Avgn	Corent (Antezat)
A470	rameau blanc /du			Avgn	Corent (Antezat)
A471	neroux			Avgn	Corent (Antezat)
A472	gueres/de			Avgn	Corent (Antezat)
A473	blanc/gros			Avgn	Corent (Antezat)
A474	sachard			Avgn	Corent (Antezat)
A475	anjou(d-)			Avgn	Corent (Antezat)
A476	dirmau rouge			Avgn	Corent (Antezat)
A477	arbat(d') blanc			Avgn	Corent (Antezat)
A478	<u>mousca blanc</u> ou	<i>mouché</i>	B	Avgn	Corent (Antezat)
A478	<i>mouché</i>	<u>mousca blanc</u>		Avgn	Corent (Antezat)
A479	<u>drigily</u> ou	<i>anis</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
A479	<i>anis</i>	<u>drigili</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
A480	barquelé			Avgn	Clermont(-Fd)
A481	chasselas rouge			Avgn	Clermont(-Fd)
A483	lyonnais			Avgn	Clermont(-Fd)
A484	malvoisie			Avgn	Clermont(-Fd)
A485	teinturier			Avgn	Clermont(-Fd)
A486	chasselas blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
A487	noiron blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
A488	<u>chany</u> ou	<i>chanis</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
A488	<i>chanis</i>	<u>chany</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
A489	rouge/gros			Avgn	Clermont(-Fd)
A490	gamet blanc			Avgn	Clermont(-Fd)
A491	chanis noir			Avgn	Clermont(-Fd)
A492	muscat blanc			Avgn	Clermont(-Fd)
A493	charpinet blanc			Avgn	Clermont(-Fd)
A494	charpinet noir			Avgn	Clermont(-Fd)
A495	frayé noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
A496	frayé noir		N	Avgn	?
A497	brumet noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
A498	sepan vert			Avgn	Clermont(-Fd)
A499	bourbonnais blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
A500	pate d'oye			Avgn	Clermont(-Fd)
A501	brumar			Avgn	Clermont(-Fd)
A502	gris		G	Avgn	Clermont(-Fd)
A503	raisin de beaune			Avgn	Clermont(-Fd)
A504	brumet blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
A505	<u>miliot</u> ou	<i>millau</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
A505	<i>millau</i>	<u>miliot</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
A506	bionnois			Avgn	Clermont(-Fd)
A507	chasselas noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
A508	muscat rouge			Avgn	Clermont(-Fd)
A509	noiron blanc		N	Avgn	Clermont(-Fd)
A510	limandy			Avgn	Clermont(-Fd)
A511	rousselet			Avgn	Clermont(-Fd)
A512	gamet noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
A513	chany gris		G	Avgn	Clermont(-Fd)
A514	pinau noir			Avgn	?
A515	<u>forez noir</u> ou	<i>foret noir</i>	N	Avgn	?

A515	foret noir	<u>forez noir</u>	N	Avgn	?
A516	tachant			Avgn	?
A517	anjou blanc		B	Avgn	?
A518	<u>militès</u> ou	span/gros		Avgn	?
A518	span/gros	<u>militès</u>		Avgn	?
A519	anjou rouge			Avgn	?
A520	aigret			Avgn	?
A521	span fumé/gros			Avgn	?
A522	forêt blanc		B	Avgn	?
A523	blanc/petit		B	Avgn	?
A524	essartlas			Avgn	?
A525	blanc/gros		B	Avgn	?
A526	nerou			Avgn	?
A527	muscat blanc		B	Avgn	?
A528	rousset			Avgn	?
A529	damas			Avgn	?
A530	span/gros			Avgn	?
A531	brumet			Avgn	?
A532	maumadier			Avgn	?
A533	<u>abade</u> ou	sibadé		Auch	Mont-Bruilhois
A533	sibadé	<u>abade</u>		Auch	Mont-Bruilhois
A534	gouaillardon			Auch	Mont-Bruilhois
A535	mérille			Auch	Mont-Bruilhois
A536	marmouran			Auch	Mont-Bruilhois
A537	montauban			Auch	Mont-Bruilhois
A538	erré			Auch	Mont-Bruilhois
A539	couefort			Auch	Auch
A539	teinturier			Auch	Auch
A540	côte rouge		N	Auch	Auch
A541	bouchalès			Auch	Auch
A542	sauvignon			Auch	Montesquieu-en-B
A543	perron			Auch	Montesquieu-en-B
A544	guilon blanc			Auch	Montesquieu-en-B
A545	clarete			Auch	Auch
A546	chalosse			Auch	Montesquieu-en-B
A547	guilan noir			Auch	Montesquieu-en-B
A547	guilan gris			Auch	Montesquieu-en-B
A548	verdet			Auch	Montesquieu-en-B
A549	piquepout			Auch	Montesquieu-en-B
A550	oeil de tour			Auch	Montesquieu-en-B
A551	mensenc			Auch	Montesquieu-en-B
A552	madame/ de			Auch	Montesquieu-en-B
A553	pelle a ouille			Auch	Montesquieu-en-B
A554	sabouret blanc			Mtbn	?
A555	marche noir/plan de			Brgs	?
A556	<u>nuret</u> ou	noiret		Brgs	?
A556	noiret	<u>nuret</u>		Brgs	?
A557	melier très jaune			Brgs	?
A558	noir tendre			Brgs	La Châtre
A559	<u>fleuret</u> ou	fleutret		Brgs	?
A559	fleutret	<u>fleuret</u>		Brgs	?
A560	goudoux blanc		B	Brgs	?
A561	chene noir			Brgs	Argenton(/Creuse)

A562	gouche blanc			Brgs	?	
A563	souvignon blanc			Brgs	?	
A564	muscat blanc			Brgs	La Châtre	
A565	pinadoux blanc			Brgs	Argenton(/Creuse)	
A566	semanie			Brgs	Argenton(/Creuse)	
A567	<u>limancay</u> ou	<i>mançay</i>		Brgs	Argenton(/Creuse)	
A567	<i>mançay</i>	<u>limancay</u>		Brgs	Argenton(/Creuse)	
A568	marche blanc/plan de			B	Brgs	Argenton(/Creuse)
A569	bordelais blanc			B	Brgs	?
A570	<u>melier/petit</u> ou	<i>melier franc</i>		Brgs	?	
A570	<i>melier franc</i>	<u>melier/petit</u>		Brgs	?	
A571	ped de perdrix			Brgs	?	
A572	groslin			Brgs	?	
A573	<u>courand/plan</u> ou	<i>couillet</i>		Brgs	?	
A573	<i>couillet</i>	<u>courand/plan</u>		Brgs	?	
A574	goudoux noir			Brgs	?	
A575	melier/gros			Brgs	Argenton(/Creuse)	
A576	genouilleret			Brgs	?	
A577	crouchen blanc			B	Auch	Gan en Béarn
A578	<u>bouchy</u> ou	<i>pinaus</i>		Auch	Gan en Béarn	
A578	<i>pinaus</i>	<u>bouchy</u>		Auch	Gan en Béarn	
A579	camarau rouge			Auch	Gan en Béarn	
A580	blanquette blanc			Mtbn	?	
A581	arrouya rouge			Auch	Gan en Béarn	
A582	bouchy			Auch	Gan?	
A584	mansenc/gros blanc			Auch	Gan en Béarn	
A585	arrouya			Auch	Gan en Béarn	
A586	muscat blanc			Mtbn	Montauban	
A587	<u>courbu blanc</u> ou	<i>corbeau, corbin</i>		Auch	Auch	
A587	<i>corbeau</i>	<u>courbu blanc</u>		B	Auch	Auch
A587	<i>corbin</i>	<u>courbu blanc</u>		B	Auch	Auch
A588	pinot			B	?	?
A590	cerise/plant			Mtbn	Puy-L'Evêque	
A591	muscatel			Mtbn	Puy-L'Evêque	
A592	muscat blanc			Mtbn	Puy-L'Evêque	
A593	surin rn sucré blanc			B	Brgs	?
A594	meslier			Brgs	?	
A595	pelossard rouge			R	Brgs	?
A596	muscat/gros noir			N	Mtbn	Puy-L'Evêque
A597	miradoure rn noir			N	Mtbn	Puy-L'Evêque
A598	arnoison noir noble			N	?	?
A598b	longin blanc			B	?	?
A599	<u>gouais</u> ou	<i>gois raisin blanc</i>		B	?	?
A599	<i>gois raisin blanc</i>	<u>gouais</u>		B	?	?
A600	corinthe blanc			B	?	?
A601	<u>oussayne</u> ou	<i>quille muscat</i>			?	?
A601	<i>quille muscat</i>	<u>oussayne</u>			?	?
A602	verjus				?	?
A603	coicour noir			N	Mtbn	?
A605	rajoulen				?	?
A606	muscat gris			G	?	?
A607	semillon				?	?
A608	macé doux				?	?

A609	muscat/gros blanc		B	?	?
A610	muscat/gros blanc		B	?	?
A612	maurille			?	?
A612b	marine blanc		B	?	?
A613	muscat rouge		R	?	?
A614	corinthe			?	?
A614b	cervinien			?	?
A614c	pinneau blanc		B	?	?
A615	pineau rouge		R	?	?
A616	auvernat bl commun		B	?	?
A617	pineau blanc/gros		B	?	?
A618	muscat de portugal			?	?
A619	aubron			?	?
A620	pineau menu blanc		B	?	?
A621	auvergnat rouge		R	?	?
A622	<u>orleans farineux</u> ou	<i>noble rouge</i>	R	?	?
A622	<i>noble rouge</i>	<u>orleans farineux</u>	R	?	?
A623	<u>orleans simple</u> ou	<i>noble</i>		?	?
A623	<i>noble</i>	<u>orleans simple</u>		?	?
A624	noir/gros		N	?	?
A625	raisin d'afrique rouge		R	?	?
A626	tendrier blanc		B	?	?
A627	grosleau blanc		B	?	?
A628	<u>cô</u> ou	<i>cahors</i>		?	?
A628	<i>cahors</i>	<u>cô</u>		?	?
A629	languedoc			?	?
A630	arnoison blanc		B	?	?
A631	marsicart noir		N	Mtbn	Montauban
A632	ferragnon/ferragnin			?	?
A633	mandouze rouge clair		R	?	?
A634	neby rouge à confiture		R	?	?
A635	roussette blanche		B	?	?
A636	pinot noir		N	?	?
A636c	plan vert		V	?	?
A636d	tresseau			?	?
A636e	meillan			?	?
A636f	mornen			?	?
A637	perpignan noir		N	?	?
A638	anglés			Auch	Auch
A639	besparo			Auch	Auch
A640	mauzac			Auch	Auch
A641	blanquette claire		*	Auch	?
A642	grece/grande			Auch	?
A643	crendreux			Auch	?
A644	Julian			Auch	Estirac*
A645	chalosse raisin blanc		B	Auch	Auch
A646	crousant			Auch	Auch
A646c	tinton			Auch	Auch
A647	coufidés			Auch	Auch
A648	<u>blanquette/grande</u> ou	<i>madame/plan de</i>		Auch	Auch
A648	<i>madame/plan de</i>	<u>blanquette/grande</u>		Auch	Auch
A649	<u>herran</u> ou	<i>aureillut</i>		Auch	Auch
A649	<i>aureillut</i>	<u>herran</u>		Auch	Auch

A650	st-jean/plant de		Auch	<b>Auch</b>
A651	grece		Auch	<b>Auch</b>
A652	blanquette grise		Auch	<b>Auch</b>
A653	malvoisie		Auch	<b>Auch</b>
A654	muscat/petit noir	<b>N</b>	Mtbn	?
A655	teinturier noir	<b>N</b>	Brgs	?
A656	merille		Auch	?
A657	grece blanche	<b>B</b>	Auch	?
A658	coulomba blanc	<b>B</b>	Mtbn	?
A659	moreau blanc/petit	<b>B</b>	Brgs?	?
A660	bourguinote		Mtbn	<b>Montauban</b>
A661	agudet blanc	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A661c	teinturier noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A622b	boulen jaune	<b>J</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A623b	blanc/gros	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A624b	berdanel blanc	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A625b	moisac blanc	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A626b	raisin de st-jean noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A627b	mauzard		Mtbn	<b>Puy-L'Evêque</b>
A628b	gois blanc	<b>B</b>	Brgs	<b>La Charité(/Loire)</b>
A629b	gamet blanc	<b>B</b>	Brgs	<b>La Charité(/Loire)</b>
A630b	sauvignon blanc	<b>B</b>	Brgs	<b>La Charité(/Loire)</b>
A631b	louval noir	<b>N</b>	Mtbn	?
A634b	oustene rouge	<b>R</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A635b	feu blanc	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A636b	ongrie jaune	<b>J</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A637b	izarnen noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A638b	boulen noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A639b	chalosse blanc	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A640b	muscat de treille/gros		Mtbn	<b>Montauban</b>
A641b	houdene blanc	<b>B</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A642b	agudet noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A643b	bouscales noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A644b	muscat couleur de roze/petit	<b>*</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A645b	clarete rouge	<b>R</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
A646b	foireau		Brgs	?
A647b	sauvignon gris	<b>G</b>	Brgs	?
A650b	sauvignon blanc	<b>B</b>	Brgs	?
A652b	aliguier		Brgs	?
A653b	cor		Brgs	?
A654b	noir d'espagne	<b>N</b>	Brgs	?
A655b	ormencé		Brgs	?
A656b	biaune		Brgs	?
A657b	prenéla		Brgs	?
A658b	blanche Bonoeil	<b>B</b>	Brgs	?
A659b	mêlier		Brgs	?
A660b	rousse		Brgs	?
A661b	muscadeau		Brgs	?
A662	pera		Brgs	?
A663	noir tendre	<b>N</b>	Brgs	?
A664	pera		Brgs	?
A665	goué		Brgs	?
A666	doucin		Brgs	?

A667	noir tendre		N	Brgs	?
A668	nargoir			Brgs	?
A669	gamet noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
A670	tressiaux noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
A671	moreaux noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
A672	pied de perdrix			Brgs	Argenton(/Creuse)
A673	auvernat noir			Brgs	Sancerre
A674	noir/grand		N	Brgs	Sancerre
A675	sauvignon rouge		R	Brgs	Sancerre
A676	blanc vert			Brgs	Sancerre
A677	pinet ---			Brgs	Sancerre
A678	teinturier			Brgs	Sancerre
A688	gouche			Brgs	Issoudun
A689	muscat blanc		B	Brgs	Issoudun
A690	noir tendre		N	Brgs	Issoudun
A691	rougeriou			Brgs	Issoudun
A691b	martin			Brgs	Issoudun
A692	docteur			Brgs	Issoudun
A692b	opera blanc		B	Brgs	Issoudun
A693	anjou/blanc d'		B	Brgs	Issoudun
A694	noir d'espagne		N	Brgs	Issoudun
A695	pinet/petit			Brgs	Issoudun
A696	cor			Brgs	Issoudun
A697	blanc de bonheur		B	Brgs	Issoudun
A698	confort			Brgs	Issoudun
A699	auvernat			Brgs	Issoudun
A700	calenbredaine			Brgs	Issoudun
A701	meslier			Brgs	Issoudun
A702	auvernat noir			Brgs	Issoudun
A703	pinet/gros			Brgs	Issoudun
A704	caba blanc		B	Brgs	Issoudun
A707	mona noir		N	Brgs	Issoudun
A708	mansar ?			Brgs	Issoudun
A709	magdelaine			Brgs	Issoudun
A710	genoillet			Brgs	Issoudun
A711	chambonat verd			Brgs	Issoudun
A712	muscat d'alexandrie			Brgs	Issoudun
A713	rochefort			Brgs	Issoudun
A714	bordeles			Brgs	Issoudun
A715	vigane rouge		R	Brgs	Issoudun
A716	languedoc			Brgs	Issoudun
A717	<u>sauvignon</u> ou	chovignon		Brgs	Issoudun
A717	chovignon	<u>sauvignon</u>		Brgs	Issoudun
A718	petoin			Brgs	Issoudun
A719	oignat			Brgs	Issoudun
A720	chovignon			Brgs	Issoudun
A721	muscat rouge		R	Brgs	Issoudun
A722	muscatel			Brgs?	dossier manquant
A723	pinet auvillet noir		N	Brgs?	dossier manquant
A724	anjou blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A725	corps noir		N	Brgs?	dossier manquant
A726	graupiné noir		N	Brgs?	dossier manquant
A727	vadray noir		N	Brgs?	dossier manquant

A728	magdelaine noir		N	Brgs?	dossier manquant
A729	treunière verte blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A730	auni blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A731	genouilleret noir		N	Brgs?	dossier manquant
A732	bordelat blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A733	trenière blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A734	prenelat rouge		R	Brgs?	dossier manquant
A735	menses			Brgs?	dossier manquant
A736	prenelat gris		G	Brgs?	dossier manquant
A737	pinet blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A738	noir tendre		N	Brgs?	dossier manquant
A739	meslier blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A740	bordelat noir		N	Brgs?	dossier manquant
A741	pinet noir/petit		N	Brgs?	dossier manquant
A742	anjou blanc/gros plant d'		B	Brgs?	dossier manquant
A743	lougemet noir		N	Brgs?	dossier manquant
A744	verdain noir		N	Brgs?	dossier manquant
A745	gouet blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A745b	auvergnat blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A745c	bourgogne noir		N	Brgs?	dossier manquant
A745d	chauvignon blanc		B	Brgs?	dossier manquant
A745e	meunier			Brgs?	dossier manquant
A745f	auvergnat noir		N	Brgs?	dossier manquant
A753	poupe saume blanc		B	Lgdc	Mirepoix
A754	muscat blanc		B	Lgdc	Mirepoix
A755	raisin blanc		B	Lgdc	Mirepoix
A756	mourastel noir		N	Lgdc	Mirepoix
A757	manregue noir		N	Lgdc	Mirepoix
A758	durazé noir		N	Lgdc	Mirepoix
A759	terret noir		N	Lgdc	Mirepoix
A760	piquepoule rouge		R	Lgdc	Mirepoix
A761	muscat rouge		R	Lgdc	Mirepoix
A762	rivairenc noir		N	Lgdc	Mirepoix
A763	uigne blanc		B	Lgdc	Mirepoix
A764	carcassés noir		N	Lgdc	Mirepoix
A765	rougeanne rouge		R	Lgdc	Mirepoix
A766	berdoménel blanc		B	Lgdc	Mirepoix
A767	auxerrois noir		N	Lgdc	Mirepoix
A768	ramondene			Lgdc	Mirepoix
A769	granat noir		N	Lgdc	Mirepoix
A770	cruchent noir		N	Lgdc	Mirepoix
A771	sarransen noir		N	Lgdc	Mirepoix
A772	gris de lin gris		G	Lgdc	Mirepoix
B1	amandelle n/violet		T	Djn	Auxonne
B2	<u>aspiran</u> ou	<i>piran</i>	N	Lgdc	Toulouse
B3	<i>piran</i>	<u>aspiran</u>		Lgdc	Toulouse
B4	alicante			Lgdc	Millau
B5	aragnan			Aix	Roquevaire
B6	anousiac			Auch	Maubourguet
B7	auzeby			Lgdc	Toulouse
B8	anglais noir		N	?	?
B9	<u>almoyno</u> ou	<i>medeu noir</i>	N	?	?
B10	<i>medeu noir</i>	<u>almoyno</u>	N	?	?



B11	aubain			Avgn	Brioude
B12	auvernat blanc		B	Brgs	Bourges
B13	<u>auvernat cendreux</u> ou	<i>meunier</i>		Brgs	Bourges
B14	<i>meunier</i>	<u>auvernat cendreux</u>		Brgs	Bourges
B15	<u>auvernat noir</u> ou	<i>auvernat franc</i>	N	Brgs	Bourges
B16	<i>auvernat franc</i>	<u>auvernat noir</u>	N	Brgs	Bourges
B17	anjou blanc		B	Avgn	?
B18	anjou rouge		R	Avgn	?
B19	aigret			Avgn	?
B20	<u>abade</u> ou	<i>sibadé</i>		Auch	Auch
B20	<i>sibadé</i>	<u>abade</u>		Auch	Auch
B21	gris de lin gris		G	?	?
B22	arrouya rouge		R	Auch	Gan en Béarn
B23	<u>arnoison noir</u> ou	<i>arnoison noble</i>	N	Brgs	Puy l'Ev.par erreur
B24	<i>arnoison noble</i>	<u>arnoison noir</u>	N	Brgs	Puy l'Ev.par erreur
B25	albié		B	Bdx	Bergerac
B26	alicante		N	Mtbn	Millau
B27	abeillon		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
B28	affer			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
B29	aubecla		B	Bdx	Nérac
B30	<u>angelicau</u> ou	muscadelle, malvoisie		Bdx	Condom
B31	<i>muscadelle</i>	<u>angelicau</u>		Bdx	Condom
B32	<i>malvoisie</i>	<u>angelicau</u>		Bdx	Condom
B33	<u>angelicau/grand</u> ou	<i>muscadet</i>		Bdx	Nérac
B34	<i>muscadet</i>	<u>angelicau/grand</u>		Bdx	Nérac
B35	angelicau/petit			Bdx	Nérac
B36	<u>annouau bl et</u> ou	<i>salloche = chalosse?</i>	B	Bdx	St-Palais (/Gironde)
B37	<u>annouau noir</u>	<i>salloche = chalosse?</i>	N	Bdx	St-Palais (/Gironde)
B38	<i>salloche</i>	<u>annouau?</u>		Bdx	St-Palais (/Gironde)
B39	<i>chalosse</i>	<u>annouau?</u>		Bdx	St-Palais (/Gironde)
B40	arnoudin		B	Bdx	St-Palais (/Gironde)
B41	<u>raisin d'autriche</u> ou	<i>raisin de grèce</i>	B	Bdx	Clairac
B42	<i>raisin de grèce</i>	<u>raisin d'autriche</u>	B	Bdx	Clairac
B43	<u>aubin</u> ou	<i>espece/grosse, aubain à Brioude</i>	B	Metz	pais messin
B44	<i>espece/grosse</i>	<u>aubin</u>		Metz	pais messin
B45	<i>aubain</i>	<u>aubin à Metz</u>		Avgn	Brioude
B46	<u>anrageat noir</u> ou	<i>camus à Lauzun</i>	N	Bdx	Pauillac
B47	<i>camus</i>	<u>anrageat noir</u>	N	Bdx	Lauzun en Agenais
B48	anrageat noir		N	Bdx	Lalinde
B49	<u>enrageat</u> ou	<i>talosse à Sarlat</i>	N	Bdx	Médoc
B50	<i>talosse</i>	<u>enrageat</u>	N	Bdx	Sarlat
B51	anrageat bl		B	Bdx	Pauillac
B52	aygrassière			Lgdc	Toulouse
B53	aragnan			Aix	Roquevaire
B54	anousiac			Auch	Madiran
B55	auzeby			Lgdc	Toulouse
B56	auvergnat			Brgs	Châteauroux
B57	anglais noir		N	?	?
B58	<u>almoyno</u> ou	<i>medeû noir</i>	N	?	?
B59	<i>medeû noir</i>	<u>almoyno</u>	N	?	?
B60	<u>auvernat blanc</u> ou	<i>auvergnat blanc</i>	B	Brgs	Selles(/Cher)
B61	<i>auvergnat blanc</i>	<u>auvernat blanc</u>		Brgs	Selles(/Cher)
B62	<u>auvernat cendreux</u> ou	<i>meunier</i>		Brgs	Selles(/Cher)

B63	<i>meunier</i>	<u>auvernat cendreux</u>		Brgs	Selles(/Cher)
B64	<u>auvernat noir</u> ou	<i>auvernat franc</i>	N	Brgs	Selles(/Cher)
B65	<i>auvernat franc</i>	<u>auvernat noir</u>	N	Brgs	Selles(/Cher)
B66	<u>auvernat noir</u> ou	<i>auvernat franc</i>	N	Brgs	Sancerre
B67	<i>auvernat franc</i>	<u>auvernat noir</u>	N	Brgs	Sancerre
B68	<u>auvernat noir</u> ou	<i>auvernat franc</i>	N	Brgs	Issoudun
B69	<i>auvernat franc</i>	<u>auvernat noir</u>	N	Brgs	Issoudun
B70	aigret			Avgn	?
B71	anjou blanc		B	?	?
B72	anjou rouge		R	Avgn	?
B73	anjou blanc		B	Brgs	?
B74	anjou blanc/gros plant d'		B	Brgs	?
B75	<u>abade</u> ou	<i>sibadé</i>		Auch	Montesquieu-en-B
B75	<i>sibadé</i>	<u>abade</u>		Auch	Montesquieu-en-B
B76	<u>sibadé/grand&amp;petit</u> ou	<i>abade</i>	B	Bdx	Agenais
B76	<i>abade</i>	<u>sibadé/grand&amp;petit</u>		?	?
B77	arrouya rouge		R	Auch	Gan en Béarn
B78	arnoison noir		N	Brgs	?
B79	arnoison blanc		B	Brgs	?
B80	aubron			?	?
B81	raisin rouge d'afrique		R	?	?
B82	agudet blanc		B	Mtbn	Montauban
B83	agudet noir		N	Mtbn	Montauban
B84	<u>aureillat</u> ou	<i>aureillut, herrau</i>		Auch	Auch
B85	<i>aureillut</i>	<u>aureillat</u>		Auch	Auch
B86	<i>herrau</i>	<u>aureillat</u>		Auch	Auch
B87	aliguiier			Brgs	La Châtre
B88	auni blanc		B	Brgs	?
B89	<u>abade</u> ou	<i>sibadé</i>		?	?
B90	<i>sibadé</i>	<u>abade</u>		?	?
B91	abeillon			?	?
B92	affer			?	?
B93	afrique (d')			?	?
B94	agudet			?	?
B95	aigret			?	?
B96	albier			?	?
B97	aliguiier			?	?
B98	aliquante			?	?
B99	almoyno			?	?
B100	angelicau			?	?
B101	anglais			?	?
B102	anjou			?	?
B103	annouau			?	?
B104	anousiac			?	?
B105	anrageat			?	?
B106	aragnan			?	?
B107	arnoison			?	?
B108	arnoudin			?	?
B109	arrouya			?	?
B110	aubecla			?	?
B111	aubin			?	?
B112	aubron			?	?
B113	auni			?	?

B114	aureillat			?	?
B115	autriche (d')			?	?
B116	auvergnat ou auvernat			?	?
B117	auzebi			?	?
B118	aygrassière			?	?
B119	<u>boulen</u> ou	<i>boulin jaune</i>		Mtbn	<b>Montauban</b>
B120	<i>boulin jaune</i>	<u>boulen</u>		Mtbn	<b>Montauban</b>
B121	boulin noir			Mtbn	<b>Montauban</b>
B122	bouquetier			Aix	<b>Aubagne</b>
B123	bourbonnais blanc			Avgn	?
B124	bourdalès noir			Mtbn	?
B125	bourdelan blanc			Brgs*	<b>Montluçon par erreur</b>
B126	bourguet noir			?	?
B127	bourguignon noir g&p			Prs	<b>Corbeil</b>
B128	bourguignon blanc			Brgs	?
B129	bourguinote			Mtbn	?
B130	bourmec			Bdx	<i>Agenais</i>
B131	<u>bouteillan</u> ou	<i>guillaume/gros</i>		Aix	<b>Cuers</b>
B132	<i>guillaume/gros</i>	<u>bouteillan</u>		Aix	<b>Cuers</b>
B133	boutilan			Aix	<b>Aubagne</b>
B134	bouton-blanc, raisin			Bdx	<b>Libourne</b>
B135	bouvier noir			Lgdc	<b>Toulouse</b>
B136	bouyllon noir			?	?
B137	brandé, raisin g&p			Bdx	<b>Libourne</b>
B138	broquier*			Aix	<b>Toulon*</b>
B139	brumas			Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
B140	brumeau blanc			Avgn	<b>Brioude</b>
B141	brumeau noir			Avgn	<b>Brioude</b>
B142	brumet noir			Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
B143	brumet blanc			Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
B144	brumier rouge			Bdx	<b>Bergerac</b>
B145	brun-fourcat			Aix	?
B146	brun-verdau			Lgdc	<b>Toulouse</b>
B147	busardet noir			Bdx	<i>Agenais</i>
B148	balzac. Raisin			Bdx	<b>Libourne</b>
B149	barbaroux			Aix	?
B150	barquelé			Avgn	?
B151	bar-sur-aube			Ssns	<b>Soissons</b>
B152	<u>beaune</u> ou	<i>chasselas</i>		Avgn	?
B153	<i>chasselas</i>	<u>beaune</u>		Avgn	?
B154	beaune			<b>B</b> Prs	<b>Brie</b>
B155	beaunier			Brgs	?
B156	becquin			<b>B</b> Bdx	<b>Caumont(/Garonne)</b>
B157	bekin			<b>B</b> Bdx	<b>Nérac</b>
B158	belle-de may			Aix	?
B159	berdeau			<b>B</b> Bdx	<i>Agenais</i>
B160	berdanel			<b>B</b> Mtbn	?
B161	berne-noire			Lgdc	?
B162	bespara			Auch	?
B163	bespen			Bdx	<b>Agen</b>
B164	betillau			<b>R</b> Bdx	<b>Libourne</b>
B165	biaune			Brgs	<b>La Châtre</b>
B166	bican			<b>R</b> Bdx	<b>Nérac, etc</b>

B167	bigourdin		Brgs	?
B168	bionnet		Avgn	?
B169	bionnois		Avgn	?
B170	blanc (gros)		Avgn	?
B171	blanc (petit)		Avgn	?
B172	blanc (le bon)		Bdx	<b>Thiviers</b>
B173	blanc-d'anjou		Brgs	<b>Issoudun</b>
B174	blanc-de blois		Bdx	<b>Thiviers</b>
B175	blanc-bouchinel		Bdx	<b>Bergerac</b>
B176	blanc-de bon oeil		Brgs	<b>Issoudun</b>
B177	blanc-berdet		Bdx	<b>Marmande, etc</b>
B178	blanc		Ssns	<b>Soissonnais</b>
B179	blanc-meunier		Ssns	<b>Soissonnais</b>
B180	blanc-d'orient		Ssns	<b>Soissonnais</b>
B181	blanc-clair		Bdx	<b>Bergerac</b>
B182	blanc-clairette		Brgs	?
B183	blanc-capiot		Brgs	?
B184	blanc-mal		Brgs	?
B185	blanc-pointu		Bdx	<b>Libourne</b>
B186	blanc-roumieu		Bdx	<b>Bergerac</b>
B187	blanc-sémillon		Bdx	<i>divers cantons</i>
B188	blanc-doucet		Bdx	<i>Agenais</i>
B189	blanc-doux		Bdx	<i>divers cantons</i>
B190	blandoux		Bdx	<b>Montpon</b>
B191	blanc-roux		Bdx	<b>Nontron</b>
B192	blanc-verd		Bdx	<b>Mas d'Agenais</b>
B193	blanc-verdet		Bdx	<b>Ste-Bazeille, etc</b>
B194	blanche		Bdx	<b>Castillonnès</b>
B195	blanquette		Bdx	<i>divers cantons</i>
B196	blanquette/grande		Auch	?
B197	blanquette-blanc		Mtbn	?
B198	blanquette-blanc		Auch	?
B199	blanquette-clair		Mtbn	?
B200	blanquette-clair		Auch	?
B201	blanquette-grise		Mtbn	?
B202	blanquette-grise		Auch	?
B203	blancoin		Aix	?
B204	blancaroux		Bdx	<b>Agen</b>
B205	blancardon	<b>B</b>	Bdx	<b>Agen</b>
B206	blanquette		Bdx	<i>divers cantons</i>
B207	blancoupie		Bdx	<b>Tonneins</b>
B208	blancauba		Bdx	<i>divers cantons</i>
B209	bona		Brgs	<b>Issoudun</b>
B210	bordelas		Brgs	<b>Issoudun</b>
B211	bordelat bl		Brgs	<i>Berry</i>
B212	bordelat n		Brgs	<i>Berry</i>
B213	bouchalès gros	<b>R</b>	Bdx	<i>divers cantons</i>
B214	bouchalès petit	<b>R</b>	Bdx	<i>divers cantons</i>
B215	bouchalet		Bdx	<b>Caumont(/Garonne)</b>
B216	boucharès		Bdx	<b>Clairac etc</b>
B217	boucharès		Bdx	<b>Marmande, etc</b>
B218	boucherés	<b>R</b>	Bdx	<i>Baradois</i>
B219	bouissalet		Bdx	<b>Bergerac</b>

B220	bouissalet			Bdx	Castillonnès
B221	bouchecu			Bdx	Nérac
B222	bouchès			Bdx	Marmande
B223	bouchès			Bdx	Ste-Bazeille
B224	bouchès			Bdx	Marmande
B225	<u>bouchès</u> ou	<i>pineau</i>	N	Bdx	Ste-Bazeille
B226	<i>pineau</i>	<u>bouchès</u>	N	Bdx	Ste-Bazeille
B227	bouchet			Bdx	St-Emilion
B228	bouchy			Auch	Bearn
B229	bouchineau			Bdx	Marmande
B230	bouchineau			Bdx	Mas d'Agenais
B231	bouchineu			Bdx	Caumont(/Garonne)
B232	bouillé			Bdx	Sarlat
B233	bouillenc			?	?
B234	<u>bouillenc</u> ou	<i>chasselas</i>	N	?	?
B235	<i>chasselas</i>	<u>bouillenc</u>	N	?	?
B236	blanc/bon			Bdx	Thiviers
B237	blanc de blois		B	Bdx	Thiviers
B238	berdeau		B	Bdx	Agen
B239	<u>bouchalès grand rouge</u> ou	<i>navarre</i>	R	Bdx	Nérac
B240	<i>navarre</i>	<u>bouchalès grand rouge</u>		Bdx	Nérac
B241	bouchalès petit rouge		R	Bdx	Nérac
B242	bouchalès menu			Bdx	Tonneins
B243	bouchalès gros			Bdx	Tonneins
B244	caïtcade			Bdx	Condom
B245	bouchalès grand			Bdx	Agen
B246	bouchalès			Auch	Ste-Colombe
B247	bouchalès petit			Bdx	Agen
B248	boucharès			Bdx	Miramont
B249	boucharès/grand			Bdx	Clairac
B250	boucharès/petit			Bdx	Clairac
B251	boucharès gros			Bdx	St-Barthélémy
B252	boucharès petit			Bdx	St-Barthélémy
B253	<u>boucherès grand</u> ou	<i>moutardier</i>		Bdx	Bazas
B254	<i>moutardier</i>	<u>boucherès grand</u>		Bdx	Bazas
B255	boucherès petit			Bdx	Bazas
B256	boucherès grand			Bdx	Mas d'Agenais
B257	boucherès			Bdx	Bazas
B258	boucherès gros			Bdx	Gontaud
B259	boucherès petit			Bdx	Gontaud
B260	<u>bouscales</u> ou	<i>bouscoles</i>		Mtbn	?
B261	<i>bouscoles</i>	<u>bouscales</u>		Mtbn	?
B262	busardet			Bdx	Agen
B263	bourbonnois			Avgn	Clermont(-Fd)
B264	bespen			Bdx	Agen
B265	becquin		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
B266	bekin		B	Bdx	Nérac
B267	blancaroux		B	Bdx	Agen
B268	blanquepie			Bdx	Agen
B269	blanquepie			Bdx	Casteljaloux
B270	blanquepie			Bdx	Marmande
B271	<u>blanquepie</u> ou	<i>blancoupin</i>	B	Bdx	Clairac
B272	<i>blancoupin</i>	<u>blanquepie</u>	B	Bdx	Clairac

B273	blancpie		B	Bdx	Mas d'Agenais
B274	blancpie		B	Bdx	Tonneins
B275	blancpie, gros		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
B277	blancpie, petit		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
B278	blancauba			Bdx	Bazas
B279	<u>blancauba</u> ou	<i>blanc-pie</i>		Bdx	Libourne
B280	<i>blanc-pie</i>	<u>blancauba</u>		Bdx	Libourne
B281	blancauba			Bdx	Monsegur
B282	blancauba			Bdx	Ste-Bazeille
B283	brumier, le rouge		R	Bdx	Bergerac
B284	brumier, le rouge		R	Bdx	Tombeboeuf
B285	sémillon-crucillant/blanc		B	Bdx	Bergerac
B286	sémillon-crucillant/blanc		B	Bdx	Castillonnès
B287	sémillon-crucillant/blanc		B	Bdx	Lévigac ( <i>de Guyenne</i> )
B289	blanc/gros			Avgn	Clermont(-Fd)
B288	blanc/petit			Avgn	Clermont(-Fd)
B290	<u>blanc-roumieu</u> ou	<i>gardalou</i>		Bdx	Bergerac
B292	blanc-roumieu			Bdx	Castillonnès
B291	<i>gardalou</i>	<u>blanc-roumieu</u>		Bdx	Bergerac
B293	blanc-roumieu			Bdx	Libourne
B294	gardalou			Bdx	Périgord
B295	anjou/blanc d'		B	Brgs	Issoudun
B296	blanc-clair		B	Bdx	Bergerac
B297	blanc-mal		B	Bdx	Bergerac
B298	blanc-capiot		B	Bdx	Bergerac
B299	blanc-bouchinel		B	Bdx	Bergerac
B300	blanc pointu		B	Bdx	Libourne
B301	<u>blanc de bon œil</u> ou	<i>folle</i>	B	Brgs	La Châtre
B302	<i>folle</i>	<u>blanc de bon œil</u>		Brgs	La Châtre
B303	blanc-de bonheur		B	Brgs	Issoudun
B304	<u>blanche</u> ou	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
B305	<i>enrageat</i>	<u>blanche</u>		Bdx	Castillon(/Dordogne)
B306	<u>blanche</u> ou	<i>alibi</i>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
B307	<i>alibi</i>	<u>blanche</u>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
B308	<u>blanche</u> ou	<i>folle</i>		Bdx	Castillon(/Dordogne)
B308	<i>folle</i>	<u>blanche</u>		Bdx	Castillon(/Dordogne)
B309	bican		R	Bdx	Casteljaloux
B310	<u>bican</u> ou	<i>madame/plan de</i>	R	Bdx	Buzet
B311	<i>madame/plan de</i>	<u>bican</u>		Bdx	Buzet
B312	caillava		R	Bdx	Nérac
B313	blanquette grande		B	Auch	Auch
B314	blanquette claire		B	Auch	Auch
B315	blanquette grise		G	Auch	Auch
B316	blanquette		B	Mtbn	Montauban
B317	blanquette		B	Bdx	Casteljaloux
B318	blanquette		B	Bdx	Libourne
B319	blanquette		B	Bdx	Mas d'Agenais
B320	blanquette		B	Bdx	Nérac
B321	blanquette		B	Bdx	Sarlat
B322	<u>blanque-claire</u> ou	<i>sémillon/blanc-</i>	B	Bdx	Bergerac
B323	<i>sémillon/blanc-</i>	<u>blanque-claire</u>		Bdx	Bergerac
B324	blanquette-claire		B	Bdx	Tonneins
B325	blandoux		B	Bdx	Montpon

B326	blanc-doucet		B	Bdx	Mas d'Agenais
B327	blanc-doux		B	Bdx	Casteljaloux
B328	blanc-doux		B	Bdx	St-Barthélémy
B329	blanc-doux		B	Bdx	Monségur
B330	<u>blanc-doux</u> ou	<i>bouillaud</i>	B	Bdx	Nontron
B331	<i>bouillaud</i>	<u>blanc-doux</u>		Bdx	Nontron
B332	blanc-roux		B	Bdx	Nontron
B333	<u>blanc roux/gros</u> ou	<i>chalosse/petite à Clairac</i>	B	Bdx	Nontron
B334	<i>chalosse/petite</i>	<u>blanc roux/gros</u>		Bdx	Clairac
B335	blanc-berdet			Bdx	Marmande
B336	<u>blanc-berdet</u> ou	blanc-verdet		Bdx	St-Barthélémy
B337	blanc-verdet	blanc-berdet		Bdx	St-Barthélémy
B338	<u>chalosse/petite</u> ou	<i>blanc-verd</i>		Bdx	Clairac
B339	<i>blanc-verd</i>	<u>chalosse/petite</u>		Bdx	Clairac
B340	<u>blanc-verd/gr&amp;pt</u> ou	<i>blanc-verd</i>		Bdx	Mas d'Agenais
B341	<i>blanc-verd</i>	<u>blanc-verd/gr&amp;pt</u>		Bdx	Mas d'Agenais
B342	<u>blanc-verdet</u> ou	<i>blanc-verd</i>		Bdx	Ste-Bazeille
B343	<i>blanc-verd</i>	<u>blanc-verdet</u>		Bdx	Ste-Bazeille
B344	blanc-verdet			Bdx	Caumont(/Garonne)
B345	<u>folle-verte</u> ou	<i>blanc-verd</i>		Bdx	Nontron
B346	<i>blanc-verd</i>	<u>folle-verte</u>		Bdx	Nontron
B347	verdette			Bdx	Condom
B348	blanc-verd			Brgs	Sancerre
B349	bouton blanc		R	Bdx	Libourne
B350	blanc-clairette		B	Brgs	Châteauroux
B351	<u>brande/gros</u> ou	<i>terrabamant</i>	R	Bdx	Libourne
B352	<i>terrabamant</i>	<u>brande/gros</u>		Bdx	Libourne
B353	brande/petit		R	Bdx	Libourne
B354	clarette-blanc		B	?	?
B355	betillau		R	Bdx	Libourne
B356	balzac		R	Bdx	Libourne
B357	<u>brandé</u> ou	<i>graput</i>		?	?
B358	<i>graput</i>	<u>brandé</u>		?	?
B359	bouchès		N	Bdx	Marmande
B360	bouchès, gros&petit		N	Bdx	Ste-Bazeille
B361	bouchineau		B	Bdx	Marmande
B362	<u>boussineau</u> ou	<i>poupe-saume</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
B363	<i>poupe-saume</i>	<u>boussineau</u>		Bdx	St-Barthélémy
B364	<u>bouchineu</u> ou	<i>guille</i>	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
B365	<i>guille</i>	<u>bouchineu</u>		Bdx	Bergerac
B366	<u>bouchecu</u> ou	<i>bouillé</i>	B	Bdx	Nérac
B367	<i>bouillé</i>	<u>bouchecu</u>		Bdx	Nérac
B368	bouillé		B	Bdx	Sarlat
B369	guille		B	Bdx	Bergerac
B370	beauhier			Brgs	Selles(/Cher)
B371	<u>biaune</u> ou	<i>chasselas</i>		Brgs	La Châtre
B372	<i>chasselas</i>	<u>biaune</u>		Brgs	La Châtre
B373	baune		B	Prs	Coulommiers
B374	beaune			Avgn	Brioude
B375	bourguet		N	?	?
B376	bourguignon noir		N	Prs	Corbeil
B377	bourguignon/gros			Prs	Corbeil
B378	bourguignon/gros			Djn	Mâcon

B379	bourguignon/gros		Brgs	St-Amand(Mtrond)
B380	bourguignon		B	Brgs St-Amand(Mtrond)
B381	brun-verdau		Lgdc	Toulouse
B382	brun-fourca		Aix	Aubagne
B383	brun-fourca		Aix	Cuers
B384	<u>berne-noire</u> ou	sadoule	N	Lgdc Toulouse
B385	sadoule	berne-noire		Lgdc Toulouse
B386	belle-de may		Aix	Cuers
B387	<u>bouvier noir</u> ou	mourre	N	Lgdc Toulouse
B388	mourre	<u>bouvier noir</u>		Lgdc Toulouse
B389	bordalais		B	Brgs Argenton(/Creuse)
B390	bordalais		B	Brgs La Châtre
B391	bord]elas			Brgs Issoudun
B392	bord]elat		B	Brgs ?
B393	bord]elat		N	Brgs ?
B394	<u>bourdalès noir</u> ou	bouteillan	N	Mtbn ?
B395	bouteillan	<u>bourdalès noir</u>	N	Mtbn ?
B396	<u>bourdelan</u> ou	gros guillaume	B	Bsçn Montluçon*
B396	gros guillaume	<u>bourdelan</u>		Bsçn Montluçon*
B397	<u>boutillan</u> ou	guillaume/gros		Aix Aubagne
B398	guillaume/gros	<u>boutillan</u>		Aix Aubagne
B399	<u>bouteillan</u> ou	boutillan		Aix Cuers
B400	boutillan	<u>bouteillan</u>		Aix Cuers
B401	blancoin			Aix Roquevaire
B402	barbaroux			Aix Roquevaire
B403	bouquetier			Aix Aubagne
B404	<u>broquier</u> ou	pecoutoi, pied de pie		Aix Cuers
B405	pecoutoir	<u>broquier</u>		Aix Cuers
B406	pied de pie	<u>broquier</u>		Aix Cuers
B407	bouyllon noir			? ?
B408	bouillenc			? ?
B409	bouillenc			? ?
B410	bionnois		Avgn	Clermont(-Fd)
B411	bionnet		Avgn	Brioude
B412	brumas		Avgn	Clermont(-Fd)
B413	brumet		Avgn	Clermont(-Fd)
B414	brumet		Avgn	Clermont(-Fd)
B415	brumeau		Avgn	Brioude
B416	brumeau		B	Avgn Brioude
B417	blanc-meunier			Ssns ?
B418	blanc, simplement dit			Ssns ?
B419	blanc-d'orient			Ssns ?
B420	blanc-dur			Ssns ?
B421	bigourdin		Brgs	Selles(/Cher)
B422	bar-sur-aube			Ssns ?
B423	barquelé		Avgn	Clermont(-Fd)
B424	<u>bouchy</u> ou	pineau		Auch Gan en Béarn
B425	pineau	<u>bouchy</u>		? ?
B426	bespara			Auch Auch
B427	bourguinote			Mtbn ?
B428	<u>boulen</u> ou	bouleu	B	Mtbn ?
B429	bouleu	<u>boulen</u>	B	Mtbn ?
B430	boulen			Mtbn ?



B431	berdanel			Mtbn	?
B432	bona			Brgs	Issoudun
B433	noir/gros			Bdx	Thiviers
B434	grippe noire			Bdx	Thiviers
B435	grippe blanche			Bdx	Thiviers
B436	genou de pie			Bdx	Thiviers
B437	saint-rabier			Bdx	Thiviers
C10.1	pinot noir/fin		N	Djn	Dijon
C10.2	pinot blanc		B	Djn	Dijon
C10.3	menus blanc		B	Djn	Dijon
C10.4	tue-treuil blc		B	Djn	Dijon
C10.5	pinot noir batard		N	Djn	Dijon
C10.6	pinot noir batard/petit		N	Djn	Dijon
C10.7	bureau		G	Djn	Dijon
C10.8	<u>mouret</u> ou	<i>noirin</i>		Djn	Dijon
C10.8	<i>noirin</i>	<u>mouret</u>		Djn	Dijon
C10.9	gaillard noir		N	Djn	Dijon
C10.10	gaillard blanc		B	Djn	Dijon
C10.11	barbantal noir		N	Djn	Dijon
C10.12	tinevache			Djn	Dijon
C10.13	trois, grande espèce/plan de			Djn	Dijon
C10.14	trois, moy. espèce/plant de			Djn	Dijon
C10.15	trois, petite espèce/plant de			Djn	Dijon
C10.16	piget blanc		B	Djn	Dijon
C10.17	melon grande espèce			Djn	Dijon
C10.18	melon petite espèce			Djn	Dijon
C10.19	gamet noir grande espèce		N	Djn	Dijon
C10.20	gamet noir médiocre		N	Djn	Dijon
C10.21	gamet noir/petit appelé fin		N	Djn	Dijon
C10.22	gamet blanc/gros		B	Djn	Dijon
C10.23	gamet blanc		B	Djn	Dijon
C10.24	cioutat blanc		B	Djn	Dijon
C10.25	amandelle		B	Djn	Dijon
C10.26	chasselas			Djn	Dijon
C10.27	machuré			Djn	Dijon
C10.28	muscat noir		N	Djn	Dijon
C10.29	muscat blanc		B	Djn	Dijon
C11.1	pinot noir		N	Djn	Flavigny
C11.2	pinot blanc		B	Djn	Flavigny
C11.3	pinot gris		G	Djn	Flavigny
C11.4	saint-martin			Djn	Flavigny
C12.1	giboulot			Djn	Beaune
C12.2	gamay blanc		B	Djn	Beaune
C12.3	gamay noir		N	Djn	Beaune
C12.4	pinot noir		N	Djn	Beaune
C12.5	pinot gris		G	Djn	Beaune
C12.6	pinot blanc		B	Djn	Beaune
C12.7	chasselas			Djn	Beaune
C12.8	malaga			Djn	Beaune
C13.1	chanay			Djn	Mâcon
C13.2	bourguignon			Djn	Mâcon
C13.3	chardonnay			Djn	Mâcon
C14.1	amandelle (l-)			Djn	Auxonne

C14.2	muscat blanc d'alexandrie		B	Djn	Auxonne
C14.3	gamat noir		N	Djn	Auxonne
C14.4	gariou blanc		B	Djn	Auxonne
C14.5	chasselas/gros blc		B	Djn	Auxonne
C14.6	chasselas blanc doré		B	Djn	Auxonne
C14.7	muscat blanc		B	Djn	Auxonne
C14.8	romain			Djn	Auxonne
C14.9	amandelle noir		N	Djn	Auxonne
C14.10	<u>noirien</u> ou	<i>pinot</i>		Djn	Auxonne
C14.10	<i>pinot</i>	<u>noirien</u>		Djn	Auxonne
C14.11	ciouta			Djn	Auxonne
C14.12	purion noir		N	Djn	Auxonne
C14.13	malaga			Djn	Auxonne
C15.1	<u>noirien</u> ou	<i>pinot rouge</i>	R	Djn	Nuits (St-Georges)
C15.2	<i>pinot rouge</i>	<u>noirien</u>	R	Djn	Nuits (St-Georges)
C15.2	chardenet blanc		B	Djn	Nuits (St-Georges)
C15.3	gamet noir		N	Djn	Nuits (St-Georges)
C15.4	melon blanc		B	Djn	Nuits (St-Georges)
C16.1	franc pinot			Djn	Vitteaux
C16.2	pinot moëlleux			Djn	Vitteaux
C16.3	pinot blanc		B	Djn	Vitteaux
C16.4	sauvignien blc		B	Djn	Vitteaux
C16.5	bureau blc		B	Djn	Vitteaux
C16.6	melon			Djn	Vitteaux
C16.7	gamay rouge		R	Djn	Vitteaux
C16.8	gamai blanc		B	Djn	Vitteaux
C16.9	<u>uvau</u> ou	<i>saint-martin</i>		Djn	Vitteaux
C16.9	<i>saint-martin</i>	<u>uvau</u>		Djn	Vitteaux
C16.10	gouot			Djn	Vitteaux
C17.1	persanne			Djn	Princ. Dombes
C17.2	miounay			Djn	Princ. Dombes
C17.3	gamay noir		N	Djn	Princ. Dombes
C17.4	giboudeau			Djn	Princ. Dombes
C17.5	muscat noir		N	Djn	Princ. Dombes
C18.1	<u>pinot</u> ou	<i>morillon</i>	N	Djn	Avallon
C18.1	<i>morillon</i>	<u>pinot</u>	N	Djn	Avallon
C18.2	pinot blanc		B	Djn	Avallon
C18.3	pinot gris		G	Djn	Avallon
C18.4	coulnot rouge		R	Djn	Avallon
C18.5	verot/petit rouge		R	Djn	Avallon
C18.6	servoigirien blc		B	Djn	Avallon
C18.7	verot blanc		B	Djn	Avallon
C18.8	grois blanc		B	Djn	Avallon
C18.9	cilard rouge		R	Djn	Avallon
C18.10	melon blanc		B	Djn	Avallon
C18.11	servoigirien rouge		R	Djn	Avallon
C18.12	melon rouge		R	Djn	Avallon
C18.13	groix rouge		R	Djn	Avallon
C18.14	verot/gros			Djn	Avallon
C18.15	roublot			Djn	Avallon
C18.16	orléans/plan d'			Djn	Avallon
C18.17	<u>poulnot blc</u> ou	<i>coulnav blc</i>		Djn	Avallon
C18.17	<i>coulnav blc</i>	<u>poulnot blc</u>		Djn	Avallon

C18.18	damas		Djn	Avallon	
C18.19	muscat blanc		B	Djn	Avallon
C18.20	chasselas blanc		B	Djn	Avallon
C18.21	scieuta			Djn	Avallon
C19.1	<u>noirien</u> ou	<i>morillon/gros</i>		Djn	Chalon (/Saône)
C19.1	<i>morillon/gros</i>	<b>noirien</b>		Djn	Chalon (/Saône)
C19.2	<u>noirien/autre</u> ou	<i>morillon/petit</i>		Djn	Chalon (/Saône)
C19.2	<i>morillon/petit</i>	<b>noirien/autre</b>		Djn	Chalon (/Saône)
C19.3	<u>beureau</u> ou	<i>levreau</i>		Djn	Chalon (/Saône)
C19.3	<i>levreau</i>	<b>beureau</b>		Djn	Chalon (/Saône)
C19.4	chaudenet blanc		B	Djn	Chalon (/Saône)
C19.5	gamay noir		N	Djn	Chalon (/Saône)
C19.6	gamay blanc		B	Djn	Chalon (/Saône)
C20.1	maitie			Djn	Bourg(en Bresse)
C20.2	morman blc		B	Djn	Bourg(en Bresse)
C20.3	chétuan noir		N	Djn	Bourg(en Bresse)
C20.4	plan/gros			Djn	Bourg(en Bresse)
C21.1	damas			Lgdc	Toulouse
C21.2	malvoisie			Lgdc	Toulouse
C21.3	corinthe			Lgdc	Toulouse
C21.4	ugnhe(l-) claire			Lgdc	Toulouse
C21.5	ugnhe(l-) serrée			Lgdc	Toulouse
C21.6	<u>doucette</u> ou	<i>doucnette</i>		Lgdc	Toulouse
C21.6	<i>doucnette</i>	<b>doucette</b>		Lgdc	Toulouse
C21.7	muscat blanc			Lgdc	Toulouse
C21.8	muscat noir			Lgdc	Toulouse
C21.9	muscat grec grain rond			Lgdc	Toulouse
C21.10	muscat grec grain ovale			Lgdc	Toulouse
C21.11	muscat d'espagne			Lgdc	Toulouse
C21.12	servant grains ovales			Lgdc	Toulouse
C21.13	servant grains ronds			Lgdc	Toulouse
C21.14	servant grains ronds marqué			Lgdc	Toulouse
C21.15	galet grains ovales			Lgdc	Toulouse
C21.16	galet grains ronds			Lgdc	Toulouse
C21.17	olivette blanche		B	Lgdc	Toulouse
C21.18	olivette noire		N	Lgdc	Toulouse
C21.19	clairette blanche		B	Lgdc	Toulouse
C21.20	clairette verdale		V	Lgdc	Toulouse
C21.21	clairette rouge		R	Lgdc	Toulouse
C21.21	<u>calicor</u> dit	<i>outourigas</i>		Lgdc	Toulouse
C21.22	<i>outourigas</i>	<b>calicor</b>		Lgdc	Toulouse
C21.23	labuegnh* ou	<i>sadoul bouvier</i>		Lgdc	Toulouse
C21.23	<i>sadoul bouvier</i>	<b>labuegnh*</b>		Lgdc	Toulouse
C21.24	madame			Lgdc	Toulouse
C21.25	veillane			Lgdc	Toulouse
C21.26	auzéby			Lgdc	Toulouse
C21.27	raisin turc blanc		B	Lgdc	Toulouse
C21.28	raisin turc noir			Lgdc	Toulouse
C21.29	raisin des pauvres			Lgdc	Toulouse
C21.30	hugnhe rouge			Lgdc	Toulouse
C21.31	œillade ovale			Lgdc	Toulouse
C21.32	œillade à grains ronds			Lgdc	Toulouse
C21.33	raisin de malthe			Lgdc	Toulouse

C21.34	iragon			Lgdc	Toulouse
C21.35	moulan			Lgdc	Toulouse
C21.36	saure			Lgdc	Toulouse
C21.37	<u>piran</u> ou	<i>aspiran</i>		Lgdc	Toulouse
C21.37	<i>aspiran</i>	<u>piran</u>		Lgdc	Toulouse
C21.38	piran verdal			Lgdc	Toulouse
C21.39	maroquin piran			Lgdc	Toulouse
C21.40	maroquin			Lgdc	Toulouse
C21.41	<u>espard</u> ou	<i>mourvés</i>		Lgdc	Toulouse
C21.41	<i>mourvés</i>	<u>lespard</u>		Lgdc	Toulouse
C21.42	pique poule noire	-	N	Lgdc	Toulouse
C21.43	pique poule noire		N	Lgdc	Toulouse
C21.44	pique poule noire petits grains*		N	Lgdc	Toulouse
C21.45	theret à gros grains			Lgdc	Toulouse
C21.46	theret bourré			Lgdc	Toulouse
C21.47	theret verdal			Lgdc	Toulouse
C21.48	theret escalane			Lgdc	Toulouse
C21.49	<u>raisin de poche</u> ou	<i>gassière/raisin à</i>		Lgdc	Toulouse
C21.49	<i>raisin à gassière</i>	<u>raisin de poche</u>		Lgdc	Toulouse
C21.50	piran d'espagne			Lgdc	Toulouse
C21.51	maroquin bourré			Lgdc	Toulouse
C21.52	maroquin blanc		B	Lgdc	Toulouse
C21.53	picarnau			Lgdc	Toulouse
C21.54	guilhem			Lgdc	Toulouse
C21.55	beugne noire			Lgdc	Toulouse
C21.56	<u>sadoule bouvier</u> ou	<i>mourrau</i>		Lgdc	Toulouse
C21.56	<i>mourrau</i>	<u>sadoule bouvier</u>		Lgdc	Toulouse
C21.57	emferret			Lgdc	Toulouse
C22.1	gris de lin		G	Lgdc	Mirepoix
C22.2	auxerois			Lgdc	Mirepoix
C22.3	raisin blanc			Lgdc	Mirepoix
C22.4	muscat blanc			Lgdc	Mirepoix
C22.5	muscat rouge			Lgdc	Mirepoix
C22.6	cruchent			Lgdc	Mirepoix
C22.7	mourastel noir			Lgdc	Mirepoix
C22.8	berdomenel blc		B	Lgdc	Mirepoix
C22.9	suranses			Lgdc	Mirepoix
C22.10	piquepoule			Lgdc	Mirepoix
C22.11	ramondenc			Lgdc	Mirepoix
C22.12	uigne			Lgdc	Mirepoix
C22.13	rivairenc			Lgdc	Mirepoix
C22.14	theret noir		N	Lgdc	Mirepoix
C22.15	mauregue noir		N	Lgdc	Mirepoix
C22.16	granat noir		N	Lgdc	Mirepoix
C22.17	rougeanne			Lgdc	Mirepoix
C22.18	durazé noir		N	Lgdc	Mirepoix
C22.19	poupe saune			Lgdc	Mirepoix
C22.20	carcassésblanc		B	Lgdc	Mirepoix
C23.1	brune noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.2	servant			Lgdc	Nîmes
C23.3	bouet blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.4	ferret blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.5	moulans noir		N	Lgdc	Nîmes

C23.6	yagnou noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.7	alicant noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.8	muscat pourpre			Lgdc	Nîmes
C23.9	inconnu			Lgdc	Nîmes
C23.10	clairette de limoux			Lgdc	Nîmes
C23.11	picapoule			Lgdc	Nîmes
C23.12	grenache			Lgdc	Nîmes
C23.13	pirans			Lgdc	Nîmes
C23.14	clarette			Lgdc	Nîmes
C23.15	muscat blanc			Lgdc	Nîmes
C23.16	maroquin noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.17	hulliadé			Lgdc	Nîmes
C23.18	picapoule noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.19	calitor blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.20	ferret noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.21	picapoule noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.22	muscat blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.23	ugne blanc			Lgdc	Nîmes
C23.24	espart noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.25	muscat de la magd[delaine]			Lgdc	Nîmes
C23.26	clarette rouge		R	Lgdc	Nîmes
C23.27	muscat d'espagne		G	Lgdc	Nîmes
C23.28	picapoule grise			Lgdc	Nîmes
C23.29	olivette			Lgdc	Nîmes
C23.30	moureau noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.31	ferret			Lgdc	Nîmes
C23.32	raisin de poche			Lgdc	Nîmes
C23.33	picarnaud blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.34	raisin pauvre rouge		R	Lgdc	Nîmes
C23.35	inconnu			Lgdc	Nîmes
C23.36	inconnu noir			Lgdc	Nîmes
C23.37	ferret rouge			Lgdc	Nîmes
C23.38	picapoule folle noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.39	hulliadé noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.40	magdelaine blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.41	inconnu			Lgdc	Nîmes
C23.42	ugne noir		N	Lgdc	Nîmes
C23.43	inconnu blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.44	galet blanc		B	Lgdc	Nîmes
C23.45	augebie blanc		B	Lgdc	Nîmes
C31.1	olivete(-) noire		N	Aix	Aix
C31.2	arles/plan d'			Aix	Aix
C31.3	brun fourca			Aix	Aix
C31.4	castelan			Aix	Aix
C31.5	<u>monastel</u> ou	<i>alicante/d'</i>		Aix	Aix
C31.5	<i>alicante</i>	<u>monastel</u>		Aix	Aix
C31.6	corbeau			Aix	Aix
C31.7	uni rouge		R	Aix	Aix
C32.1	morède noir		N	Aix	Toulon
C32.2	morède noir		N	Aix	Toulon
C32.3	morède			Aix	Toulon
C32.4	verdeau blanc		B	Aix	Toulon
C32.5	pancen blanc		B	Aix	Toulon

C32.6	barbaroux			Aix	Toulon
C32.7	sans nom			Aix	Toulon
C32.8	clairette blc		B	Aix	Toulon
C32.9	panse muscade			Aix	Toulon
C32.10	muscat noir		N	Aix	Toulon
C32.11	muscat blanc		B	Aix	Toulon
C32.12	pascal blanc			Aix	Toulon
C32.13	couroumbeau blanc*		B	Aix	Toulon
C32.14	couille de chat			Aix	Toulon
C32.15	tibouren/gros			Aix	Toulon
C32.16	tibouren/petit			Aix	Toulon
C32.17	uni noir		N	Aix	Toulon
C32.18	uni blanc		B	Aix	Toulon
C32.19	aragnan			Aix	Toulon
C32.20	primaris			Aix	Toulon
C32.21	menudette blanc		B	Aix	Toulon
C32.22	plan bouilli			Aix	Toulon
C32.23	pecouit tort			Aix	Toulon
C32.24	guillaume/gros			Aix	Toulon
C32.25	poumestre			Aix	Toulon
C32.26	rodillat			Aix	Toulon
C32.27	bormen blanc		B	Aix	Toulon
C32.28	belle de may blc		B	Aix	Toulon
C32.29	boutillan			Aix	Toulon
C32.30	rochelois			Aix	Toulon
C32.31	saint-jean/plan de			Aix	Toulon
C33.1	corbeau noir		N	Aix	Cuers
C33.2	pomestre			Aix	Cuers
C33.3	belle de may			Aix	Cuers
C33.4	belle strugue*			Aix	Cuers
C33.5	<u>disnarde/plan noir</u> ou	<i>aragnan blc</i>	N	Aix	Cuers
C33.5	<i>aragnan blc</i>	<u>disnarde/plan noir</u>	B	Aix	Cuers
C33.6	marseille/plan de			Aix	Cuers
C33.7	<u>pascal</u> ou	<i>primary blc</i>	B	Aix	Cuers
C33.7	<i>primary blc</i>	<u>pascal</u>	B	Aix	Cuers
C33.8	<u>pascal</u> ou	<i>primary noir</i>		Aix	Cuers
C33.8	<i>primary noir</i>	<u>pascal</u>		Aix	Cuers
C33.9	broquier			Aix	Cuers
C33.10	uni noir		N	Aix	Cuers
C33.11	uni blanc		B	Aix	Cuers
C33.12	colonbeau blanc		B	Aix	Cuers
C33.13	<u>bouteillan blc</u> ou	<i>guillaume/gros</i>	B	Aix	Cuers
C33.13	<i>guillaume/gros</i>	<u>bouteillan blc</u>	B	Aix	Cuers
C33.14	clairette/grosse blc		B	Aix	Cuers
C33.15	clairette/petite			Aix	Cuers
C33.16	mourvede/gros			Aix	Cuers
C33.17	mourvede/petit			Aix	Cuers
C33.18	<u>sarreiron</u> ou	<i>boutiran, tibouren noir</i>	N	Aix	Cuers
C33.18	<i>boutiran</i>	<u>sarreiron</u>	N	Aix	Cuers
C33.18	<i>tibouren noir</i>	<u>sarreiron</u>	N	Aix	Cuers
C33.19	corinthe			Aix	Cuers
C33.20	panse			Aix	Cuers
C33.21	panse muscade			Aix	Cuers

C33.22	muscat blanc	B	Aix	Cuers
C33.23	muscat/petit noir	N	Aix	Cuers
C33.24	muscat noir/gros	N	Aix	Cuers
C33.25	barbaroux blc	B	Aix	Cuers
C33.26	saint-jean/plan de		Aix	Cuers
C34.1	mourvede rouge*	N	Aix	Beausset(Le)
C34.2	muscat blanc	B	Aix	Beausset(Le)
C34.3	muscat rouge	R	Aix	Beausset(Le)
C34.4	olivette blanc	B	Aix	Beausset(Le)
C34.5	panse muscade blc	B	Aix	Beausset(Le)
C34.6	panse commune blc	B	Aix	Beausset(Le)
C34.7	verdau* blanc	B	Aix	Beausset(Le)
C35.1	rousset rouge	R	Aix	Cannes
C35.2	teulier noir	N	Aix	Cannes
C35.3	muscat	N	Aix	Cannes
C35.4	gavot noir	N	Aix	Cannes
C35.5	morvès	N	Aix	Cannes
C35.6	tendraou	N	Aix	Cannes
C35.7	cabrane noir	N	Aix	Cannes
C35.8	nout court	N	Aix	Cannes
C35.9	varancian	N	Aix	Cannes
C35.10	abasquou noir	N	Aix	Cannes
C35.11	bruno noir	N	Aix	Cannes
C35.12	folles noir	N	Aix	Cannes
C35.13	darmarie	N	Aix	Cannes
C35.14	beau et bon	B	Aix	Cannes
C35.15	verdaou blanc	B	Aix	Cannes
C35.16	clarette blanc	B	Aix	Cannes
C35.17	peroue blanc	B	Aix	Cannes
C35.18	béléstruc blanc	B	Aix	Cannes
C35.19	clalabrane	B	Aix	Cannes
C35.20	rousset	B	Aix	Cannes
C35.21	blancaïrot	B	Aix	Cannes
C35.22	muscat blanc/petit	B	Aix	Cannes
C35.23	muscat d'espagne/gros	B	Aix	Cannes
C35.24	moustous	B	Aix	Cannes
C35.25	inardene	B	Aix	Cannes
C35.26	tendraou	B	Aix	Cannes
C35.27	varlentin	B	Aix	Cannes
C35.28	braquet	B	Aix	Cannes
C36.1	mourvedre noir	N	Aix	Aubagne
C36.2	brun fourca	N	Aix	Aubagne
C36.3	brun verdau	N	Aix	Aubagne
C36.4	danugue	N	Aix	Aubagne
C36.5	bouquetier noir	N	Aix	Aubagne
C36.6	fugainier noir	N	Aix	Aubagne
C36.7	poumestre noir	N	Aix	Aubagne
C36.8	boutillan	N	Aix	Aubagne
C36.9	pascal rouge	N	Aix	Aubagne
C36.10	uni rouge	N	Aix	Aubagne
C36.11	barbe roux	N	Aix	Aubagne
C36.12	roussety	N	Aix	Aubagne
C36.13	muscat rouge	N	Aix	Aubagne

C36.14	muscat blanc		B	Aix	Aubagne
C36.15	panse muscade blc		B	Aix	Aubagne
C36.16	panse muscade commune			Aix	Aubagne
C36.17	araignan blc		B	Aix	Aubagne
C36.18	uni blanc		B	Aix	Aubagne
C36.19	clerete blc		B	Aix	Aubagne
C36.20	pascal blanc		B	Aix	Aubagne
C36.21	olivette blc		B	Aix	Aubagne
C36.22	pendouzau blc		B	Aix	Aubagne
C36.23	coulonbau		B	Aix	Aubagne
C36.24	languedoc/plan du		B	Aix	Aubagne
C36.25	<u>st-jeannen</u> ou	<i>saint-jean/plan de</i>	B	Aix	Aubagne
C36.25	<i>saint-jean/plan de</i>	<u>st-jeannen</u>	B	Aix	Aubagne
C37.1	panse ordinaire blc		B	Aix	Roquevaire
C37.2	panse muscade blc		b	Aix	Roquevaire
C37.3	olivette blanc		b	Aix	Roquevaire
C37.4	olivette noir		N	Aix	Roquevaire
C37.5	clairette ordinaire			Aix	Roquevaire
C37.6	clairette/petite			Aix	Roquevaire
C37.7	clairette grosse			Aix	Roquevaire
C37.8	muscat blanc		B	Aix	Roquevaire
C37.9	muscat noir		N	Aix	Roquevaire
C37.10	muscat rouge		R	Aix	Roquevaire
C37.11	saint-jean blc/plan de		B	Aix	Roquevaire
C37.12	saint-jean noir/plan de		N	Aix	Roquevaire
C37.13	mourvedre noir		N	Aix	Roquevaire
C37.14	boutian noir/gros		N	Aix	Roquevaire
C37.15	boutian ordinaire noir		N	Aix	Roquevaire
C37.16	brun noir/bon		N	Aix	Roquevaire
C37.17	brun noir/gros		N	Aix	Roquevaire
C37.18	barbaroux rouge		N	Aix	Roquevaire
C37.19	pascal blanc		B	Aix	Roquevaire
C37.20	pascal noir		N	Aix	Roquevaire
C37.21	roudiac blanc		B	Aix	Roquevaire
C37.22	rouget rouge		R	Aix	Roquevaire
C37.23	saré noir		N	Aix	Roquevaire
C37.24	uni rouge		R	Aix	Roquevaire
C37.25	uni noir		N	Aix	Roquevaire
C37.26	blancoim blanc		B	Aix	Roquevaire
C37.27	aragnan blanc		B	Aix	Roquevaire
C37.28	aragnan vert*		V	Aix	Roquevaire
C37.29	aigretiere rouge		R	Aix	Roquevaire
C37.30	danugue, noir		N	Aix	Roquevaire
C37.31	clairette* noir		N	Aix	Roquevaire
C37.32	salé/plan de			Aix	Roquevaire
C37.33	cane blc/plan de		B	Aix	Roquevaire
C37.34	varlentin blanc		B	Aix	Roquevaire
C37.35	varlentin verd		V	Aix	Roquevaire
C37.36	fuganiere noir		N	Aix	Roquevaire
C41.1	heran noir		N	Auch	Auch
C41.2	grece noir		N	Auch	Auch
C41.3	grece/grande		N	Auch	Auch
C41.4	crousant noir		N	Auch	Auch



C41.5	mérille noir		N	Auch	Auch
C41.6	cendreux noir		N	Auch	Auch
C41.7	blanquette grise		G	Auch	Auch
C41.8	blanquette claire			Auch	Auch
C41.9	blanquette/grande			Auch	Auch
C41.10	coufidé blanc		B	Auch	Auch
C41.11	mausac blanc		B	Auch	Auch
C41.12	chalosse blanc		B	Auch	Auch
C41.13	malvoisie blanc		B	Auch	Auch
C41.14	asparo* blanc		B	Auch	Auch
C41.15	saint-jean blanc/plan de		B	Auch	Auch
C41.16	grece blanche		B	Auch	Auch
C41.17	anglès noir		N	Auch	Auch
C41.18	tinton			Auch	Auch
C41.19	courbu blanc		B	Auch	Auch
C41.20	mansenc blanc		B	Auch	Auch
C41.21	camarau blanc		B	Auch	Auch
C41.22	mansenc rouge		R	Auch	Auch
C41.23	camarau blanc		B	Auch	Auch
C41.24	crouchen blanc		B	Auch	Auch
C41.25	mansenc rouge		R	Auch	Auch
C41.26	bouchy rouge		R	Auch	Auch
C41.27	camarau rouge		R	Auch	Auch
C41.28	arroya rouge		R	Auch	Auch
C42.29	manseng blc		B	Auch	Gan en Béarn
C42.30	mansenc petit blc		B	Auch	Gan en Béarn
C42.31	camarau blc		B	Auch	Gan en Béarn
C42.32	courbeau blc		B	Auch	Gan en Béarn
C42.33	manseng noir		N	Auch	Gan en Béarn
C42.34	bouchy			Auch	Gan en Béarn
C42.35	arrouyaa noir		N	Auch	Gan en Béarn
C42.36	crouchen noir		N	Auch	Gan en Béarn
C43.37	pied rouget noir		N	Auch	Estirac*
C43.38	merille noir		N	Auch	Estirac*
C43.39	mourates noir		N	Auch	Estirac*
C43.40	bouchatèls noir		N	Auch	Estirac*
C43.41	guinlan noir		N	Auch	Estirac*
C43.42	luzert noir		N	Auch	Estirac*
C43.43	<u>quuée rouge</u> ou	<i>pied de perdrix noir</i>	N	Auch	Estirac*
C43.43	<i>pied de perdrix noir</i>	<u>quuée rouge</u>	N	Auch	Estirac*
C43.44	piquepout rouge/noir		B	Auch	Estirac*
C43.45	<u>dame/plant de</u> ou	<i>madame/plan de</i>	B	Auch	Estirac*
C43.45	<i>madame/plan de</i>	<u>dame/plant de</u>	B	Auch	Estirac*
C43.46	gamu/blanc*		B	Auch	Estirac*
C44.47	sauvignon			Auch	Estirac*
C44.48	muscat blanc		B	Auch	Estirac*
C44.49	côte rouge			Auch	Auch
C44.50	bouchalès noir/gros		N	Auch	Auch
C44.51	mérille* noir		N	Auch	Auch
C44.52	guilan noir		N	Auch	Auch
C44.53	maseng noir		N	Auch	Auch
C44.54	marot noir		N	Auch	Auch
C44.55	clarette ronde			Auch	Auch

C44.56	clarette pointuë		Auch	<b>Auch</b>
C44.57	haïel de tour pey rou blanc	<b>B</b>	Auch	<b>Auch</b>
C44.58	bequin blanc	<b>B</b>	Auch	<b>Auch</b>
C44.59	couefort		Auch	<b>Auch</b>
C44.60	coste rouge noir	<b>N</b>	Auch	<b>Auch</b>
C44.61	montauban		Auch	<b>Auch</b>
C44.62	bouchalés noir	<b>N</b>	Auch	<b>Auch</b>
C44.63	guillan noir	<b>N</b>	Auch	<b>Auch</b>
C44.64	tinturier		Auch	<b>Auch</b>
C44.65	merille		Auch	<b>Auch</b>
C44.66	marbouran		Auch	<b>Auch</b>
C44.67	mansenc noir	<b>N</b>	Auch	<b>Auch</b>
C44.68	piquepout		Auch	<b>Auch</b>
C45.69	erré noir	<b>N</b>	Auch	?
C44.70	pelleaouille noir	<b>N</b>	Auch	?
C44.71	griset		Auch	?
C44.72	chalosse blanc	<b>B</b>	Auch	?
C44.73	berdet blanc	<b>B</b>	Auch	?
C44.74	clarette		Auch	?
C44.75	perron		Auch	?
C44.76	gouillardon		Auch	?
C44.77	sibadé		Auch	?
C44.78	œil de tour blanc	<b>B</b>	Auch	?
C44.79	sauvignon blanc	<b>B</b>	Auch	?
C44.80	madame/plan de		Auch	?
C44.81	guinlan blanc	<b>B</b>	Auch	?
C46.82	coubu blanc	<b>B</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C46.83	mansenc		Auch	<b>Jurançon</b>
C46.84	camarau blanc	<b>B</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C46.85	crouchen blanc	<b>B</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C46.86	mansenc rouge	<b>R</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C46.87	bouchy rouge	<b>R</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C46.88	camarau rouge	<b>R</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C46.89	arrouyà rouge	<b>R</b>	Auch	<b>Jurançon</b>
C47.90	tanat		Auch	<b>Madiran</b>
C46.91	mousenc*		Auch	<b>Madiran</b>
C46.92	anousiac		Auch	<b>Madiran</b>
C47.93	cougnat		Auch	<b>Madiran</b>
C48.94	manseng rouge	<b>R</b>	Auch	<b>Sauveterre</b>
C48.95	tanot rouge	<b>R</b>	Auch	<b>Sauveterre</b>
C48.96	qué fort		Auch	<b>Sauveterre</b>
C48.97	madame/plan de		Auch	<b>Sauveterre</b>
C51.1	bordelais noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.2	bouissoulés noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.3	bouillennc noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.4	agudet noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.5	milhau noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.6	languedoc		Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.7	quocourt noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.8	marciart		Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.9	perpigna noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.10	chalosse rouge	<b>R</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>
C51.11	mouret noir	<b>N</b>	Mtbn	<b>Montauban</b>

C51.12	izarnenc noir		N	Mtbn	Montauban
C51.13	fer-noir		N	Mtbn	Montauban
C51.14	picopoul rouge		R	Mtbn	Montauban
C51.15	mauresi rouge		R	Mtbn	Montauban
C51.16	guindolin			Mtbn	Montauban
C51.17	souval noir		N	Mtbn	Montauban
C51.18	tinturié noir		N	Mtbn	Montauban
C51.19	méouzac			Mtbn	Montauban
C51.20	clarette			Mtbn	Montauban
C51.21	oustenc rouge		R	Mtbn	Montauban
C51.22	pied de corbau noir		N	Mtbn	Montauban
C51.23	chasselas blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.24	ondenc			Mtbn	Montauban
C51.25	irlan muscat			Mtbn	Montauban
C51.26	sabouret			Mtbn	Montauban
C51.27	raisin de la saint-jean			Mtbn	Montauban
C51.28	mouché blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.29	malvoisie			Mtbn	Montauban
C51.30	corenthe blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.31	corenthe rouge		R	Mtbn	Montauban
C51.32	muscat, gros			Mtbn	Montauban
C51.33	muscat noir/petit		N	Mtbn	Montauban
C51.34	muscat couleur de roze/petit		*	Mtbn	Montauban
C51.35	muscat blanc/petit		B	Mtbn	Montauban
C51.36	blanquette blanc			Mtbn	Montauban
C51.37	clarette blanc			Mtbn	Montauban
C51.38	berdannet			Mtbn	Montauban
C51.39	ongrée jaune		J	Mtbn	Montauban
C51.40	chalosse blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.41	louval blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.42	meouzac blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.43	agudet blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.44	bouillenc blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.45	salbot gris		G	Mtbn	Montauban
C51.46	blanc/gros		B	Mtbn	Montauban
C51.47	rouchoulen blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.48	cargue saume blc		B	Mtbn	Montauban
C51.49	colombat blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.50	fer blanc		B	Mtbn	Montauban
C51.51	bourguignonnette			Mtbn	Montauban
C52.1	muscat noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.2	muscat blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.3	touge grosse			Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.4	anglais noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.5	degraine blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.6	mauzac blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.7	bouillenc blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.8	bouillenc noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.9	<u>marustel noir</u> ou	<i>brocol</i>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.9	<i>brocol</i>	<u>marustel noir</u>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.10	broumesté noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.11	<u>oxérois noir</u> ou	<i>pied de perdrix</i>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.11	<i>pied de perdrix</i>	<u>oxérois noir</u>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)

C52.12	chasselas blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.13	muscat d'espagne			Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.14	almoynomédeu noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.15	primard noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.16	froumantal blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.17	verdanel blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.18	ginout d'agasse			Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.19	<u>terre bassene</u> ou	<i>clairette</i>		Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.19	<i>clairette</i>	<u>terre bassene</u>		Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.20	rieucol noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.21	rouget noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.22	sommort blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.23	bouissou noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.24	colombard blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C52.25	malvoisie gris		G	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
C53.1	maurot			Mtbn	Figéac
C53.2	ped de perdrix			Mtbn	Figéac
C53.3	brunot			Mtbn	Figéac
C53.4	prumental			Mtbn	Figéac
C53.5	lipidou			Mtbn	Figéac
C53.6	tourenes			Mtbn	Figéac
C53.7	perigordin			Mtbn	Figéac
C53.8	extrou			Mtbn	Figéac
C53.9	briquaud			Mtbn	Figéac
C53.10	bourmès			Mtbn	Figéac
C53.11	lau			Mtbn	Figéac
C53.12	auge			Mtbn	Figéac
C53.13	muscat noir		N	Mtbn	Figéac
C53.14	ambroisie			Mtbn	Figéac
C53.15	<u>muscate</u> ou	<i>muscat/petit</i>		Mtbn	Figéac
C53.15	<i>muscat/petit</i>	<u>muscatel</u>		Mtbn	Figéac
C53.16	muscatel blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.17	becudet			Mtbn	Figéac
C53.18	bouillan blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.19	agacier blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.20	verdal blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.21	blanquette blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.22	muscatel blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.23	auze blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.24	colonbin blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.25	bouillan rouge		R	Mtbn	Figéac
C53.26	blanquette/petite			Mtbn	Figéac
C53.27	blancot fumat			Mtbn	Figéac
C53.28	talosse blanc		B	Mtbn	Figéac
C53.29	prunerat de glanes			Mtbn	Figéac
C53.30	salamanies			Mtbn	Figéac
C53.31	canol			Mtbn	Figéac
C53.32	meulâtre			Mtbn	Figéac
C53.33	bourmes rouge		R	Mtbn	Figéac
C53.34	piquepoul noirâtre		N*	Mtbn	Figéac
C53.35	redon menû noir		N*	Mtbn	Figéac
C54.1	<u>ped de perdrix noir</u> ou	<i>oxérois</i>	N	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.1	<i>oxérois</i>	<u>ped de perdrix noir</u>	N	Mtbn	Puy-L'Evêque

C54.2	pied de perdrix noir		N	Mtbn	Puy-L'Evêque
C53.3	pinot			Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.4	rajoulen blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.5	verjux			Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.6	<u>muscat/gros</u> ou	malaga	N	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.6	malaga	<u>muscat/gros</u>	N	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.7	<u>muscat noir/gros</u> ou	malaga	N	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.7	malaga	<u>muscat noir/gros</u>	N	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.8	colindre blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.9	chossé gris		G	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.10	<u>semillon</u> ou	saint-emilion		Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.10	saint-emilion	<u>semillon</u>		Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.11	mauzard blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.12	doussayne blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.13	enragié			Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.14	muscat gris		G	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.15	muscat rouge		R	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.16	muscat blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.17	cerise/plan			Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.18	raisin blanc/gros		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.19	maurille rouge		R	Mtbn	Puy-L'Evêque
C54.20	muscatel blanc		B	Mtbn	Puy-L'Evêque
C55.1	menu noir		N	Mtbn	Rodez
C55.2	samançois			Mtbn	Rodez
C55.3	mauval lanut			Mtbn	Rodez
C55.4	muscat blanc			Mtbn	Rodez
C56.1	alicante			Mtbn	Millau
C56.2	mounastel			Mtbn	Millau
C56.3	oeillat blanc		B	Mtbn	Millau
C56.4	oeillat noir		N	Mtbn	Millau
C56.5	tarret			Mtbn	Millau
C56.6	muscat blanc		B	Mtbn	Millau
C57.1	picapout noir			Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.2	<u>caila</u> ou	noireau		Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.2	noireau	<u>caila</u>		Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.3	saumencés noir		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.4	moissagués noir		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.5	canut			Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.6	gamet			Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.7	blanquette			Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.8	saumencés blanc		B	Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.9	gamet/gros			Mtbn	Mur-de-Barrez
C57.10	marsillagois			Mtbn	Mur-de-Barrez
C61.1	muscat rouge		R	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.2	muscat blanc		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.3	muscat batard			Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.4	bourguignon			Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.5	pinet noir		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.6	chambonat noir		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.7	genoilleret noir		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.8	perigord noir		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.9	sauvignon fumé		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.10	sauvignon verd		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)

C61.11	dannery		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.12	gouchet		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.13	mouillet		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.14	verdin blanc		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C61.15	moret noir		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
C62.1	auvernat			Brgs	Châteauroux*
C62.2	chambonnat aux genoux			Brgs	Châteauroux*
C62.3	franc moreau			Brgs	Châteauroux*
C62.4	jamets*			Brgs	Châteauroux*
C62.5	sauvignon			Brgs	Châteauroux*
C62.6	chasselas			Brgs	Châteauroux*
C62.7	pinet			Brgs	Châteauroux*
C62.8	damas			Brgs	Châteauroux*
C62.9	roy daragon			Brgs	Châteauroux*
C62.10	pussot			Brgs	Châteauroux*
C62.11	muscat			Brgs	Châteauroux*
C62.12	vigane			Brgs	Châteauroux*
C62.13	melier/gros			Brgs	Châteauroux*
C62.14	verdin			Brgs	Châteauroux*
C62.15	moret			Brgs	Châteauroux*
C62.16	blanc clairet			Brgs	Châteauroux*
C62.17	chambonat vert		V	Brgs	Châteauroux*
C62.18	vachins			Brgs	Châteauroux*
C62.19	pinet blanc		B	Brgs	Châteauroux*
C62.20	gouche			Brgs	Châteauroux*
C62.21	noir tendre			Brgs	Châteauroux*
C63.1	echevelés			Brgs	Selles (/Cher)
C63.2	auvergnat blanc		B	Brgs	Selles (/Cher)
C63.3	melier			Brgs	Selles (/Cher)
C63.4	<u>surin</u> ou	sauvignon vert	V	Brgs	Selles (/Cher)
C63.4	sauvignon vert	<u>surin</u>	V	Brgs	Selles (/Cher)
C63.5	<u>surin</u> ou	sauvignon jaune	J	Brgs	Selles (/Cher)
C63.5	sauvignon jaune	<u>surin</u>	J	Brgs	Selles (/Cher)
C63.6	auvergnat noir		N	Brgs	Selles (/Cher)
C63.7	auvergnat meunier			Brgs	Selles (/Cher)
C63.8	beaumier			Brgs	Selles (/Cher)
C63.9	gouais ou goués			Brgs	Selles (/Cher)
C63.9	goués ou gouai			Brgs	Selles (/Cher)
C63.10	fromenteau			Brgs	Selles (/Cher)
C63.11	pinet noir		N	Brgs	Selles (/Cher)
C63.12	pinet blanc		B	Brgs	Selles (/Cher)
C63.13	chasselas			Brgs	Selles (/Cher)
C63.14	espagne/gros noir d'			Brgs	Selles (/Cher)
C63.15	bigoudin			Brgs	Selles (/Cher)
C63.16	noir tendre			Brgs	Selles (/Cher)
C63.17	muscat			Brgs	Selles (/Cher)
C63.18	séziat			Brgs	Selles (/Cher)
C63.19	gouais violet		T	Brgs	Selles (/Cher)
C64.1	<u>limansay</u> ou	mansay	N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.1	mansay	<u>limansay</u>	N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.2	<u>muret</u> ou	noiret	N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.2	noiret	<u>muret</u>	N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.3	marche/plan de		N	Brgs	Argenton(/Creuse)

C64.4	chene noir		N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.5	semance		N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.6	<u>couraud</u> ou	<i>couillet</i>	N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.6	<i>couillet</i>	<u>couraud</u>	N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.7	lieu/gros		N	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.101	pied de perdrix		B	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.102	melier		B	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.103	goudou		B	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.104	pinadou		B	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.105	fleuret		B	Brgs	Argenton(/Creuse)
C64.106	marche/plan de		B	Brgs	Argenton(/Creuse)
C65.1	roussé			Brgs	La Châtre*
C65.2	cor			Brgs	La Châtre*
C65.3	doucin			Brgs	La Châtre*
C65.4	noir tendre		N	Brgs	La Châtre*
C65.5	espagne/noir d'		N	Brgs	La Châtre*
C65.6	<u>ormancé</u> ou	<i>noir mancé</i>		Brgs	La Châtre*
C65.6	<i>noir mancé</i>	<u>ormancé</u>		Brgs	La Châtre*
C65.7	prenela			Brgs	La Châtre*
C65.8	alignier			Brgs	La Châtre*
C65.9	margois ou nargois			Brgs	La Châtre*
C65.9	nargois ou margois			Brgs	La Châtre*
C65.10	sauvignon gris		G	Brgs	La Châtre*
C65.11	sauvignon blanc		B	Brgs	La Châtre*
C65.12	biaune			Brgs	La Châtre*
C65.13	foireau			Brgs	La Châtre*
C65.14	goué			Brgs	La Châtre*
C65.15	muscadeau			Brgs	La Châtre*
C65.16	pera			Brgs	La Châtre*
C65.17	blanc de bon œil		B	Brgs	La Châtre*
C65.18	muscat rouge		R	Brgs	La Châtre*
C65.19	cabae			Brgs	La Châtre*
C65.20	melier			Brgs	La Châtre*
C66.1	gois blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.2	tinturier			Brgs	La Charité(/Loire)
C66.3	gamet blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.4	verot			Brgs	La Charité(/Loire)
C66.5	muscadet blc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.6	tressiaux noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.7	sauvignon blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.8	moreau blanc/petit		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.9	gamet noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.10	moreau blanc/gros		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.11	moreau blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C66.12	fumet/blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
C67.1	magdelaine (vin de la*)			Brgs	Issoudun
C67.2	genoillet noir		N	Brgs	Issoudun
C67.3	gouche blanche		B	Brgs	Issoudun
C67.4	sauvignon rouge		R	Brgs	Issoudun
C67.5	sauvignon vert		V	Brgs	Issoudun
C67.6	rochefort			Brgs	Issoudun
C67.7	noir tendre		N	Brgs	Issoudun
C67.8	languedoc			Brgs	Issoudun

C67.9	vigane rouge		R	Brgs	Issoudun
C67.10	bordelats			Brgs	Issoudun
C67.11	ognat noir (I-)*		N	Brgs	Issoudun
C67.12	chambonnat			Brgs	Issoudun
C67.13	petoin			Brgs	Issoudun
C67.14	melier blanc		B	Brgs	Issoudun
C67.15	calenbredene*		B	Brgs	Issoudun
C67.16	auvernat (I-) blanc*		B	Brgs	Issoudun
C67.17	cors noir		N	Brgs	Issoudun
C67.18	confort*			Brgs	Issoudun
C67.19	blanc de bonheur		B	Brgs	Issoudun
C67.20	pinet gros			Brgs	Issoudun
C67.21	mansas noir		N	Brgs	Issoudun
C67.22	auvernat noir		N	Brgs	Issoudun
C67.23	martin noir		N	Brgs	Issoudun
C67.24	pinet noir/petit		N	Brgs	Issoudun
C67.25	rougeriou*			Brgs	Issoudun
C67.26	caba blanc		B	Brgs	Issoudun
C67.27	docteur			Brgs	Issoudun
C67.28	noir d'espagne			Brgs	Issoudun
C67.29	muscat rouge			Brgs	Issoudun
C67.30	muscat d'alexandrie			Brgs	Issoudun
C67.31	bona noir		N	Brgs	Issoudun
C67.32	opera blanc		B	Brgs	Issoudun
C67.33	anjou/blanc d'		B	Brgs	Issoudun
C68.1	noir/grand		N	Brgs	Sancerre
C68.2	auvernat noir		N	Brgs	Sancerre
C68.3	<u>pinet noir</u>	<i>pinau</i>	N	Brgs	Sancerre
C68.3	<i>pinau</i>	<u>pinet noir</u>	N	Brgs	<i>ailleurs</i>
C68.4	gouard noir		N	Brgs	Sancerre
C68.5	sauvignon rouge		R	Brgs	Sancerre
C68.6	pinet gris		G	Brgs	Sancerre
C68.7	sauvignon fumé			Brgs	Sancerre
C68.8	gouard blanc		B	Brgs	Sancerre
C68.9	chasselas blanc		B	Brgs	Sancerre
C68.10	pinet blanc		B	Brgs	Sancerre
C68.11	petit melier blanc		B	Brgs	Sancerre
C68.12	sauvigny/blanc		B	Brgs	Sancerre
C68.13	blanc vert			Brgs	Sancerre
C68.14	melier blanc/gros			Brgs	Sancerre
C68.15	tinturier			Brgs	Sancerre
C71.1	pinot (bon)			Metz	Ars/Moselle*
C71.2	pinot rouge/petit			Metz	Ars/Moselle*
C71.3	pinot (bon)			Metz	Dasle*= Dalem?
C71.4	tendrefleur			Metz	Dasle*= Dalem?
C71.5	tendrefleur			Metz	Sussy
C71.6	auxerrois			Metz	Sussy
C81.1	chanis noir		N	Avgn	Riom
C81.2	frayer noir		N	Avgn	Riom
C81.3	gamet noir		N	Avgn	Riom
C81.4	lionnais*			Avgn	Riom
C81.5	nerou			Avgn	Riom
C81.6	lionnois rouge		R	Avgn	Riom



C81.7	pinatel noir		N	Avgn	Riom
C81.8	charpinei noir		N	Avgn	Riom
C81.9	<u>tachoir</u> ou	tinturier		Avgn	Riom
C81.9	tinturier	<u>tachoir</u>		Avgn	Riom
C81.10	damas blanc		B	Avgn	Riom
C81.11	rousselet blanc		B	Avgn	Riom
C81.12	anis blanc		B	Avgn	Riom
C81.13	blanc		B	Avgn	Riom
C81.14	nerou/petit		N	Avgn	Riom
C82.1	langet de chien noir		N	Avgn	Brioude
C82.2	pinau commun		N	Avgn	Brioude
C82.3	langedet		N	Avgn	Brioude
C82.4	brumeau		N	Avgn	Brioude
C82.5	gamet		N	Avgn	Brioude
C82.6	biounet		N	Avgn	Brioude
C82.7	noireau		N	Avgn	Brioude
C82.8	fort		N	Avgn	Brioude
C82.9	fort fumé		N	Avgn	Brioude
C82.10	romans noir		N	Avgn	Brioude
C82.11	rouge commun		R	Avgn	Brioude
C82.12	tinturier		N	Avgn	Brioude
C82.13	rougés/gros		R	Avgn	Brioude
C82.14	grec		N	Avgn	Brioude
C82.15	beaune/blanc de		B	Avgn	Brioude
C82.16	st-perey		B	Avgn	Brioude
C82.17	aubin blanc		B	Avgn	Brioude
C82.18	pineau blanc		B	Avgn	Brioude
C82.19	cendré		B	Avgn	Brioude
C82.20	chassignol blc		B	Avgn	Brioude
C82.21	molard blanc		B	Avgn	Brioude
C82.22	romans blanc		B	Avgn	Brioude
C82.23	verdelet blanc		B	Avgn	Brioude
C82.24	muscat noir		N	Avgn	Brioude
C82.25	muscat violet		T	Avgn	Brioude
C82.26	muscat blanc		B	Avgn	Brioude
C82.27	neyron double			Avgn	Brioude
C82.28	brumeau blanc		B	Avgn	Brioude
C82.29	gamet blanc		B	Avgn	Brioude
C83.1	millaud noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.2	muscat blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.3	muscat rouge		R	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.4	brumet blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.5	brumet noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.6	sépant vert		V	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.7	brumas blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.8	malvoisie blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.9	gros rouge		R	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.10	barquelé			Avgn	Clermont(-Fd)
C83.11	pate d'oye			Avgn	Clermont(-Fd)
C83.12	limandy blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.13	gris			Avgn	Clermont(-Fd)
C83.14	bourbonnois blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.15	raisin de beausse			Avgn	Clermont(-Fd)

C83.16	chany noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.16	chany rouge		R	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.16	chany gris		G	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.17	<u>hény</u> ou	<i>anis</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.17	<i>anis</i>	<u>hény</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.18	drigily blanc			Avgn	Clermont(-Fd)
C83.19	<u>bionnois</u> ou	<i>plimatel</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.19	<i>plimatel</i>	<u>bionnois</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.20	<u>charpinet</u> ou	<i>raisin de laquais</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.20	<i>raisin de laquais</i>	<u>charpinet</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.21	charpinet blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.22	<u>chasselas blanc</u> appelé	<i>damas</i>	B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.22	<i>damas</i>	<u>chasselas blanc</u>	B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.23	chasselas noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.24	chasselas rouge		R	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.25	<u>noiron</u> ou	<i>neyron</i>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.25	<i>neyron</i>	<u>noiron</u>		Avgn	Clermont(-Fd)
C83.26	noiron blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.27	gamet noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.27	gamet blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.28	lionnois noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C83.29	tinturier noir		N	Avgn	Clermont(-Fd)
C84.1	gueses rouge/de		R	Avgn	Corent (Autezat)
C84.2	blanc/gros		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.3	<u>neroux</u> ou	<i>fayet</i>		Avgn	Corent (Autezat)
C84.3	<i>fayet</i>	<u>neroux</u>		Avgn	Corent (Autezat)
C84.4	anjou blanc/d'*		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.5	mourales blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.6	sachard			Avgn	Corent (Autezat)
C84.7	espagnot/d'*			Avgn	Corent (Autezat)
C84.8	clermontais noir		N	Avgn	Corent (Autezat)
C84.9	roussi			Avgn	Corent (Autezat)
C84.10	pinoux roussard			Avgn	Corent (Autezat)
C84.11	muscat rouge		R	Avgn	Corent (Autezat)
C84.12	clermontais blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.13	muscat blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.14	damas blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.15	perou(du-) noir *		N	Avgn	Corent (Autezat)
C84.16	fenes blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.17	gamet noir		N	Avgn	Corent (Autezat)
C84.18	dirmeau rouge		R	Avgn	Corent (Autezat)
C84.19	pineau noir		N	Avgn	Corent (Autezat)
C84.20	rameau (du-) *			Avgn	Corent (Autezat)
C84.21	brimet noir/du		N	Avgn	Corent (Autezat)
C84.22	gamet blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.23	clermontais cendré			Avgn	Corent (Autezat)
C84.24	darbat blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
C84.25	brun audonc			Avgn	Corent (Autezat)
C91.1	romeret noir		N	Ssns	Soissons
C91.2	spin luisant		N	Ssns	Soissons
C91.3	spin gris		N	Ssns	Soissons
C91.4	meunier/blanc		N	Ssns	Soissons
C91.5	spin vert noir		N	Ssns	Soissons

C91.6	pindrillard noir		N	Ssns	Soissons
C91.7	tinturier noir		N	Ssns	Soissons
C91.8	blanc		B	Ssns	Soissons
C91.9	güet		B	Ssns	Soissons
C91.10	blanc dur		B	Ssns	Soissons
C91.11	blanc d'orient		B	Ssns	Soissons
C91.12	bar sur aube		B	Ssns	Soissons
C92.1	raisin noir		N	Ssns	Laon
C92.2	raisin noir/autre		N	Ssns	Laon
C92.3	raisin noir/autre		N	Ssns	Laon
C92.4	raisin noir/autre		N	Ssns	Laon
C92.5	raisin noir/autre		N	Ssns	Laon
C92.6	monceau/blanc		B	Ssns	Laon
C92.7	<u>violet</u> ou	<i>minime</i>		Ssns	Laon
C92.7	<i>minime</i>	<u>violet</u>		Ssns	Laon
C92.8	pisse vin			Ssns	Laon
C92.9	blanc vert		B	Ssns	Laon
C92.10	romaret blanc		B	Ssns	Laon
C92.11	fromenté blanc			Ssns	Laon
C92.12	bar sur aube			Ssns	Laon
C92.13	pascal de provence			Ssns	Laon
C95.1	pineau			Lroc	Angers
C95.2	rampard			Lroc	Angers
C95.3	fié			Lroc	Angers
C95.4	gois			Lroc	Angers
C97.1	pineau noir		N	Prs	Joigny
C97.2	pineau blanc			Prs	Joigny
C97.3	epicier			Prs	Joigny
C97.4	verreau			Prs	Joigny
C97.5	roy/plant du			Prs	Joigny
C103.1	fer		N	Bdx	Bergerac
C103.2	navarre		N	Bdx	Bergerac
C103.3	maurillon		N	Bdx	Bergerac
C103.4	cotte rouge		N	Bdx	Bergerac
C103.5	<u>bouissallet</u>	<i>cote rouge/grosse</i>	N	Bdx	Bergerac
C103.5	<i>cote rouge/grosse</i>	<u>bouissallet</u>	N	Bdx	Bergerac
C103.6	carmenet		N	Bdx	Bergerac
C103.7	carmeneyre		N	Bdx	Bergerac
C103.8	verdot		N	Bdx	Bergerac
C103.9	pineau		N	Bdx	Bergerac
C103.10	chivageou grapu		N	Bdx	Bergerac
C103.11	chivageou/petit		N	Bdx	Bergerac
C103.12	perigord		N	Bdx	Bergerac
C103.13	couturier		N	Bdx	Bergerac
C103.14	caulard		N	Bdx	Bergerac
C103.15	marty/gros		N	Bdx	Bergerac
C103.16	muscat/franc noir		N	Bdx	Bergerac
C103.17	enrageat noir		N	Bdx	Bergerac
C103.18	guillat noir		N	Bdx	Bergerac
C103.19	queue long		N	Bdx	Bergerac
C103.20	ferriolet		N	Bdx	Bergerac
C103.21	purguerie		N	Bdx	Bergerac
C103.22	saussé gris		N	Bdx	Bergerac

C103.23	malaga n	N	Bdx	Bergerac
C103.101	saussegris	r/g	Bdx	Bergerac
C103.102	muscat/franc*	r/g	Bdx	Bergerac
C103.103	piquepoul/gros	r/g	Bdx	Bergerac
C103.104	piquepoul/petit	r/g	Bdx	Bergerac
C103.105	brunier	r/g	Bdx	Bergerac
C103.106	grapu	r/g	Bdx	Bergerac
C103.201	malvoisie/grosse	B	Bdx	Bergerac
C103.202	muscat/franc	B	Bdx	Bergerac
C103.203	musca fou	B	Bdx	Bergerac
C103.204	semillon crucillant	B	Bdx	Bergerac
C103.205	semillon/blanc	B	Bdx	Bergerac
C103.206	enrageat	B	Bdx	Bergerac
C103.207	enragea/gros	B	Bdx	Bergerac
C103.208	picardan	B	Bdx	Bergerac
C103.209	œil(l-) de tour	B	Bdx	Bergerac
C103.210	albié/l	B	Bdx	Bergerac
C103.211	guillat	B	Bdx	Bergerac
C103.212	roumieu/blanc	B	Bdx	Bergerac
C103.213	rousse	B	Bdx	Bergerac
C103.214	blanc clair	B	Bdx	Bergerac
C103.215	mauzac	B	Bdx	Bergerac
C103.216	sauvignon	B	Bdx	Bergerac
C103.217	bouchinet/blanc	B	Bdx	Bergerac
C103.218	purguerie	B	Bdx	Bergerac
C103.219	malvoisie/petite	B	Bdx	Bergerac
C103.220	pied de chanvre	B	Bdx	Bergerac
C103.221	verdelet	B	Bdx	Bergerac
C103.222	blanc capiot	B	Bdx	Bergerac
C103.223	blanc mâl	B	Bdx	Bergerac
C103.224	escorsonnelle	B	Bdx	Bergerac
C103.225	queue roide	B	Bdx	Bergerac
C103.226	mauzaque	B	Bdx	Bergerac
C103.227	cul de bouc	B	Bdx	Bergerac
C104.1	berdeau	N	Bdx	Agen
C104.2	bouchalès/grand	N	Bdx	Agen
C104.3	bouchalès/petit	N	Bdx	Agen
C104.4	busardet	N	Bdx	Agen
C104.5	cassias	N	Bdx	Agen
C104.6	cannut	N	Bdx	Agen
C104.7	conus	N	Bdx	Agen
C104.8	chaussé noir	N	Bdx	Agen
C104.9	chaussé gris	N	Bdx	Agen
C104.10	cuben (gros)	N	Bdx	Agen
C104.11	cuben (petit)	N	Bdx	Agen
C104.12	de dame	N	Bdx	Agen
C104.13	damas	N	Bdx	Agen
C104.14	ferranet	N	Bdx	Agen
C104.15	fourtinou	N	Bdx	Agen
C104.16	goubia	N	Bdx	Agen
C104.17	guilla/gros noir	N	Bdx	Agen
C104.18	groscam	N	Bdx	Agen
C104.19	groscam/petit	N	Bdx	Agen

C104.20	haire/grande		N	Bdx	Agen
C104.21	haire/petite		N	Bdx	Agen
C104.22	lambrotte		N	Bdx	Agen
C104.23	luzin		N	Bdx	Agen
C104.24	mansen/gros		N	Bdx	Agen
C104.25	mansen/petit		N	Bdx	Agen
C104.26	<u>magdeleine</u>	<i>st-germain</i>	N	Bdx	Agen
C104.26	<i>st-germain</i>	<u>magdeleine</u>	N	Bdx	Agen
C104.27	merille (grosse)		N	Bdx	Agen
C104.28	merille (petite)		N	Bdx	Agen
C104.29	montauban (petit)		N	Bdx	Agen
C104.30	montauban (gros)		N	Bdx	Agen
C104.31	more commun		N	Bdx	Agen
C104.32	more causat		N	Bdx	Agen
C104.33	morastel		N	Bdx	Agen
C104.34	muscat noir		N	Bdx	Agen
C104.35	muscat gris		N	Bdx	Agen
C104.36	negra		N	Bdx	Agen
C104.37	rougeane		N	Bdx	Agen
C104.38	perouge (grand)		N	Bdx	Agen
C104.39	perouge (petit)		N	Bdx	Agen
C104.40	peilloux (grand)		N	Bdx	Agen
C104.41	peillous (petit)		N	Bdx	Agen
C104.42	picardan		N	Bdx	Agen
C104.43	piquepoux (grand)		N	Bdx	Agen
C104.44	pique poux		N	Bdx	Agen
C104.45	pruneras (petit)		N	Bdx	Agen
C104.46	pruneras (grand)		N	Bdx	Agen
C104.47	queue fort		N	Bdx	Agen
C104.48	sahuquas		N	Bdx	Agen
C104.49	sauvignon gris		N	Bdx	Agen
C104.50	servadou (gros)		N	Bdx	Agen
C104.51	servadou (petit)		N	Bdx	Agen
C104.52	tinturier		N	Bdx	Agen
C104.53	toutsan/gros		N	Bdx	Agen
C104.54	toutsan/petit		N	Bdx	Agen
C104.55	toutsan 3e espece		N	Bdx	Agen
C104.57	perigord		N	Bdx	Agen
C104.58	mansen petit		N	Bdx	Agen
C104.59	mansen touyat		N	Bdx	Agen
C104.60	bespen		B	Bdx	Agen
C104.61	bespen mol		B	Bdx	Agen
C104.62	blancaroux		B	Bdx	Agen
C104.63	blancardon		B	Bdx	Agen
C104.64	blanquepie		B	Bdx	Agen
C104.65	canut (gros)		B	Bdx	Agen
C104.66	canut (petit)		B	Bdx	Agen
C104.67	cendré		B	Bdx	Agen
C104.68	col d'oye		B	Bdx	Agen
C104.69	couillouet		B	Bdx	Agen
C104.70	corinthe		B	Bdx	Agen
C104.71	courtanet		B	Bdx	Agen
C104.72	<u>chalosse</u> ou	<i>verdet</i>	B	Bdx	Agen

C104.72	<i>verdet</i>	<u>chalosse</u>	B	Bdx	Agen
C104.73	chalosse petite		B	Bdx	Agen
C104.74	chanvre		B	Bdx	Agen
C104.75	chaussé gris		B	Bdx	Agen
C104.76	chasselas		B	Bdx	Agen
C104.77	<u>clarette</u> ou	<i>blanquette</i>	B	Bdx	Agen
C104.77	<i>blanquette</i>	<u>clarette</u>	B	Bdx	Agen
C104.78	cufidou		B	Bdx	Agen
C104.79	agen/d'		B	Bdx	Agen
C104.80	guilla		B	Bdx	Agen
C104.81	<u>guilla muscat</u> ou	<i>muscardille</i>	B	Bdx	Agen
C104.81	<i>muscardille</i>	<u>guilla muscat</u>	B	Bdx	Agen
C104.82	grece		B	Bdx	Agen
C104.83	<u>goubert</u>	<i>queue fort</i>	B	Bdx	Agen
C104.83	<i>queue fort</i>	<u>goubert</u>	B	Bdx	Agen
C104.84	lambrotte		B	Bdx	Agen
C104.85	leytouren		B	Bdx	Agen
C104.86	luzen		B	Bdx	Agen
C104.87	malaga		B	Bdx	Agen
C104.88	martine		B	Bdx	Agen
C104.89	muscat		B	Bdx	Agen
C104.90	mauzac		B	Bdx	Agen
C104.91	perrond		B	Bdx	Agen
C104.92	peilloux		B	Bdx	Agen
C104.93	pie ardent		B	Bdx	Agen
C104.94	picardan		B	Bdx	Agen
C104.95	sahuquas		B	Bdx	Agen
C104.96	sauvignon petit		B	Bdx	Agen
C104.97	semillion petit		B	Bdx	Agen
C104.98	semilion médiocre		B	Bdx	Agen
C104.99	semilion gros		B	Bdx	Agen
C104.100	sezeren		B	Bdx	Agen
C104.101	sivadé petit		B	Bdx	Agen
C104.102	sivadé grand		B	Bdx	Agen
C104.103	serise		B	Bdx	Agen
C104.104	verdelet		B	Bdx	Agen
C104.105	<u>muscat fou</u> ou	<i>douceane</i>	B	Bdx	Agen
C104.105	<i>douceane</i>	<u>muscat fou</u>	B	Bdx	Agen
C104.106	blancardoux		B	Bdx	Agen
C104.107	doucet		B	Bdx	Agen
C104.108	dure		B	Bdx	Agen
C104.109	oil de tour		B	Bdx	Agen
C104.110	satinquas		B	Bdx	Agen
C105.1	maucens/grand		R	Bdx	Bazas
C105.2	boucherés		R	Bdx	Bazas
C105.3	coyne		R	Bdx	Bazas
C105.4	duras*		R	Bdx	Bazas
C105.5	crabutet		R	Bdx	Bazas
C105.6	piquebert/grand		R	Bdx	Bazas
C105.7	piquat		R	Bdx	Bazas
C105.8	epinal/grand		R	Bdx	Bazas
C105.9	cruchinet noir		R	Bdx	Bazas
C105.10	parde/grande		R	Bdx	Bazas

C105.11	montauban	R	Bdx	Bazas
C105.12	courbin/grand	R	Bdx	Bazas
C105.13	moutardié	R	Bdx	Bazas
C105.14	pance l'oil	R	Bdx	Bazas
C105.15	inconnu	R	Bdx	Bazas
C105.16	paumelle/grande	R	Bdx	Bazas
C105.17	paumelle/petite	R	Bdx	Bazas
C105.18	muscat rouge	R	Bdx	Bazas
C105.19	pelle aoüille	R	Bdx	Bazas
C105.20	rougeaut	R	Bdx	Bazas
C105.21	enrageat	R	Bdx	Bazas
C105.22	chaussé gris	R	Bdx	Bazas
C105.23	chaussé noir	R	Bdx	Bazas
C105.24	tinturier	R	Bdx	Bazas
C105.25	muscat gris	R	Bdx	Bazas
C105.26	persillat	R	Bdx	Bazas
C105.27	sauvignon	R	Bdx	Bazas
C105.28	courbin/petit	R	Bdx	Bazas
C105.29	epinai/petit	R	Bdx	Bazas
C105.30	feran	R	Bdx	Bazas
C105.31	crabutet/petit	R	Bdx	Bazas
C105.32	parde/petite	R	Bdx	Bazas
C105.33	mancen/petit	R	Bdx	Bazas
C105.34	cauce rouge	R	Bdx	Bazas
C105.35	paillason	R	Bdx	Bazas
C105.36	boucherés/petit	R	Bdx	Bazas
C105.37	coyne/petit	R	Bdx	Bazas
C105.38	cruchinet/grand	R	Bdx	Bazas
C105.39	piquebert/petit	R	Bdx	Bazas
C105.40	dura/petit	R	Bdx	Bazas
C105.41	matouquet	R	Bdx	Bazas
C105.42	malbec	R	Bdx	Bazas
C105.43	picardeau	R	Bdx	Bazas
C105.44	mallaga	R	Bdx	Bazas
C105.45	raisin de st jacques	R	Bdx	Bazas
C105.46	martin	R	Bdx	Bazas
C105.47	castillou ou castillon	R	Bdx	Bazas
C105.48	castillon ou castillou	R	Bdx	Bazas
C105.49	clarette/grande	R	Bdx	Bazas
C105.50	couéhort	R	Bdx	Bazas
C105.51	clarette/petite	R	Bdx	Bazas
C105.52	moustard/petit	R	Bdx	Bazas
C105.53	muscadet	R	Bdx	Bazas
C105.101	malvoisie	B	Bdx	Bazas
C105.102	mancens	B	Bdx	Bazas
C105.103	chasselas	B	Bdx	Bazas
C105.104	muscadet	B	Bdx	Bazas
C105.105	mozac	B	Bdx	Bazas
C105.106	duberquin	B	Bdx	Bazas
C105.107	duclavurie	B	Bdx	Bazas
C105.108	auga/blanc	B	Bdx	Bazas
C105.109	paillason	B	Bdx	Bazas
C105.110	enrageat	B	Bdx	Bazas

C105.111	guillemot	B	Bdx	Bazas
C105.112	piquat	B	Bdx	Bazas
C105.113	clarette/petite	B	Bdx	Bazas
C105.114	castillou	B	Bdx	Bazas
C105.115	courbin cla	B	Bdx	Bazas
C105.116	courbin gaye	B	Bdx	Bazas
C105.117	cruchinet/petit	B	Bdx	Bazas
C105.118	chaussée	B	Bdx	Bazas
C105.119	epinai	B	Bdx	Bazas
C105.120	matouquet	B	Bdx	Bazas
C105.121	picardeau	B	Bdx	Bazas
C105.122	doux/blanc	B	Bdx	Bazas
C105.123	boucherès	B	Bdx	Bazas
C105.124	moutardié/grand	B	Bdx	Bazas
C105.125	moutardié/petit	B	Bdx	Bazas
C105.126	courbin/grand	B	Bdx	Bazas
C105.127	enrageat/grand	B	Bdx	Bazas
C105.128	pelle aoüille	B	Bdx	Bazas
C105.129	roussalin/grand	B	Bdx	Bazas
C105.130	clarette/grande	B	Bdx	Bazas
C105.131	siouasou	B	Bdx	Bazas
C105.132	coulindre/grande	B	Bdx	Bazas
C105.133	coulindre/petite	B	Bdx	Bazas
C105.134	marmousie	B	Bdx	Bazas
C105.135	malbec	B	Bdx	Bazas
C105.136	persillat	B	Bdx	Bazas
C105.137	malaga	B	Bdx	Bazas
C105.138	panne l'œil	B	Bdx	Bazas
C105.139	roussalin/petit	B	Bdx	Bazas
C105.140	duras	B	Bdx	Bazas
C105.141	martin	B	Bdx	Bazas
C105.142	coyne	B	Bdx	Bazas
C105.143	inconnu	B	Bdx	Bazas
C105.144	castillou/petit	B	Bdx	Bazas
C105.145	crabutet	B	Bdx	Bazas
C105.146	couéhort	B	Bdx	Bazas
C105.147	muscat	B	Bdx	Bazas
C105.148	cruchinet	B	Bdx	Bazas
C105.149	semillon	B	Bdx	Bazas
C105.150	sauvignon	B	Bdx	Bazas
C106.1	enrageat	B	Bdx	Casteljaloux
C106.2	clairette	B	Bdx	Casteljaloux
C106.3	sauvignon	B	Bdx	Casteljaloux
C106.4	siméliion	B	Bdx	Casteljaloux
C106.5	blanquette	B	Bdx	Casteljaloux
C106.6	œil de tour	B	Bdx	Casteljaloux
C106.7	muscat	B	Bdx	Casteljaloux
C106.8	guinlan muscat	B	Bdx	Casteljaloux
C106.9	guinlan/grand	B	Bdx	Casteljaloux
C106.10	mauzerat	B	Bdx	Casteljaloux
C106.11	corinthe	B	Bdx	Casteljaloux
C106.12	doux/blanc	B	Bdx	Casteljaloux
C106.13	chalosse	B	Bdx	Casteljaloux



C106.14	mauzac		B	Bdx	Casteljaloux
C106.15	navarren		B	Bdx	Casteljaloux
C106.16	chaussé		B	Bdx	Casteljaloux
C106.17	blaque pie		B	Bdx	Casteljaloux
C106.18	colle		B	Bdx	Casteljaloux
C106.101	picat/grand		R	Bdx	Casteljaloux
C106.102	hère		R	Bdx	Casteljaloux
C106.103	œil de tour		R	Bdx	Casteljaloux
C106.104	mortalet		R	Bdx	Casteljaloux
C106.105	bouchalés/grand		R	Bdx	Casteljaloux
C106.106	bouchalés/petit		R	Bdx	Casteljaloux
C106.107	pied rouge		R	Bdx	Casteljaloux
C106.108	guinlan		R	Bdx	Casteljaloux
C106.109	pique pout		R	Bdx	Casteljaloux
C106.110	<u>sauvignon</u> ou	<i>pinau au Puch [d'Agenais]</i>	R	Bdx	Casteljaloux
C106.110	<i>pinau</i>	<u>sauvignon</u>	R	Bdx	<i>Puch d'Agenais</i>
C106.111	muscat		R	Bdx	Casteljaloux
C106.112	dure		R	Bdx	Casteljaloux
C106.113	chaussé		R	Bdx	Casteljaloux
C106.114	tauzan		R	Bdx	Casteljaloux
C106.115	massen		R	Bdx	Casteljaloux
C106.116	bican		R	Bdx	Casteljaloux
C106.117	peillon		R	Bdx	Casteljaloux
C107.1	muscat blanc		B	Bdx	Castillonnès
C107.2	malvoisie grosse		B	Bdx	Castillonnès
C107.2	malvoisie petite		B	Bdx	Castillonnès
C107.3	sauvignon		B	Bdx	Castillonnès
C107.4	<u>muscade</u>	<i>muscat fort</i>	B	Bdx	Castillonnès
C107.4	<i>muscat fort</i>	<u>muscade</u>	B	Bdx	Castillonnès
C107.5	blanchémillon		B	Bdx	Castillonnès
C107.6	œil de tour		B	Bdx	Castillonnès
C107.7	guillac		B	Bdx	Castillonnès
C107.8	enrageat gros		B	Bdx	Castillonnès
C107.8	enrageat petit		B	Bdx	Castillonnès
C107.9	sivadey		B	Bdx	Castillonnès
C107.10	<u>prunelat</u>	<i>plan de dame</i>	B	Bdx	Castillonnès
C107.10	<i>dame/plan de</i>	<u>prunelat</u>	B	Bdx	Castillonnès
C107.11	<u>verdot blanc</u>	<i>verdeley</i>	B	Bdx	Castillonnès
C107.11	<i>verdeley</i>	<u>verdot blanc</u>	B	Bdx	Castillonnès
C107.12	roussillon		B	Bdx	Castillonnès
C107.13	picardam		B	Bdx	Castillonnès
C107.14	parguerie		B	Bdx	Castillonnès
C107.15	clairette		B	Bdx	Castillonnès
C107.16	roumioux/blanc		B	Bdx	Castillonnès
C107.17	ciberdet		B	Bdx	Castillonnès
C107.18	gourne		B	Bdx	Castillonnès
C107.19	piquepoul		B	Bdx	Castillonnès
C107.20	muscat franc		g/n	Bdx	Castillonnès
C107.21	muscat franc gris		g/n	Bdx	Castillonnès
C107.22	saucé gris fumé		g/n	Bdx	Castillonnès
C107.23	<u>périgord noir</u>	<i>merile</i>	g/n	Bdx	Castillonnès
C107.23	<i>merile</i>	<u>périgord noir</u>	g/n	Bdx	Castillonnès
C107.24	couturier		g/n	Bdx	Castillonnès

C107.25	<u>pied de perdrix</u>	<i>côte rouge</i>	<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.25	<i>côte rouge</i>	<u>pied de perdrix</u>	<b>N</b>	Bdx	Castillonnès
C107.26	bouissalet gros		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.26	bouissalet petit		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.27	piquepöül gros		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.27	piquepöül petit		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.28	rougane		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.29	verdot		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.30	fer gros		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.30	fer petit		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.31	grapeu		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.32	carmener		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.33	carmenele		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.34	navare		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.35	maurillon de 2 especes		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.36	parguerie		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.37	culong		<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C107.38	luzar/plan de	-	<b>g/n</b>	Bdx	Castillonnès
C108.1	muscat blanc		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.2	muscat noir		<b>N</b>	Bdx	Clairac
C108.3	muscat gris		<b>G</b>	Bdx	Clairac
C108.4	muscat de malaga			Bdx	Clairac
C108.5	corinthien blanc		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.6	chasselas blanc		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.7	guilan doux blanc		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.8	œil de tour			Bdx	Clairac
C108.9	<u>malvoisie blanc</u> ou	<i>sibadé</i>	<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.9	<i>sibadé</i>	<u>malvoisie blanc</u>	<b>B</b>	Bdx	<i>ailleurs</i>
C108.10	chalosse/grosse		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.11	chalosse/petite		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.12	sauvignon		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.13	mauzac		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.14	clairette		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.15	merille		<b>N</b>	Bdx	Clairac
C108.16	merille		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.17	guillan		<b>N</b>	Bdx	Clairac
C108.18	guillan		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.19	semillon		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.20	picardan		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.21	<u>madonne</u> ou	<i>enrageat</i>	<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.21	<i>enrageat</i>	<u>madonne</u>	<b>B</b>	Bdx	<i>ailleurs</i>
C108.22	<u>sadame</u> ou	<i>plan de dame</i>	<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.22	<i>dame/plan de</i>	<u>sadame</u>		Bdx	<i>ailleurs</i>
C108.23	blanquepie		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.24	couhort		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.25	couloumet		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.26	<u>raisin de grece</u> ou	<i>raisin d' Autriche ?</i>	<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.26	<i>raisin d'Autriche</i>	<u>grece ?</u>	<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.27	doucet		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.28	chargebas		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.29	pied d'oye		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.30	mansans		<b>B</b>	Bdx	Clairac
C108.31	<u>pied rouge/gros</u> ou	<i>côte rouge, pied de perdrix</i>	<b>N</b>	Bdx	Clairac

C108.31	<i>cote rouge</i>	<u>pied rouge/gros</u>	N	Bdx	<i>ailleurs</i>
C108.31	<i>pied de perdrix</i>	<u>pied rouge/gros</u>	N	Bdx	<i>ailleurs</i>
C108.32	<b>pied rouge/petit</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.33	<b>boucharés/gros</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.34	<b>boucharés/petit</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.35	<b>canut</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.36	<b>ferre</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.37	<b>tinturier</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.38	<b>chausse</b>		N	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.39	<b>chaussé</b>		G	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.40	<b>piquepoux violet/gros</b>		V	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.41	<b>pique poux violet/petit</b>		V	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.42	<b>maroquin violet</b>		V	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.43	<b>crête de cocq violet</b>		V	Bdx	<b>Clairac</b>
C108.44	<b>roujanne violet</b>		V	Bdx	<b>Clairac</b>
C109.1	<b>cambe de tour</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.2	<b>fer</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.3	<b>chaloisse grise</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.4	<b>picart</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.5	<b>purnellat</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.6	<b>tinturier</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.7	<b>fumat/gros</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.8	<b>martimouil</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.9	<b>cluseau</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.10	<b>pique poux</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.11	<b>larene</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.12	<b>bouton blanc</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.13	<b>st maquaire</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.14	<b>muscat gris</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.15	<b>muscat rouge</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.16	<b>terran rouge</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.17	<b>terran gris</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.18	<b>noir de pressac</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.19	<b>feuille de figuier rouge</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.20	<b>caburnet/cabernet</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.20	<b>cabernet/caburnet</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.21	<b>brandé/gros</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.22	<b>brande/petit</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.23	<b>verdot/petit</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.24	<b>verdot/gros</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.25	<b>mensen</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.26	<b>leve mandille</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.27	<b>betillau</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.28	<b>pied noir</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.29	<b>here</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.30	<b>merlau</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.31	<b>montignon</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.32	<b>folle noire</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.33	<b>balzac</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.34	<b>bouchet</b>		N	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.101	<b>blanche</b>		B	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.102	<b>chasselas</b>		B	Bdx	<b>Libourne</b>
C109.103	<b>douce/la</b>		B	Bdx	<b>Libourne</b>

C109.104	terran blanc	B	Bdx	Libourne
C109.105	feuille de figuier blanc	B	Bdx	Libourne
C109.106	guillemette	B	Bdx	Libourne
C109.107	muscadet	B	Bdx	Libourne
C109.108	queue dure	B	Bdx	Libourne
C109.109	rochelin	B	Bdx	Libourne
C109.110	donne	B	Bdx	Libourne
C109.111	verdelet	B	Bdx	Libourne
C109.112	blancomba	B	Bdx	Libourne
C109.113	blanque roumieu	B	Bdx	Libourne
C109.114	pointu/blanc	B	Bdx	Libourne
C109.115	muscat blanc	B	Bdx	Libourne
C109.116	malaga	B	Bdx	Libourne
C109.117	riversalte	B	Bdx	Libourne
C109.118	corinthe	B	Bdx	Libourne
C109.119	guilan blanc	B	Bdx	Libourne
C109.120	guilan rouge	B	Bdx	Libourne
C109.121	guepié	B	Bdx	Libourne
C109.122	sauvignon	B	Bdx	Libourne
C109.123	doucet	B	Bdx	Libourne
C109.124	doucet croustilan	B	Bdx	Libourne
C109.125	malvoisie	B	Bdx	Libourne
C109.126	blanquette	B	Bdx	Libourne
C109.127	chalosse	B	Bdx	Libourne
C109.128	folle blanche	B	Bdx	Libourne
C109.129	pelle garse	B	Bdx	Libourne
C110.1	dame/plan de	B	Bdx	Condom
C110.2	guinlan	B	Bdx	Condom
C110.3	clarete	B	Bdx	Condom
C110.4	œil de tour	B	Bdx	Condom
C110.5	verdet	B	Bdx	Condom
C110.6	angelicau	B	Bdx	Condom
C110.7	punechou	B	Bdx	Condom
C110.8	caucade	R	Bdx	Condom
C110.9	montauban	R	Bdx	Condom
C110.10	pied rouge	R	Bdx	Condom
C110.11	merille	R	Bdx	Condom
C110.12	piek	R	Bdx	Condom
C110.13	tinturin	R	Bdx	Condom
C110.14	caillaoüas	R	Bdx	Condom
C110.15	pinau	R	Bdx	Condom
C110.16	piquepout	R	Bdx	Condom
C111.24	guillan	B	Bdx	Montpon
C111.25	piquepou	N	Bdx	Montpon
C111.28	muscat	B	Bdx	Montpon
C111.28	muscat	N	Bdx	Montpon
C111.29	queue rouge	N	Bdx	Montpon
C111.30	gué-pier	B	Bdx	Montpon
C111.31	sauvignon	B	Bdx	Montpon
C111.32	perigord	N	Bdx	Montpon
C111.33	blandoux	B	Bdx	Montpon
C111.34	fol/fou	B	Bdx	Montpon
C111.35	fou/fol	B	Bdx	Montpon

C111.36	negrillon		N	Bdx	Montpon
C112.1	verdet		B	Bdx	Nérac
C112.2	here/grande		R	Bdx	Nérac
C112.3	<u>montauban</u> ou	<i>canut</i>	R	Bdx	Nérac
C112.3	<i>canut</i>	<u>montauban</u>	R	Bdx	Nérac
C112.4	œil de tour/grand		B	Bdx	Nérac
C112.5	dame/petit plan de		B	Bdx	Nérac
C112.6	<u>angélican/grand</u> ou	<i>muscadet</i>	B	Bdx	Nérac
C112.6	<i>muscadet</i>	<u>angélican/grand</u>	B	Bdx	Nérac
C112.7	dame bourg/plan de		B	Bdx	Nérac
C112.8	merille		R	Bdx	Nérac
C112.9	raisin de primeur		B	Bdx	Nérac
C112.10	piquepou		R	Bdx	Nérac
C112.11	inconnu		B	Bdx	Nérac
C112.12	coumichet		B	Bdx	Nérac
C112.13	chalosse /petit		B	Bdx	Nérac
C112.14	couéhort		B	Bdx	Nérac
C112.15	caillava		R	Bdx	Nérac
C112.16	pele à ouille		R	Bdx	Nérac
C112.17	plan de dame/grand		B	Bdx	Nérac
C112.18	bouchecu		B	Bdx	Nérac
C112.19	clairet		B	Bdx	Nérac
C112.20	<u>cotte rouge</u> ou	<i>ped rouge</i>	R	Bdx	Nérac
C112.20	<i>ped rouge</i>	<u>cotte rouge</u>	R	Bdx	Nérac
C112.21	caquelis		B	Bdx	Nérac
C112.22	<u>chochet</u> ou	<i>pineau noir</i>	R	Bdx	Nérac
C112.22	<i>pineau noir</i>	<u>chochet</u>	R	Bdx	Nérac
C112.23	aubecla*		B	Bdx	Nérac
C112.24	sauvignon		B	Bdx	Nérac
C112.25	angelicau/petit			Bdx	Nérac
C112.26	lambrotin		R	Bdx	Nérac
C112.27	cole		B	Bdx	Nérac
C112.28	œil de tour/petit			Bdx	Nérac
C112.29	bekin		B	Bdx	Nérac
C112.30	massen		R	Bdx	Nérac
C112.31	chalosse		R	Bdx	Nérac
C112.32	clairaqués		R	Bdx	Nérac
C112.33	bouchalés/grand		R	Bdx	Nérac
C112.34	bouchalés/petit			Bdx	Nérac
C112.35	chauchet gris		G	Bdx	Nérac
C112.36	muscat noir		N	Bdx	Nérac
C112.37	muscat gris		G	Bdx	Nérac
C112.38	malaga blanc		B	Bdx	Nérac
C112.39	malaga noir		N	Bdx	Nérac
C112.40	<u>raisin de grece</u> ou	<i>raisin de turquie</i>	B	Bdx	Nérac
C112.40	<i>raisin de turquie</i>	<u>raisin de grece</u>	B	Bdx	Nérac
C112.41	chasselas		B	Bdx	Nérac
C112.42	corinthe (sans pépin)		B	Bdx	Nérac
C112.43	tinturier (à bois noir)		N	Bdx	Nérac
C112.44	blanquette		B	Bdx	Nérac
C112.45	raisin de la magdelaine		N	Bdx	Nérac
C112.46	semillon		B	Bdx	Nérac
C112.47	muscat blanc		B	Bdx	Nérac

C112.48	lambruche noir de haye		N	Bdx	Nérac
C113.1	blanc doux			Bdx	Nontron
C113.2	blanc roux			Bdx	Nontron
C113.3	carne noire			Bdx	Nontron
C113.4	clarette			Bdx	Nontron
C113.5	<u>colombart roux</u> ou	<i>chabrier, donne rousse</i>		Bdx	Nontron
C113.5	<i>chabrier</i>	<u>colombart roux</u>		Bdx	Nontron
C113.5	<i>donne rousse</i>	<u>colombart roux</u>		Bdx	Nontron
C113.6	<u>colombart vert</u> ou	<i>chabrier, donne verte</i>		Bdx	Nontron
C113.6	<i>chabrier</i>	<u>colombart vert</u>		Bdx	Nontron
C113.6	<i>donne verte</i>	<u>colombart vert</u>		Bdx	Nontron
C113.7	folle blanche		B	Bdx	Nontron
C113.8	<u>folle noire</u> ou	<i>nouets/gros</i>		Bdx	Nontron
C113.8	<i>nouets/gros</i>	<u>folle noire</u>		Bdx	Nontron
C113.9	<u>folle verte</u> ou	blanc vert		Bdx	Nontron
C113.9	blanc vert	<u>folle verte</u>		Bdx	Nontron
C113.10	<u>genouil de vie</u> ou	<i>mal mur</i>		Bdx	Nontron
C113.10	<i>mal mur</i>	<u>genouil de vie</u>		Bdx	Nontron
C113.11	gervissy			Bdx	Nontron
C113.12	goudeix noir			Bdx	Nontron
C113.13	<u>roux blanc/gros</u> ou	<i>bouillaud</i>		Bdx	Nontron
C113.13	<i>bouillaud</i>	<u>roux blanc/gros</u>		Bdx	Nontron
C113.14	pinau noir/gros			Bdx	Nontron
C113.15	muscat blanc et gros			Bdx	Nontron
C113.16	muscat rouge et gros			Bdx	Nontron
C113.17	noir/petit*			Bdx	Nontron
C113.18	<u>pinau blanc</u> ou	<i>crussillon blanc</i>		Bdx	Nontron
C113.18	<i>crussillon blanc</i>	<u>pinau blanc</u>		Bdx	Nontron
C113.19	<u>noir/plus petit</u> ou	<i>crussillon noir</i>		Bdx	Nontron
C113.19	<i>crussillon noir</i>	<u>noir/plus petit</u>		Bdx	Nontron
C113.20	rechelet			Bdx	Nontron
C113.21	st pierre			Bdx	Nontron
C113.22	st rabier			Bdx	Nontron
C113.23	sauvignon			Bdx	Nontron
C113.24	tinturier			Bdx	Nontron
C114.1	cavernet sauvignon/gros		N	Bdx	Pauillac
C114.2	cavernet sauvignon/petit		N	Bdx	Pauillac
C114.3	mausem		N	Bdx	Pauillac
C114.4	pédouille		N	Bdx	Pauillac
C114.5	nougeyrau		N	Bdx	Pauillac
C114.6	chaussé		N	Bdx	Pauillac
C114.7	chالosse		N	Bdx	Pauillac
C114.8	<u>malbec</u> ou	<i>cahors</i>	N	Bdx	Pauillac
C114.8	<i>cahors</i>	<u>malbec</u>	N	Bdx	Pauillac
C114.9	aurajat		N	Bdx	Pauillac
C114.10	aurajat		B	Bdx	Pauillac
C114.11	verdot		B	Bdx	Pauillac
C114.12	chالosse		B	Bdx	Pauillac
C114.13	sauvignon		B	Bdx	Pauillac
C115.1	folle blanche		B	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.21	folle noire		N	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.2	<u>salloche noire</u> ou	<i>annonau noir</i>	N	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.2	<i>annonau noir</i>	<u>salloche noire</u>	N	Bdx	St-Palais (/Gironde)

C115.22	<u>salloche blanche</u> ou	<i>annoneau blanc</i>		Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.22	<i>annoneau blanc</i>	<u>salloche blanche</u>		Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.3	st pierre noir		N	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.23	st pierre blanc		B	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.4	blanc doux		B	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.5	noir/petit		N	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.6	tinturin			Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.7	yrilivu			Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.11	tinturier/petit			Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.10	muscat gris			Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.12	arnoudin blanc		B	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.13	<u>colombat</u> ou	<i>queue tendre</i>		Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.13	<i>queue tendre</i>	<u>colombat</u>		Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.9	chaussé noir		N	Bdx	St-Palais (/Gironde)
C115.8	sauvignon*			Bdx	St-Palais (/Gironde)
C117.1	st rabier			Bdx	Thiviers
C117.2	noir/gros			Bdx	Thiviers
C117.3	gripe noire			Bdx	Thiviers
C117.4	gripe blanche			Bdx	Thiviers
C117.5	blanc/bon			Bdx	Thiviers
C117.6	pair clair			Bdx	Thiviers
C117.7	noir/petit			Bdx	Thiviers
C117.8	genou de pie			Bdx	Thiviers
C117.9	colombar			Bdx	Thiviers
C117.10	sauvignon			Bdx	Thiviers
C117.11	douce			Bdx	Thiviers
C117.12	tinturier			Bdx	Thiviers
C117.13	muscat gris			Bdx	Thiviers
C117.14	muscat rouge			Bdx	Thiviers
C117.15	muscat blanc			Bdx	Thiviers
C117.16	malaga			Bdx	Thiviers
C117.17	malvoisie			Bdx	Thiviers
C117.18	<u>blanc de blois</u> ou	<i>chasselas</i>		Bdx	Thiviers
C117.18	<i>chasselas</i>	<u>blanc de blois</u>		Bdx	Thiviers
C117.19	pineau			Bdx	Thiviers
C117.20	chaussé			Bdx	Thiviers
C118.1	craput		N	Bdx	Marmande
C118.2	here/grosse		N	Bdx	Marmande
C118.3	bouchès		N	Bdx	Marmande
C118.4	prueras		N	Bdx	Marmande
C118.5	tinturier		N	Bdx	Marmande
C118.6	cotte rouge		N	Bdx	Marmande
C118.7	picque-pou/gros		N	Bdx	Marmande
C118.8	picard		N	Bdx	Marmande
C118.9	picardan		N	Bdx	Marmande
C118.10	pineau		N	Bdx	Marmande
C118.11	lambrotte		N	Bdx	Marmande
C118.12	moustrage		N	Bdx	Marmande
C118.13	malauredou		N	Bdx	Marmande
C118.14	malaulinsau		N	Bdx	Marmande
C118.15	paillas		N	Bdx	Marmande
C118.16	here/petite		N	Bdx	Marmande
C118.17	gros plan		N	Bdx	Marmande

C118.18	plomieu		N	Bdx	Marmande
C118.19	picquepou/petit		N	Bdx	Marmande
C118.20	chausse gris		N	Bdx	Marmande
C118.21	sauvignon		N	Bdx	Marmande
C118.22	muscat noir		N	Bdx	Marmande
C118.23	muscat gris		N	Bdx	Marmande
C118.24	blanc pie		B	Bdx	Marmande
C118.25	sibadet		B	Bdx	Marmande
C118.26	clairette		B	Bdx	Marmande
C118.27	frisat		B	Bdx	Marmande
C118.28	bouchineau		B	Bdx	Marmande
C118.29	similion		B	Bdx	Marmande
C118.30	enrageat		B	Bdx	Marmande
C118.31	sauvignon		B	Bdx	Marmande
C118.32	œil de tour		B	Bdx	Marmande
C118.33	malvoisie		B	Bdx	Marmande
C118.34	verdet/blanc		B	Bdx	Marmande
C118.35	cherbagas		B	Bdx	Marmande
C118.36	guillemot		B	Bdx	Marmande
C118.37	guillan		B	Bdx	Marmande
C118.38	gaspen		B	Bdx	Marmande
C118.39	muscat		B	Bdx	Marmande
C118.40	malaga		B	Bdx	Marmande
C119.1	lambrote		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.2	boucharés/gros		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.3	boucharés/petit		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.4	<u>sauvignon noir</u> ou	<i>chaussé</i>	N	Bdx	St-Barthélémy
C119.4	<i>chaussé</i>	<u>sauvignon noir</u>	N	Bdx	St-Barthélémy
C119.5	guillan noir		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.6	fere/grosse		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.7	fere/petite		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.8	merigüe		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.9	côte rouge		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.10	canut		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.11	grapu		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.12	picquepou/gros		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.13	picquepou/petit		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.14	picardan		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.15	conne		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.16	chaussé gris		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.17	chaussé noir		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.18	chaussé rouge		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.19	muscat gris		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.20	muscat noir		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.21	couturier		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.22	crussen		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.23	mourtaou		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.24	moutardier		N	Bdx	St-Barthélémy
C119.25	enragea		B	Bdx	St-Barthélémy
C119.26	enrageade rousse		B	Bdx	St-Barthélémy
C119.27	enrageade verte		B	Bdx	St-Barthélémy
C119.28	clarette		B	Bdx	St-Barthélémy
C119.29	œil de tour		B	Bdx	St-Barthélémy



C119.30	sauvignon	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.31	verdet/blanc	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.32	boussinou	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.33	mauza	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.34	blanc doux	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.35	muscat blanc	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.36	muscade	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.37	guillan	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.38	malaga	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.39	sibade	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.40	semillon	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.41	guillameau	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.42	gaspen	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.43	guillan de rivierre	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.44	picardan	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.45	corinthien	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.46	queue roide	B	Bdx	St-Barthélémy
C119.47	malvoisie	B	Bdx	St-Barthélémy
C120.1	enrageat	B	Bdx	Monségur
C120.2	blanc doux	B	Bdx	Monségur
C120.3	queue rouge	B	Bdx	Monségur
C120.4	sauvignon	B	Bdx	Monségur
C120.5	malvoisie	B	Bdx	Monségur
C120.6	seme/petit	B	Bdx	Monségur
C120.7	blancauba	B	Bdx	Monségur
C120.8	œil de tour	B	Bdx	Monségur
C120.9	clairette	B	Bdx	Monségur
C120.10	figuier	B	Bdx	Monségur
C120.11	semillon/blanc	B	Bdx	Monségur
C120.12	guillan roux	B	Bdx	Monségur
C120.13	pequin	B	Bdx	Monségur
C120.14	picquepou	N	Bdx	Monségur
C120.15	muscadelle	N	Bdx	Monségur
C120.16	chausset	N	Bdx	Monségur
C120.17	corinthe	N	Bdx	Monségur
C120.18	verdelet	N	Bdx	Monségur
C120.19	muscat	N	Bdx	Monségur
C120.20	muscat gris	N	Bdx	Monségur
C120.21	malaga	N	Bdx	Monségur
C120.22	crucillan	N	Bdx	Monségur
C120.23	muscat noir	N	Bdx	Monségur
C120.24	moutardier	N	Bdx	Monségur
C120.25	here/petite	N	Bdx	Monségur
C120.26	panadeuil	N	Bdx	Monségur
C120.27	picquepou/gros	N	Bdx	Monségur
C120.28	enrageat	N	Bdx	Monségur
C120.29	noir dur/grand	N	Bdx	Monségur
C120.30	picquepou/petit	N	Bdx	Monségur
C120.31	queue rouge	N	Bdx	Monségur
C120.32	canut	N	Bdx	Monségur
C120.33	here/grosse	N	Bdx	Monségur
C120.34	montauban/plan de	N	Bdx	Monségur
C120.35	negrot	N	Bdx	Monségur

C120.36	aliquante		N	Bdx	Monségur
C120.37	tinturier		N	Bdx	Monségur
C120.38	guillan rouge		N	Bdx	Monségur
C120.39	noir/grand		N	Bdx	Monségur
C120.40	malaga		N	Bdx	Monségur
C121.1	blanc pie		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.2	blanc pie		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.3	bouchineau		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.4	leytournois		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.5	poupe saume		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.6	enrageat		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.7	clarette 1ère espece		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.8	clarette 2e espèce		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.9	œil de tour		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.10	sémillon		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.11	sauvignon		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.12	guinglan		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.13	muscat		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.14	malaga		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.15	corinthe		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.16	malvoisie		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.17	blanquette		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.18	quoue horte		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.19	blanc verd/g[rand]		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.20	blanc verd p[etit]		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.21	cujas		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.22	guinglan muscat		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.23	guillemot		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.24	doucet/blanc		B	Bdx	Mas d'Agenais
C121.101	<u>boucharés/gros</u>	<i>moutardier</i>	R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.101	<i>moutardier</i>	<u>boucharés/gros</u>	R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.102	boucharés/gros 2e espèce		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.103	boucharés/petit		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.104	boucharés/petit 2e esp.		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.105	mourtalet/gros		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.106	mourtalet/petit		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.107	couigne		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.108	dure		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.109	martinmouche		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.110	moustrage/g.		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.111	moustrage/p.		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.112	crin de cheval		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.113	pêle-à ouille		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.114	sauvignon		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.115	chaussé		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.116	haire		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.117	picpou		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.118	muscat		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.119	merille		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.120	guinglan		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.121	côte rouge		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.122	tinturier		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.123	chalosse/g.		R	Bdx	Mas d'Agenais

C121.124	magdelaine/plan de la		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.125	pie rouge		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.126	chalosse/petite		R	Bdx	Mas d'Agenais
C121.127	sivasier		R	Bdx	Mas d'Agenais
C122.1	cotte rouge grosse		N	Bdx	Miramont
C122.1	cotte rouge petite		N	Bdx	Miramont
C122.2	guillat		N	Bdx	Miramont
C122.3	merille		N	Bdx	Miramont
C122.4	canut		N	Bdx	Miramont
C122.5	boucharès		N	Bdx	Miramont
C122.6	sauvignon		N	Bdx	Miramont
C122.7	ferre grosse		N	Bdx	Miramont
C122.7	ferre petite		N	Bdx	Miramont
C122.8	tinturier		N	Bdx	Miramont
C122.9	feuille de figuier		N	Bdx	Miramont
C122.10	muscat		N	Bdx	Miramont
C122.11	picampaul gros		N	Bdx	Miramont
C122.11	picampaul menu		N	Bdx	Miramont
C122.12	sauvignon rouge très clair		N	Bdx	Miramont
C122.13	enrageat		B	Bdx	Miramont
C122.14	clarette		B	Bdx	Miramont
C122.15	guillat		B	Bdx	Miramont
C122.16	picampaul		B	Bdx	Miramont
C122.17	feuille de figuier		B	Bdx	Miramont
C122.18	picard		B	Bdx	Miramont
C122.19	sémillon/blanc		B	Bdx	Miramont
C122.20	œil de tour		B	Bdx	Miramont
C122.21	sauvignon		B	Bdx	Miramont
C122.22	mauzac		B	Bdx	Miramont
C122.23	muscat		B	Bdx	Miramont
C122.24	muscade		B	Bdx	Miramont
C122.25	guepié		B	Bdx	Miramont
C122.26	enrajade*		B	Bdx	Miramont
C123.1	rousselin		B	Bdx	Tonneins
C123.2	canus		B	Bdx	Tonneins
C123.3	guilla commun		B	Bdx	Tonneins
C123.4	picardan		B	Bdx	Tonneins
C123.5	doucet		B	Bdx	Tonneins
C123.6	poupe saume		B	Bdx	Tonneins
C123.7	œil de tour		B	Bdx	Tonneins
C123.8	sauvignon		B	Bdx	Tonneins
C123.9	<u>guillan muscat</u> ou	<i>muscat fort</i>	B	Bdx	Tonneins
C123.9	<i>muscat fort</i>	<u>guillan muscat</u>	B	Bdx	<i>ailleurs</i>
C123.10	coupié/blanc		B	Bdx	Tonneins
C123.11	muscat franc		B	Bdx	Tonneins
C123.12	mauzac		B	Bdx	Tonneins
C123.13	<u>madonne fole</u> ou	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Tonneins
C123.13	<i>enrageat</i>	<u>madonne fole</u>	B	Bdx	<i>ailleurs</i>
C123.14	<u>malvoisie/petite</u> ou	<i>sivadié</i>	B	Bdx	Tonneins
C123.14	<i>sivadié</i>	<u>malvoisie/petite</u>	B	Bdx	<i>ailleurs</i>
C123.15	corinthe bl ss pépin		B	Bdx	Tonneins
C123.16	cooste		B	Bdx	Tonneins
C123.17	mensein		B	Bdx	Tonneins

C123.18	chالosse		B	Bdx	Tonneins
C123.19	merigue		B	Bdx	Tonneins
C123.20	blanquette claire		B	Bdx	Tonneins
C123.21	semillon/blanc		B	Bdx	Tonneins
C123.22	madonne luisante		B	Bdx	Tonneins
C123.23	<u>madonne</u> ou	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Tonneins
C123.23	<i>enrageat</i>	<u>madonne</u>	B	Bdx	ailleurs
C123.24	servant		B	Bdx	Tonneins
C123.25	damas		B	Bdx	Tonneins
C123.101	chaussé gris		N	Bdx	Tonneins
C123.102	charge bas		N	Bdx	Tonneins
C123.103	<u>chaussé noir</u> ou	<i>sauviot*</i>	N	Bdx	Tonneins
C123.103	<i>sauviot*</i>	<u>chaussé noir</u>	N	Bdx	Tonneins
C123.104	<u>moutrage</u> ou	<i>cor de casse ou de chasse</i>	N	Bdx	Tonneins
C123.104	<i>cor de casse ou de chasse</i>	<u>moutrage</u>	N	Bdx	ailleurs
C123.105	goubiat*		N	Bdx	Tonneins
C123.106	rotté dure		N	Bdx	Tonneins
C123.107	sauvignon noir*		N	Bdx	Tonneins
C123.108	piquepou		N	Bdx	Tonneins
C123.109	muscat		N	Bdx	Tonneins
C123.110	mourteau*		N	Bdx	Tonneins
C123.111	<u>merille</u> ou	<i>perigord</i>	N	Bdx	Tonneins
C123.111	<i>perigord</i>	<u>merille</u>	N	Bdx	ailleurs
C123.112	semillon		N	Bdx	Tonneins
C123.113	<u>bouchalès/menu</u> ou	<i>navarre</i>	N	Bdx	Tonneins
C123.113	<i>navarre</i>	<u>bouchalès/menu</u>	N	Bdx	ailleurs
C123.114	maurou		N	Bdx	Tonneins
C123.115	<u>canut</u> ou	<i>enrageat</i>	N	Bdx	Tonneins
C123.115	<i>enrageat</i>	<u>canut</u>	N	Bdx	ailleurs
C123.116	<u>ped rouge</u> ou	<i>ped de perdrix</i>	N	Bdx	Tonneins
C123.116	<i>ped de perdrix</i>	<u>ped rouge</u>	N	Bdx	ailleurs
C123.117	maroquin*		N	Bdx	Tonneins
C123.118	roujane		N	Bdx	Tonneins
C123.119	chالosse		N	Bdx	Tonneins
C123.120	cuzas		N	Bdx	Tonneins
C123.121	bouchalès/gros		N	Bdx	Tonneins
C123.122	guillan		N	Bdx	Tonneins
C123.123	moutardié		N	Bdx	Tonneins
C123.124	doucet		N	Bdx	Tonneins
C124.1	<u>bouches/gros</u> ou	<i>côte rouge, ped de perdrix</i>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.1	<i>côte rouge</i>	<u>bouchès/gros</u>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.1	<i>ped de perdrix</i>	<u>bouchès/gros</u>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.1	bouchès/petit [bon]		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.1	<u>bouchès/petit</u> [mauvais]	<i>ped d'enquête</i>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.1	<i>ped d'enquête</i>	<u>bouchès/petit</u> [mauvais]	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.2	<u>picat</u> ou	<i>picard</i>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.2	<i>picard</i>	<u>picat</u>	R	Bdx	ailleurs
C124.3	<u>œil de tour</u> ou	<i>raisin court*</i>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.3	<i>raisin court*</i>	<u>œil de tour</u>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.4	here/grosse		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.4	here/petite		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.5	piquepou/gros		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.5	piquepou/petit		R	Bdx	Caumont(/Garonne)

C124.6	dure [la-]		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.7	<u>mortalot</u> ou	<i>here/petite</i>	R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.7	<i>here/petite</i>	<u>mortalot</u>	R	Bdx	<i>ailleurs</i>
C124.8	peillous		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.9	moustrage/gros		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.9	moustrage/petit		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.10	lambrote/grosse		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.10	lambrote/petite		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.11	frapat		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.12	cujas/gros		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.13	cujas/petit		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.14	chausé		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.15	muscat noir		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.15	muscat rouge		R	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.16	sauvignon		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.17	œil de tour		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.18	muscat		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.19	gaspen		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.20	<u>dame/ plan de (gros/petit)</u>	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.20	<i>enrageat</i>	<u>dame/plan de (petit)</u>	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.20	<i>enrageat</i>	<u>dame/plan de (gros)</u>	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.21	clairette		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.22	pie/blanc		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.23	semillon		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.24	guinglan muscat		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.25	blanc doux		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.26	Aeillon		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.27	chalosse grosse		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.27	chalosse petite		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.28	picardan		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.29	becquin		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.30	bouchineu		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.31	mouchaut		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.32	verdet/blanc		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.33	guinglan commun*		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.34	piquepou blanc		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.35	sibadet		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.36	mauzac		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C124.37	guillemot		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
C125.1	muscat noir		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.2	muscat rouge		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.3	sauvignon noir		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.4	guillat noir		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.5	merigue		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.6	côte rouge		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.7	mourteau		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.8	couturier		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.9	fer ou lafere		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.10	bouchalet		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.11	picapou		N	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.12	muscat blanc		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.13	muscade		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.14	semillon/blanc		B	Bdx	La Sauvetat de C.

C125.15	sauvignon		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.16	enrageat		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.17	œil de tour		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.18	guillat		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.19	civadès		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.20	clairette		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C125.21	chasselas		B	Bdx	La Sauvetat de C.
C126.1	<u>muscade</u> ou	guillan à Clairac		Bdx	Tombeboeuf
C126.1	guillan	<u>muscade</u>		Bdx	Clairac
C126.2	guillan blanc		B	Bdx	Tombeboeuf
C126.2	guillan noir		N	Bdx	Tombeboeuf
C126.3	sémillon/blanc		B	Bdx	Tombeboeuf
C126.4	œil de tour			Bdx	Tombeboeuf
C126.5	mauzac			Bdx	Tombeboeuf
C126.6	<u>enrageat</u> ou	madame, madonne à Clairac		Bdx	Tombeboeuf
C126.6	madame à Clairac	<u>enrageat</u>		Bdx	Clairac
C126.6	madonne à Clairac	<u>enrageat</u>		Bdx	Clairac
C126.7	<u>merigüe</u> ou	grand noir, périgord		Bdx	Tombeboeuf
C126.7	noir/grand à Marmande	<u>mérigüe</u>		Bdx	Marmande
C126.7	noir/grand à Duras	<u>mérigüe</u>		Bdx	Duras
C126.7	noir/grand à Lévigüac	<u>mérigüe</u>		Bdx	Lévigüac (de Guyenne)
C126.7	périgord à Eymet*	<u>merigüe</u>		Bdx	Eymet
C126.7	périgord à Ste-Foy	<u>merigüe</u>		Bdx	Ste-Foy (La Grande)
C126.8	piquepoul			Bdx	Tombeboeuf
C126.9	<u>cote rouge</u> ou	plan rouge, œil de perdrix, n.de pessac		Bdx	Tombeboeuf
C126.9	plan rouge à Clairac	<u>cote rouge</u>		Bdx	Clairac
C126.9	œil de perdrix 'ailleurs'	<u>cote rouge</u>		Bdx	ailleurs
C126.9	noir de pessac	<u>cote rouge</u>		Bdx	Vallée d'Izou
C126.10	couturier			Bdx	Tombeboeuf
C127.1	pierrouge		N	Bdx	Gontaud
C127.2	boucheres		N	Bdx	Gontaud
C127.3	cujas		N	Bdx	Gontaud
C127.4	morrot		N	Bdx	Gontaud
C127.5	merigüe		N	Bdx	Gontaud
C127.6	here		N	Bdx	Gontaud
C127.7	montau		N	Bdx	Gontaud
C127.8	picpous		N	Bdx	Gontaud
C127.9	canut		N	Bdx	Gontaud
C127.10	moustage		N	Bdx	Gontaud
C127.11	sauvignon noir		N	Bdx	Gontaud
C127.12	muscat noir		N	Bdx	Gontaud
C127.13	picardan		N	Bdx	Gontaud
C127.14	boucherés/petit		N	Bdx	Gontaud
C127.15	here/petit		N	Bdx	Gontaud
C127.16	lambrote		N	Bdx	Gontaud
C127.17	liedouille		N	Bdx	Gontaud
C127.18	tinturier		N	Bdx	Gontaud
C127.19	semillon		B	Bdx	Gontaud
C127.20	œil de tour		B	Bdx	Gontaud
C127.21	sauvignon blanc		B	Bdx	Gontaud
C127.22	<u>enrageat</u> ou	plan des dames	B	Bdx	Gontaud
C127.22	dames/plan des	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Gontaud
C127.23	merigüe blanc*		B	Bdx	Gontaud

C127.24	enrageat vert		B	Bdx	Gontaud
C127.25	muscat blanc		B	Bdx	Gontaud
C127.26	muscade		B	Bdx	Gontaud
C127.27	clarette		B	Bdx	Gontaud
C127.28	chalosse		B	Bdx	Gontaud
C127.29	enrageat roux		B	Bdx	Gontaud
C127.30	malaga		B	Bdx	Gontaud
C127.31	guillan blanc		B	Bdx	Gontaud
C128.1	cote rouge			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.2	grand noir			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.3	affer			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.4	graput			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.5	enragé noir		N	Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.6	enragé blanc		B	Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.7	clairette			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.8	marmoizie			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.9	sauvignon			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.10	guillan			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.11	sémillon/blanc		B	Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C128.12	piquepou			Bdx	Léviggnac (de Guyenne)
C129.1	sauvignon			Bdx	Ste-Bazeille
C129.2	conny			Bdx	Ste-Bazeille
C129.3	sauvignon			Bdx	Ste-Bazeille
C129.4	œil de tour			Bdx	Ste-Bazeille
C129.5	muscadelle			Bdx	Ste-Bazeille
C129.6	malaga			Bdx	Ste-Bazeille
C129.7	bouchès/gros			Bdx	Ste-Bazeille
C129.8	bouchès/petit			Bdx	Ste-Bazeille
C129.9	picard			Bdx	Ste-Bazeille
C129.10	here			Bdx	Ste-Bazeille
C129.11	here/petite			Bdx	Ste-Bazeille
C129.12	plan/grand			Bdx	Ste-Bazeille
C129.13	cotte rouge			Bdx	Ste-Bazeille
C129.14	picquepou			Bdx	Ste-Bazeille
C129.15	moustrage			Bdx	Ste-Bazeille
C129.16	<u>prueyras</u> ou	<i>picardan</i>		Bdx	Ste-Bazeille
C129.16	<i>picardan</i>	<u>prueyras</u>		Bdx	Ste-Bazeille
C129.17	enrageat			Bdx	Ste-Bazeille
C129.18	chalosse			Bdx	Ste-Bazeille
C129.19	verdet/blanc			Bdx	Ste-Bazeille
C129.20	auba/blanc			Bdx	Ste-Bazeille
C129.21	malvoisie			Bdx	Ste-Bazeille
C141.1	tarret		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.2	tarret coulaire			Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.3	saure		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.4	espiran		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.6	espar		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.7	clairette		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.8	piquepoule			Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.15	saragousse noire		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.16	juteret		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.17	œillade noire		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.18	tarret verdal		N	Lgdc	Montpellier-Lunel

C141.19	maroquin		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.5	œillade		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.9	muscat d'Espagne		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.10	calitor		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.11	clairette		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.12	saragousse		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.13	picardan		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.14	servan		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C141.20	muscat de lunel		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
C143.1	mauzal		N	Mtbn	Rodez
C143.2	saumenois		N	Mtbn	Rodez
C143.3	mois sagués		N	Mtbn	Rodez
C143.4	palous		N	Mtbn	Rodez
C143.5	menu		N	Mtbn	Rodez
C143.6	oustin		B	Mtbn	Rodez
C143.7	mendic		B	Mtbn	Rodez
C143.8	cabral		B	Mtbn	Rodez
C143.9	canut		B	Mtbn	Rodez
C145.1	pinot (bon)		R	Metz	Varenes d'Ars
C145.2	pinot rouge/petit		R	Metz	Varenes d'Ars
C145.3	pinot (bon)		R	Metz	Dasle*= Dalem?
C145.4	tendre fleur			Metz	Dasle*= Dalem?
C145.5	tendre fleur			Metz	Jussy
C145.6	auxerrois			Metz	Dasle & Jussy
D10.1	pinot noir/fin		N	Djn	Dijon
D10.2	pinot blanc		B	Djn	Dijon
D10.3	<u>menus blanc</u> devrait s'appeler	<i>pinot blanc/fin</i>	B	Djn	Dijon
D10.3	<i>pinot blanc/fin</i>	<u>menus blanc</u>	B	Djn	Dijon
D10.4	tuetreuil		B	Djn	Dijon
D10.5	pinot noir batard grde esp.		N	Djn	Dijon
D10.6	<u>pinot noir batard/petit</u> ou	<i>creppet</i>	N	Djn	Dijon
D10.6	<i>creppet</i>	<u>pinot noir batard /petit</u>	N	Djn	Dijon
D10.7	bureau gris		G	Djn	Dijon
D10.8	<u>mouret</u> ou	<i>noirin, beaunois</i>	N	Djn	Dijon
D10.8	<i>noirin</i>	<u>mouret</u>	N	Djn	Dijon
D10.8	<i>beaunois</i>	<u>mouret</u>	N	Djn	Dijon
D10.9	gaillard noir		N	Djn	Dijon
D10.10	gaillard blanc		B	Djn	Dijon
D10.11	barbental noir		N	Djn	Dijon
D10.12	tinevache		T	Djn	Dijon
D10.13	trois grde espece/plant de		B	Djn	Dijon
D10.14	trois moy esp./plant de		B	Djn	Dijon
D10.15	trois petite esp./plant de		B	Djn	Dijon
D10.16	piget blanc		B	Djn	Dijon
D10.17	melon grde esp. blanc		B	Djn	Dijon
D10.18	melon petite esp. blanc		B	Djn	Dijon
D10.19	<u>gamet noir grde esp.</u> ou	<i>mâtin/plant de</i>	N	Djn	Dijon
D10.19	<i>mâtin/plant de</i>	<u>gamet noir grde esp.</u>	N	Djn	Dijon
D10.20	<u>gamet noir médiocre</u> ou	<i>gros gamet (anciennement*)</i>	N	Djn	Dijon
D10.20	<i>gros gamet (anciennement*)</i>	<u>gamet noir médiocre</u>	N	Djn	Dijon
D10.21	<u>petit gamet</u> ou	<i>gamet fin</i>	N	Djn	Dijon
D10.21	<i>gamet fin</i>	<u>petit gamet</u>	N	Djn	Dijon
D10.22	gamet blanc/gros		B	Djn	Dijon



D10.23	gamet blanc		B	Djn	Dijon
D10.24	ciouta		B	Djn	Dijon
D10.25	amandelle		T*	Djn	Dijon
D10.26	chasselas blanc		B	Djn	Dijon
D10.27	machuré		N	Djn	Dijon
D10.28	muscat noir		N	Djn	Dijon
D10.29	muscat blanc		B	Djn	Dijon
D11.1	<u>pinot noir</u> (en Brgn) ou	<i>morillon noir, auvergnat</i>	N	Djn	Flavigny
D11.1	<i>morillon noir</i>	<u>pinot noir</u>	N	Djn	autres provinces
D11.1	<i>auvergnat</i>	<u>pinot noir</u>	N	Djn	Orléans
D11.2	<u>pinot blanc</u> (en Brgn) ou	<i>morillon blanc</i>	B	Djn	Flavigny
D11.2	<i>morillon blanc</i>	<u>pinot blanc</u>	B	Djn	autres provinces
D11.3	<u>pinot gris</u>	<i>auvergnat gris, savonier beurot*</i>	G	Djn	Flavigny et Brgn
D11.3	<i>auvergnat gris</i>	<u>pinot gris</u>	G	Djn	Orléans
D11.3	<i>savonier beurot* vulg.</i>	<u>pinot gris</u>	N	Djn	Flavigny et Brgn
D11.4	<u>st martin</u> ou	<i>bon gros plant</i>	N	Djn	Flavigny
D11.4	<i>bon gros plant</i>	<u>st martin</u>	N	Djn	Flavigny
D12.1	giboulot noir		N	Djn	Beaune
D12.2	gamay blanc		B	Djn	Beaune
D12.3	gamay noir		N	Djn	Beaune
D12.4	pinot noir		N	Djn	Beaune
D12.5	pinot gris		G	Djn	Beaune
D12.6	pineau blanc		B	Djn	Beaune
D12.7	chasselas		B	Djn	Beaune
D12.8	malaga blanc		B	Djn	Beaune
D13.1	chanay/chaunay*		N	Djn	Mâcon
D13.3	chaunay/chanay*		N	Djn	Mâcon
D13.2	bourguignon		N	Djn	Mâcon
D13.3	chardonnay		B	Djn	Mâcon
D14.1	amandelle blanc		B	Djn	Auxonne
D14.2	muscat blanc d'alexandrie		B	Djn	Auxonne
D14.3	gamet noir		N	Djn	Auxonne
D14.4	garion blanc		B	Djn	Auxonne
D14.5	chasselas/gros		B	Djn	Auxonne
D14.6	chasselas		B	Djn	Auxonne
D14.7	muscat blanc		B	Djn	Auxonne
D14.8	romain			Djn	Auxonne
D14.9	amandelle		V	Djn	Auxonne
D14.10	<u>noirien</u> ou	<i>pinot</i>	N	Djn	Auxonne
D14.10	<i>pinot</i>	<u>noirien</u>	N	Djn	Auxonne
D14.11	cioutat		B	Djn	Auxonne
D14.12	<u>purion noir</u> ou	<i>malin*, gamet*</i>	N	Djn	Auxonne
D14.12	<i>malin*</i>	<u>purion noir</u>	N	Djn	Auxonne
D14.12	<i>gamet*</i>	<u>purion noir</u>	N	Djn	Auxonne
D14.13	malagas		B	Djn	Auxonne
D15.1	<u>noirien</u> ou	<i>pinot</i>	N	Djn	Nuits (St-Georges)
D15.1	<i>pinot</i>	<u>noirien</u>	N	Djn	Nuits (St-Georges)
D15.2	chardenet		B	Djn	Nuits (St-Georges)
D15.3	chardenet		B	Djn	Vosnes/La Romanée*
D15.4	noirien ou pinot		N	Djn	Vougeot (Clos de)
D15.4	chardenet		B	Djn	Vougeot/(Clos de)
D15.5	noirien ?		N	Djn	Prémeaux
D15.6	noirien ?		N	Djn	Chambolle

D15.7	noirien ?		N	Djn	Morey
D15.8	gamay noir		N	Djn	Nuits (St-Georges)
D15.9	melon blanc		B	Djn	Nuits (St-Georges)
D16.1	<u>pinot/franc</u> ou	<i>noirien</i>	N	Djn	Vitteaux
D16.1	<i>noirien</i>	<u>pinot franc</u>	N	Djn	Beaune et Chalons
D16.2	<u>pinot moëlleux</u> ou	<i>noirien</i>	N	Djn	Vitteaux
D16.2	<i>noirien</i>	<u>pinot moëlleux</u>	N	Djn	Beaune et Chalons
D16.3	pinot blanc*		B	Djn	Vitteaux
D16.4	sauvinien		B	Djn	Vitteaux
D16.5	bureau*		B	Djn	Vitteaux
D16.6	melon		B	Djn	Vitteaux
D16.7	gamai rouge		R	Djn	Vitteaux
D16.8	gamai blanc		B	Djn	Vitteaux
D16.9	<u>uvau</u> ou	<i>st-martin</i>	R	Djn	Vitteaux
D16.9	<i>st-martin</i>	<u>uvau</u>	R	Djn	Vitteaux
D16.10	gouot		B	Djn	Vitteaux
D17.1	persanne		N	Djn	Trévoux
D17.2	miounay		N	Djn	Reyrieux
D17.3	gamay noir		N	Djn	Trévoux
D17.4	gibouleau		N	Djn	Reyrieux
D17.5	muscat noir		N	Djn	Beauregard
D18.1	<u>pinot noir</u> ou	<i>morillon noir</i>	N	Djn	Avallon
D18.1	<i>morillon noir</i>	<u>pinot noir</u>	N	Djn	Avallon
D18.2	pinot blanc		B*	Djn	Avallon
D18.3	pinot gris		G	Djn	Avallon
D18.4	coulnot rouge		R	Djn	Avallon
D18.5	verot/petit		R	Djn	Avallon
D18.6	servoigirien blanc		B*	Djn	Avallon
D18.7	<u>verot blanc</u> ou	<i>ouche</i>	B	Djn	Avallon
D18.7	<i>ouche</i>	<u>verot blanc</u>	B	Djn	Avallon
D18.8	<u>groix blanc</u> ou	<i>loury</i>	B	Djn	Avallon
D18.8	<i>loury</i>	<u>groix blanc</u>	B	Djn	Avallon
D18.9	cilard			Djn	Avallon
D19.10	melon blanc		B	Djn	Avallon
D18.11	servoigirien rouge		R	Djn	Avallon
D19.12	melon rouge		R	Djn	Avallon
D18.13	groix rouge		R	Djn	Avallon
D18.14	verot/gros			Djn	Avallon
D18.15	roublot			Djn	Avallon
D18.16	orléans/plan d'		N	Djn	Avallon
D18.17	<u>coulnot blanc</u> ou	<i>poulnot blanc</i>	B	Djn	Avallon
D18.17	<i>poulnot blanc</i>	<u>coulnot blanc</u>	B	Djn	Avallon
D18.18	damas*			Djn	Avallon
D18.19	muscat blanc		B	Djn	Avallon
D18.20	chasselas blanc		B	Djn	Avallon
D18.21	<i>sciuta</i> ou <i>plutôt</i>	<u>cioutat</u>		Djn	Avallon
D18.21	<u>cioutat</u>	<i>sciuta</i>		Djn	Avallon
D19.1	<u>noirien</u> ou	<i>morillon/gros</i> en Champagne ?*		Djn	Chalon (/Saône)
D19.1	<i>morillon/gros</i> *	<u>noirien</u> ?		Djn	Champagne
D19.2	<u>noirien</u> ou	<i>morillon/petit</i> en Champagne ? *		Djn	Chalon (/Saône)
D19.2	<i>morillon/petit</i> *	<u>noirien</u> ?		Djn	Champagne
D19.3	<u>beurot</u> ou	<i>levreau</i>	G	Djn	Chalon (/Saône)
D19.3	levreau	<u>beurot</u>	G	Djn	Chalon (/Saône)

D19.4	chaudenet		B	Djn	Chalon (/Saône)
D19.5	<u>gamay noir</u> ou	<i>enrageat</i> ?*	N	Djn	Chalon (/Saône)
D19.5	<i>enrageat</i> *	<u>gamay noir</u> ?	N	Djn	Chalon (/Saône)
D19.6	gamay blanc		B	Djn	Chalon (/Saône)
D20.1	maitie noir		N	Djn	Bourg (en Bresse)*
D20.2	mornan blanc		B	Djn	Bourg (en Bresse)*
D20.3	<u>chetuan</u> ou	<i>bourguignon/petit</i> en Mâconnais	N	Djn	Bourg (en Bresse)*
D20.3	<i>bourguignon/petit</i>	<u>chetuan</u>	N	Djn	<i>Mâconnais</i>
D20.4	plan/gros		N	Djn	Bourg (en Bresse)*
D21.1	damas			Lgdc	Toulouse
D21.2	malvoisie			Lgdc	Toulouse
D21.3	corinte			Lgdc	Toulouse
D21.4	hughne clair			Lgdc	Toulouse
D21.5	hughne serre			Lgdc	Toulouse
D21.6	<u>doucet</u> ou	<i>doucinette</i>		Lgdc	Toulouse
D21.6	<i>doucinette</i>	<u>doucet</u>		Lgdc	Toulouse
D21.7	muscat blanc		B	Lgdc	Toulouse
D21.8	muscat noir ou rouge		N	Lgdc	Toulouse
D21.9	muscat grec grain rond			Lgdc	Toulouse
D21.10	muscat grec grain long ovale			Lgdc	Toulouse
D21.11	muscat despagne*			Lgdc	Toulouse
D21.12	servant grain long			Lgdc	Toulouse
D21.13	servant garin rond			Lgdc	Toulouse
D21.14	servant grain rond masqué			Lgdc	Toulouse
D21.15	<u>gallet grain ovale</u> ou	<i>gallet doudounet</i> à Montpellier		Lgdc	<i>Montpellier-Lunel</i>
D21.15	<i>gallet doudounet</i>	<u>gallet grain ovale</u>		Lgdc	Toulouse
D21.16	<u>gallet grain rond</u> ou	<i>gallet doudounet</i> à Montpellier		Lgdc	<i>Montpellier-Lunel</i>
D21.16	<i>gallet doudounet</i>	<u>gallet grain rond</u>		Lgdc	Toulouse
D21.17	olivette blanche		B	Lgdc	Toulouse
D21.18	olivette noire		N	Lgdc	Toulouse
D21.19	clairette blanche		B	Lgdc	Toulouse
D21.20	clairette verdalle		V	Lgdc	Toulouse
D21.21	clairette rouge		V	Lgdc	Toulouse
D21.22	<u>calicor</u> ou	<i>oufourigas blanc</i>	B	Lgdc	Toulouse
D21.22	<i>oufourigas blanc</i>	<u>calicor</u>	B	Lgdc	Toulouse
D21.23	<u>büegnhe</u> ou	<i>sadoute bouvier blanc</i>	B	Lgdc	Toulouse
D21.23	<i>sadoute bouvier blanc</i>	<u>büegnhe</u>	B	Lgdc	Toulouse
D21.24	madame			Lgdc	Toulouse
D21.25	<u>veillane</u> approchant de	madame		Lgdc	Toulouse
D21.25	madame	<u>veillane</u> (proche de)		Lgdc	Toulouse
D21.26	auzebi			Lgdc	Toulouse
D21.27	raisin turc blanc			Lgdc	Toulouse
D21.28	raisin turc noir		B	Lgdc	Toulouse
D21.29	raisin des pauvres		N	Lgdc	Toulouse
D21.30	hugnhe rouge		R	Lgdc	Toulouse
D21.31	œillade grains ovales			Lgdc	Toulouse
D21.32	œillade garins ronds			Lgdc	Toulouse
D21.33	raisin de malthe			Lgdc	Toulouse
D21.34	iragnon			Lgdc	Toulouse
D21.35	moulan			Lgdc	Toulouse
D21.36	saure			Lgdc	Toulouse
D21.37	<u>piran à queue rouge</u> ou	aspiran		Lgdc	Toulouse
D21.37	<i>aspiran</i>	<u>piran à queue rouge</u>		Lgdc	Toulouse

D21.38	piran verdal			Lgdc	Toulouse
D21.39	maroquin piran			Lgdc	Toulouse
D21.40	maroquin			Lgdc	Toulouse
D21.41	<u>espar blanc</u> ou	<i>mourvés blanc</i>	B	Lgdc	Toulouse
D21.41	<i>mourvés blanc</i>	<u>espar blanc</u>		Lgdc	Toulouse
D21.42	<u>pique poule noire</u> ou	<i>fourigasse</i> à St-Gilles	N	Lgdc	Toulouse
D21.42	<i>fourigasse</i>	<b>pique poule noire</b>	N	Lgdc	St-Gilles
D21.43	<u>pique poule noire</u> ou	<i>fourigasse</i> à St-Gilles	N	Lgdc	Toulouse
D21.43	<i>fourigasse</i>	<b>pique poule noire</b>	N	Lgdc	St-Gilles
D21.44	<b>pique poule noire</b> pet.gr.*		N	Lgdc	Toulouse
D21.45	theret			Lgdc	Toulouse
D21.46	theret bourré			Lgdc	Toulouse
D21.47	theret verdal		V	Lgdc	Toulouse
D21.48	theret escalane			Lgdc	Toulouse
D21.49	<u>raisin de poche</u> ou	<i>aygrassiere</i>		Lgdc	Toulouse
D21.49	<i>aygrassiere</i>	<u>raisin de poche</u>		Lgdc	Toulouse
D21.50	piran d'espagne			Lgdc	Toulouse
D21.51	marroquin bourré			Lgdc	Toulouse
D21.52	maroquin blanc		B	Lgdc	Toulouse
D21.53	picarnau			Lgdc	Toulouse
D21.54	guilhem			Lgdc	Toulouse
D21.55	buegne noire		N	Lgdc	Toulouse
D21.56	<u>sadoule bouvier</u> ou	<i>mourrau</i>		Lgdc	Toulouse
D21.56	<i>mourrau</i>	<u>sadoule bouvier</u>		Lgdc	Toulouse
D21.57	emferret			Lgdc	Toulouse
D22.1	gris de lin		G	Lgdc	Mirepoix
D22.2	auxerrois		N	Lgdc	Mirepoix
D22.3	raisin blanc		B	Lgdc	Mirepoix
D22.4	muscat		B	Lgdc	Mirepoix
D22.5	muscat		R	Lgdc	Mirepoix
D22.6	cruchent		N	Lgdc	Mirepoix
D22.7	mourastel		N	Lgdc	Mirepoix
D22.8	bordomenel		B	Lgdc	Mirepoix
D22.9	suranses		N	Lgdc	Mirepoix
D22.10	piquepoule		R	Lgdc	Mirepoix
D22.11	ramondenc		N	Lgdc	Mirepoix
D22.12	uigne		B	Lgdc	Mirepoix
D22.13	rivairenc		N	Lgdc	Mirepoix
D22.14	theret		N	Lgdc	Mirepoix
D22.15	manregue		N	Lgdc	Mirepoix
D22.16	granat		N	Lgdc	Mirepoix
D22.17	rougeanne		N	Lgdc	Mirepoix
D22.18	durazé		N	Lgdc	Mirepoix
D22.19	poupe saume		B	Lgdc	Mirepoix
D22.20	carcassés		N	Lgdc	Mirepoix
D23.1	brune noir		N	Lgdc	Nîmes
D23.2	servant		B	Lgdc	Nîmes
D23.3	bouet		B	Lgdc	Nîmes
D23.4	ferret		B	Lgdc	Nîmes
D23.5	moulans		N	Lgdc	Nîmes
D23.6	yragnon		N	Lgdc	Nîmes
D23.7	alicant		N	Lgdc	Nîmes
D23.8	muscat pourpre		R	Lgdc	Nîmes

D23.9	inconnu		B	Lgdc	Nîmes	
D23.10	clairette de limoux		B	Lgdc	Nîmes	
D23.11	picapoule		R*	Lgdc	Nîmes	
D23.12	grenache		N	Lgdc	Nîmes	
D23.13	pirans		R*	Lgdc	Nîmes	
D23.14	clarette		B	Lgdc	Nîmes	
D23.15	muscat		B	Lgdc	Nîmes	
D23.16	maroquin		N	Lgdc	Nîmes	
D23.17	hulljade		B	Lgdc	Nîmes	
D23.18	picapoulle		N	Lgdc	Nîmes	
D23.19	calitor		B	Lgdc	Nîmes	
D23.20	ferret		N	Lgdc	Nîmes	
D23.21	picapoule		N	Lgdc	Nîmes	
D23.22	muscat blanc		B	Lgdc	Nîmes	
D23.23	ugne		B	Lgdc	Nîmes	
D23.24	espart noir		N	Lgdc	Nîmes	
D23.25	muscat de la magdelaine		B	Lgdc	Nîmes	
D23.26	clarette rouge		R	Lgdc	Nîmes	
D23.27	muscat d'espagne		B	Lgdc	Nîmes	
D23.28	picapoulle grise		T	Lgdc	Nîmes	
D23.29	olivette		B	Lgdc	Nîmes	
D23.30	moureau		N	Lgdc	Nîmes	
D23.31	ferret de bourgogne*		N	Lgdc	Nîmes	
D23.32	raisin de poche		T	Lgdc	Nîmes	
D23.33	picarnaud		B	Lgdc	Nîmes	
D23.34	raisin pauvre rouge		R	Lgdc	Nîmes	
D23.35	inconnu blanc		B	Lgdc	Nîmes	
D23.36	inconnu noir		N	Lgdc	Nîmes	
D23.37	ferret rouge		R	Lgdc	Nîmes	
D23.38	picapoulle folle		N	Lgdc	Nîmes	
D23.39	hulljade		N	Lgdc	Nîmes	
D23.40	magdelaine		B	Lgdc	Nîmes	
D23.41	inconnu		B	Lgdc	Nîmes	
D23.42	ugne noir		N	Lgdc	Nîmes	
D23.43	inconnu blanc		B	Lgdc	Nîmes	
D23.44	galet		B	Lgdc	Nîmes	
D23.45	augebie blanc		B	Lgdc	Nîmes	
D31.1	olivete noir (I-)		N	Aix	Aix	
D31.2	arles/plan d'*			Aix	Aix	
D31.3	brun fourca			Aix	Aix	
D31.4	castelan			Aix	Aix	
D31.5	<u>monastel</u> ou	<i>raisin d'alicante</i>		Aix	Aix	
D31.5	<i>raisin d'alicante</i>	<u>monastel</u>		Aix	Aix	
D31.5	catalan*	-		Aix		?
D31.6	corbeau			Aix	Aix	
D31.7	uni rouge		B	Aix	Aix	
D32.1	morrede grosse espèce		N	Aix	Toulon	
D32.2	morrede gains serrés		N	Aix	Toulon	
D32.3	morrede grappe petite		N	Aix	Toulon	
D32.4	verdau		B	Aix	Toulon	
D32.5	panse		B	Aix	Toulon	
D32.6	barbaroux		B	Aix	Toulon	
D32.7	sans nom			Aix	Toulon	

D32.8	clairette		B	Aix	Toulon
D32.9	panse muscade		B	Aix	Toulon
D32.10	muscat noir		N	Aix	Toulon
D32.11	muscat blanc		B	Aix	Toulon
D32.12	pascal blanc		B	Aix	Toulon
D32.13	couroumbeau		B	Aix	Toulon
D32.14	couille de chat		N	Aix	Toulon
D32.15	tibouren/gros		N	Aix	Toulon
D32.16	tibouren petit			Aix	Toulon
D32.17	uni noir		N	Aix	Toulon
D32.18	uni blanc			Aix	Toulon
D32.19	aragnan		R*	Aix	Toulon
D32.20	primaris		B	Aix	Toulon
D32.21	menudette		B	Aix	Toulon
D32.22	bouilli/plan			Aix	Toulon
D32.23	pecouit tort		N	Aix	Toulon
D32.24	guillaume/gros		N	Aix	Toulon
D32.25	poumestre		N	Aix	Toulon
D32.26	rodillat		B	Aix	Toulon
D32.27	bormen		B	Aix	Toulon
D32.28	belle de may		B	Aix	Toulon
D32.29	boutillan		N	Aix	Toulon
D32.30	rochelois		R	Aix	Toulon
D32.31	st-jean/plan de		B	Aix	Toulon
D33.1	corbeau		N	Aix	Cuers
D33.2	pomestre		R	Aix	Cuers
D33.3	belle de may		B	Aix	Cuers
D33.4	strugue/belle			Aix	Cuers
D33.5	aragnan		B*	Aix	Cuers
D33.6	marseille/plan de		B*	Aix	Cuers
D33.7	<u>pascal blanc</u> ou	<i>primari blanc</i>	B	Aix	Cuers
D33.7	<i>primari blanc</i>	<u>pascal blanc</u>	B	Aix	Cuers
D33.8	<u>pascal noir</u> ou	<i>primari noir</i>	N	Aix	Cuers
D33.8	<i>primari noir</i>	<u>pascal noir</u>	N	Aix	Cuers
D33.9	<u>broquier</u> ou	<i>pecoutoir, pied de pie</i>	N	Aix	Cuers
D33.9	<i>pecoutoir</i>	<u>broquier</u>	N	Aix	Cuers
D33.9	<i>pied de pie</i>	<u>broquier</u>	N	Aix	Cuers
D33.10	ugni noir		N	Aix	Cuers
D33.11	ugni blanc		B	Aix	Cuers
D33.12	colonbau		B	Aix	Cuers
D33.13	<u>bouteillan</u> ou	<i>guillaume/gros</i>	N	Aix	Cuers
D33.13	<i>guillaume/gros</i>	<u>bouteillan</u>	N	Aix	Cuers
D33.14	clairette/grosse		B	Aix	Cuers
D33.15	clairette/petite		B	Aix	Cuers
D33.16	mourvede/gros		N	Aix	Cuers
D33.17	mourvede/petit		N	Aix	Cuers
D33.18	<u>sarreiron</u> ou	<i>tibouren</i>	N	Aix	Cuers
D33.18	<i>tibouren</i>	<u>sarreiron</u>	N	Aix	Cuers
D33.19	corinthe			Aix	Cuers
D33.20	panse			Aix	Cuers
D33.21	panse muscade			Aix	Cuers
D33.22	muscat blanc		B	Aix	Cuers
D33.23	muscat noir/petit		N	Aix	Cuers

D33.24	muscat noir/gros	N	Aix	Cuers
D33.25	barbarroux	R*	Aix	Cuers
D33.26	st-jean/plan de	B	Aix	Cuers
D34.1	mourvede	N	Aix	Beausset(Le)
D34.2	muscat blanc	B	Aix	Beausset(Le)
D34.3	muscat rouge	R*	Aix	Beausset(Le)
D34.4	olivette blanc	B	Aix	Beausset(Le)
D34.5	panse muscade blanc	B	Aix	Beausset(Le)
D34.6	panse commune blanc	B	Aix	Beausset(Le)
D34.7	verdau blanc	B	Aix	Beausset(Le)
D35.1	rousset	N	Aix	Cannes
D35.2	teulier	N	Aix	Cannes
D35.3	muscat	N	Aix	Cannes
D35.4	gavot	N	Aix	Cannes
D35.5	morvés	N	Aix	Cannes
D35.6	tendraou	N	Aix	Cannes
D35.7	cabrane	N	Aix	Cannes
D35.8	noutcourt	N	Aix	Cannes
D35.9	varancian	N	Aix	Cannes
D35.10	abasquou	N	Aix	Cannes
D35.11	bruno	N	Aix	Cannes
D35.12	folles	N	Aix	Cannes
D35.13	armarie/d'	N	Aix	Cannes
D35.14	beau et bon	B	Aix	Cannes
D35.15	verdaou	B	Aix	Cannes
D35.16	clarette		Aix	Cannes
D35.17	peroue	B	Aix	Cannes
D35.18	belestruc		Aix	Cannes
D35.19	calabrane		Aix	Cannes
D35.20	rousset		Aix	Cannes
D35.21	blancaïrot		Aix	Cannes
D35.22	muscat petit		Aix	Cannes
D35.23	muscat d'espagne/gros		Aix	Cannes
D35.24	moustous		Aix	Cannes
D35.25	inardenc		Aix	Cannes
D35.26	tendraou		Aix	Cannes
D35.27	varlentin		Aix	Cannes
D35.28	braquet		Aix	Cannes
D36.1	mourvedre	N	Aix	Aubagne
D36.2	brun fourcat	N	Aix	Aubagne
D36.3	brun verdau	N	Aix	Aubagne
D36.4	danugue		Aix	Aubagne
D36.5	bouquetier	N	Aix	Aubagne
D36.6	fugainier	N	Aix	Aubagne
D36.7	poumestre	N	Aix	Aubagne
D36.8	boutillan	R	Aix	Aubagne
D36.9	pascal rouge	R	Aix	Aubagne
D36.10	uni rouge	R	Aix	Aubagne
D36.11	barbe roux	R	Aix	Aubagne
D36.12	roussety	R	Aix	Aubagne
D36.13	muscat rouge	R	Aix	Aubagne
D36.14	muscat blanc	B	Aix	Aubagne
D36.15	panse muscade	B	Aix	Aubagne

D36.16	panse commune		B	Aix	Aubagne
D36.17	araignan		B	Aix	Aubagne
D36.18	uni blanc		B	Aix	Aubagne
D36.19	clerette		B	Aix	Aubagne
D36.20	pascal blanc		B	Aix	Aubagne
D36.21	olivette		B	Aix	Aubagne
D36.22	pendouzeau		B	Aix	Aubagne
D36.23	couloubau		B	Aix	Aubagne
D36.24	languedoc		B	Aix	Aubagne
D36.25	<u>st-jeannen</u> ou	<i>st-jean, magdaleneur</i>	B	Aix	Aubagne
D36.25	<i>st-jean</i>	<u>st-jeannen</u>	B	Aix	Aubagne
D36.27	<i>magdaleneur</i>	<u>st-jeannen</u>	B	Aix	Aubagne
D37.1	panse ordinaire		B	Aix	Roquevaire
D37.2	panse muscade		B	Aix	Roquevaire
D37.3	olivette		B	Aix	Roquevaire
D37.4	olivette noir		N	Aix	Roquevaire
D37.5	clairette ordinaire		B	Aix	Roquevaire
D37.6	clairette/petite		B	Aix	Roquevaire
D37.7	clairette gross		B	Aix	Roquevaire
D37.8	muscat blanc		B	Aix	Roquevaire
D37.9	muscat noir		N	Aix	Roquevaire
D37.10	muscat rouge		R	Aix	Roquevaire
D37.11	st-jean/plan de		B	Aix	Roquevaire
D37.12	st-jean noir/plan de*		N	Aix	Roquevaire
D37.13	mourvedre		N	Aix	Roquevaire
D37.14	boutian/gros		N	Aix	Roquevaire
D37.15	boutian ordinaire		N	Aix	Roquevaire
D37.16	brun/bon		N	Aix	Roquevaire
D37.17	brun/gros		N	Aix	Roquevaire
D37.18	barbaroux		R	Aix	Roquevaire
D37.19	pascal blanc		B	Aix	Roquevaire
D37.20	pascal noir		N	Aix	Roquevaire
D37.21	roudiac		B	Aix	Roquevaire
D37.22	rouget		R	Aix	Roquevaire
D37.23	saré		N	Aix	Roquevaire
D37.24	uini rouge		R	Aix	Roquevaire
D37.25	uini noir		N	Aix	Roquevaire
D37.26	blancoim		B	Aix	Roquevaire
D37.27	aragnan blanc		B	Aix	Roquevaire
D37.28	aragnan verd		V	Aix	Roquevaire
D37.29	aigretiere		R	Aix	Roquevaire
D37.30	danugue		N	Aix	Roquevaire
D37.31	clairette noir		N	Aix	Roquevaire
D37.32	salé/plan de		B	Aix	Roquevaire
D37.33	cane/plan de		B	Aix	Roquevaire
D37.34	varlentin		B	Aix	Roquevaire
D37.35	varlentin verd		V	Aix	Roquevaire
D37.36	fuganière		N	Aix	Roquevaire
D41.1	héran		N	Auch	Auch
D41.2	grece		N	Auch	Auch
D41.3	grece/grande		N	Auch	Auch
D41.4	crouscant		N	Auch	Auch
D41.5	mérille		N	Auch	Auch



D41.6	cendreux		N	Auch	Auch
D41.7	blanquette grise		B	Auch	Auch
D41.8	blanquette claire		B	Auch	Auch
D41.9	blanquette/grande		B	Auch	Auch
D41.10	confidé		B	Auch	Auch
D41.11	mausac		B	Auch	Auch
D41.12	chالosse		B	Auch	Auch
D41.13	malvoisie		B	Auch	Auch
D41.14	aesparo		B	Auch	Auch
D41.15	st-jean/plan de		B	Auch	Auch
D41.16	grece blanche		B	Auch	Auch
D41.17	anglés		N	Auch	Auch
D41.18	tinton		N	Auch	Auch
D42.19	manseng gros		B	Auch	Gan en Béarn
D42.20	manseng petit		B	Auch	Gan en Béarn
D42.21	camarau		B	Auch	Gan en Béarn
D42.22	courbeau		B	Auch	Gan en Béarn
D42.23	manseng noir		N	Auch	Gan en Béarn
D42.24	bouchy		N	Auch	Gan en Béarn
D42.25	arrouyaa		N	Auch	Gan en Béarn
D42.26	crouchen noir		N	Auch	Gan en Béarn
D43.27	rouget/pied		N	Auch	Estirac*
D43.28	merille		N	Auch	Estirac*
D43.29	mourates		N	Auch	Estirac*
D43.30	bouchatels		N	Auch	Estirac*
D43.31	guinlan		N	Auch	Estirac*
D43.32	luzert		N	Auch	Estirac*
D43.33	<u>quué rouge</u> ou	<i>ped de perdrix</i>	N	Auch	Estirac*
D43.33	<i>ped de perdrix</i>	<u>quué rouge</u>	N	Auch	Estirac*
D43.34	piquepout		N*	Auch	Estirac*
D43.35	dame/plan de		B	Auch	Estirac*
D43.36	gamu/blanc*		B	Auch	Estirac*
D43.37	sauvignon		B	Auch	Estirac*
D43.38	muscat		B	Auch	Estirac*
D44.39	cote rouge		N	Auch	Auch*
D44.40	bouchalés/gros		N	Auch	Auch*
D44.41	meville*		N	Auch	Auch*
D44.42	guilan		N	Auch	Auch*
D44.43	manseng*		N	Auch	Auch*
D44.44	marot*		N	Auch	Auch*
D44.45	clarete ronde		B	Auch	Auch*
D44.46	clarete pointue		B	Auch	Auch*
D44.47	haiel de tour peron		B	Auch	Auch*
D44.48	bequin*		B	Auch	Auch*
D45.49	couefort		N*	Auch	Auch**
D45.50	coste rouge		N	Auch	Auch**
D45.51	montauban		N	Auch	Auch**
D45.52	bouchalès		N	Auch	Auch**
D45.53	guillan noir		N	Auch	Auch**
D45.54	tinturier		N	Auch	Auch**
D45.55	merille		N	Auch	Auch**
D45.56	marbouran		N	Auch	Auch**
D45.57	mensenc		N	Auch	Auch**

D45.58	piquepout		N	Auch	Auch**
D45.59	erré		N	Auch	Auch**
D45.60	pelleaouille		N	Auch	Auch**
D45.61	griset		N	Auch	Auch**
D45.62	challosse		B	Auch	Auch**
D45.63	berdet		B	Auch	Auch**
D45.64	clarette		B	Auch	Auch**
D45.65	perron		B	Auch	Auch**
D45.66	gouaillardon		B	Auch	Auch**
D45.67	sibadé		B	Auch	Auch**
D45.68	œil de tour		B	Auch	Auch**
D45.69	sauvignon		B	Auch	Auch**
D45.70	<u>madame/plan de</u> ou	<i>piquepout</i>	B	Auch	Auch**
D45.70	<i>piquepout</i>	<u>madame/plan de</u>	B	Auch	Armagnac
D45.71	<u>guinlan blanc</u> ou	<i>madame/plan de</i>	B	Auch	Auch**
D45.71	<i>madame/plan de</i>	<u>guinlan blanc</u>	B	Auch	Auch**
D46.72	courbu		B	Auch	Jurançon
D46.73	mansenc		B	Auch	Jurançon
D46.74	camarau blanc		B	Auch	Jurançon
D46.75	crouchen blanc		B	Auch	Jurançon
D46.76	mansenc rouge		R	Auch	Jurançon
D46.77	bouchy rouge		R	Auch	Jurançon
D46.78	camarau rouge*		R	Auch	Jurançon
D46.79	arrouya rouge		R	Auch	Jurançon
D47.80	tanat		N	Auch	Madiran
D47.81	monsenc		N	Auch	Madiran
D47.82	anousiac		B	Auch	Madiran
D47.83	cougnat		B	Auch	Madiran
D48.84	manseng rouge		R	Auch	Sauveterre
D48.85	tanot rouge		R	Auch	Sauveterre
D48.86	<u>gûe fort</u> ou	<i>heran</i>	R	Auch	Sauveterre
D48.86	<i>heran</i>	<u>gûe fort</u>	R	Auch	Auch
D48.87	<u>madame/plan de</u>		B	Auch	Sauveterre
D51.1	bordelais noir		N	Mtbn	Montauban
D51.2	bouissôlés noir		N	Mtbn	Montauban
D51.3	bouillenc noir		N	Mtbn	Montauban
D51.4	agudet noir		N	Mtbn	Montauban
D51.5	milhau noir		N	Mtbn	Montauban
D51.6	languedoc		N	Mtbn	Montauban
D51.7	quocourt		N	Mtbn	Montauban
D51.8	marcicar noir		N	Mtbn	Montauban
D51.9	perpigna noir		N	Mtbn	Montauban
D51.10	chalosse rouge		R	Mtbn	Montauban
D51.11	mourelet noir		N	Mtbn	Montauban
D51.12	izarnenc noir		N	Mtbn	Montauban
D51.13	fer noir		N	Mtbn	Montauban
D51.14	picopoul rouge		N	Mtbn	Montauban
D51.15	mauresi noi		N	Mtbn	Montauban
D51.16	guindolen		R	Mtbn	Montauban
D51.17	louval noir		N	Mtbn	Montauban
D51.18	tinturié noir		N	Mtbn	Montauban
D51.19	meouzac rouge		R	Mtbn	Montauban
D51.20	clarette rouge		R	Mtbn	Montauban

D51.21	oustenc rouge		R	Mtbn	Montauban
D51.22	pied de corbeau noir		N	Mtbn	Montauban
D51.23	chasselas blancs		B	Mtbn	Montauban
D51.24	ondenc blanc		B	Mtbn	Montauban
D51.25	irlan muscat		B	Mtbn	Montauban
D51.26	sabouret		B	Mtbn	Montauban
D51.27	raisin de la st-jean noir		N	Mtbn	Montauban
D51.28	mouché blanc		B	Mtbn	Montauban
D51.29	malvoisie		B	Mtbn	Montauban
D51.30	corenthe blanc		B	Mtbn	Montauban
D51.31	corenthe rouge*		R	Mtbn	Montauban
D51.32	muscat/gros*			Mtbn	Montauban
D51.33	muscat noir/petit*		N	Mtbn	Montauban
D51.34	muscat (roze)/petit*		R*	Mtbn	Montauban
D51.35	muscat blanc/petit*		B	Mtbn	Montauban
D51.36	blanquette blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.37	clarette blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.38	berdanet blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.39	ongrée jaune*		B	Mtbn	Montauban
D51.40	chalosse blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.41	louval blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.42	meouzac blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.43	agudet blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.44	bouillenc blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.45	salsot gris*		G	Mtbn	Montauban
D51.46	blanc/gros*		B	Mtbn	Montauban
D51.47	rouchoulenc blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.48	cargue saume blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.49	colombat blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.50	fer-blanc*		B	Mtbn	Montauban
D51.51	bourguiniotte*		nb*	Mtbn	Montauban
D52.1	muscat noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.2	muscat blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.3	rouge grosse		G	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.4	anglais noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.5	degraine blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.6	mauzac blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.7	bouillenc blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.8	bouillenc noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.9	<u>marustel noir</u> ou	<i>braurol</i>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.9	<i>braurol</i>	<u>marustel noir</u>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.10	broumesté noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.11	<u>oxerois noir</u> ou	<i>pied de perdrix</i>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.11	<i>pied de perdrix</i>	<u>oxerois noir</u>	N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.12	chasselas blanc*		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.13	muscat d'espagne blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.14	almoynomedeu noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.15	primard noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.16	froumental blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.17	verdanel blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.18	ginoul d'agasse blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.19	<u>terrebassenc</u> * ou	<i>clairette</i>	B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.20	<i>clairette</i>	<u>terrebassenc</u> *	B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)

D52.21	rieucol noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.22	rouget noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.23	sommort blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.24	bouissou noir		N	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.25	colombard blanc		B	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D52.26	malvoisie gris		G	Mtbn	St-Antonin(NobleVal)
D53.1	maurot		N	Mtbn	Figéac
D53.2	<u>pié de perdrix</u> ou	<i>prunairat</i>	N	Mtbn	Figéac
D53.2	<i>prunairat</i>	<u>pié de perdrix</u>	N	Mtbn	Figéac
D53.3	brunot		N	Mtbn	Figéac
D53.4	prumental		N	Mtbn	Figéac
D53.5	lipidou		N	Mtbn	Figéac
D53.6	tourenes		N	Mtbn	Figéac
D53.7	périgordin		N	Mtbn	Figéac
D53.8	lextron		N	Mtbn	Figéac
D53.9	briquau		N	Mtbn	Figéac
D53.10	bourmès		N	Mtbn	Figéac
D53.11	lau		N	Mtbn	Figéac
D53.12	auge		N	Mtbn	Figéac
D53.13	muscat noir		N	Mtbn	Figéac
D53.14	<u>ambroisie</u> ou	<i>saucé</i>	R	Mtbn	Figéac
D53.14	<i>saucé</i>	<u>ambroisie</u>	R	Mtbn	Figéac
D53.15	<u>muscatel</u> ou	<i>muscat/petit</i>	B	Mtbn	Figéac
D53.15	<i>muscat/petit</i>	<u>muscatel</u>	B	Mtbn	Figéac
D53.16	muscat blanc		B	Mtbn	Figéac
D53.17	becudet		B	Mtbn	Figéac
D53.18	bouillan		B	Mtbn	Figéac
D53.19	agacier		B	Mtbn	Figéac
D53.20	verdal		B	Mtbn	Figéac
D53.21	blanquette grosse		B	Mtbn	Figéac
D53.22	labuze		B	Mtbn	Figéac
D53.23	auze		B	Mtbn	Figéac
D53.24	<u>colonbin</u> ou	<i>tréganiou</i>	B	Mtbn	Figéac
D53.24	<i>tréganiou</i>	<u>colonbin</u>	B	Mtbn	Figéac
D53.25	bouillan rouge		R	Mtbn	Figéac
D53.26	blanquette/petite		B	Mtbn	Figéac
D53.27	fumat/blancot		B	Mtbn	Figéac
D53.28	talosse		B	Mtbn	Figéac
D53.29	prunairat de glanes		N	Mtbn	Figéac
D53.30	salamanies		N	Mtbn	Figéac
D53.31	canol		N	Mtbn	Figéac
D53.32	meulatre		nb*	Mtbn	Figéac
D53.33	bourmes rouge		R	Mtbn	Figéac
D53.34	piquepoul noirâtre		N	Mtbn	Figéac
D53.35	redon menu		N	Mtbn	Figéac
D54.1	<u>pié perdrix</u> ou	<i>auxerrois</i>	N	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.1	<i>auxerrois</i>	<u>pié perdrix</u>	N	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.2	pié perdrix		N	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.3	pinot (de Bourgogne)			Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.4	rajoulen		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.5	verjux			Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.6	<u>muscat/gros</u> ou	<i>malaga</i>		Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.6	<i>malaga</i>	<u>muscat/gros</u>		Mtbn	Puy-l'Evêque

D54.7	<b>muscat noir/gros</b>	<i>malaga</i>	N	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.7	<i>malaga</i>	<b>muscat noir/gros</b>	N	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.8	<b>colindre blanc</b>		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.9	<b>chossé gris</b>		G	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.10	<b>sémillon</b> ou	<i>st-émillon</i>	B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.10	<i>st-émillon</i>	<b>sémillon</b>	B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.11	<b>mauzard</b>		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.12	<b>doussayne</b> ou	<i>guilla muscat</i>	B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.12	<i>guilla muscat</i>	<b>doussayne</b>	B	Mtbn	Agenais
D54.13	<b>enragié</b>		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.14	<b>muscat gris</b>		G	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.15	<b>muscat rouge</b>		R	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.16	<b>muscat blanc</b>		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.17	<b>cerise/plan</b>			Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.18	<b>gros</b>		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.19	<b>maurille</b>		R	Mtbn	Puy-l'Evêque
D54.20	<b>muscatel</b>		B	Mtbn	Puy-l'Evêque
D55.1	<b>menu</b>		N	Mtbn	Rodez
D55.2	<b>samençois</b>			Mtbn	Rodez
D55.3	<b>manval canut</b> ou	<i>moissagués</i>		Mtbn	Rodez
D55.3	<i>moissagués</i>	<b>manval canut</b>		Mtbn	Rodez
D55.4	<b>muscat blanc</b>		B	Mtbn	Rodez
D56.1	<b>alicante</b>		N	Mtbn	Millau
D56.2	<b>mounastel</b>		N	Mtbn	Millau
D56.3	<b>oeillat blanc</b>		B	Mtbn	Millau
D56.4	<b>oeillat noir</b>		N	Mtbn	Millau
D56.5	<b>tarret</b>		N	Mtbn	Millau
D56.6	<b>muscat blanc</b>		B	Mtbn	Millau
D57.1	<b>picapont</b>		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.2	<b>caila</b> ou	<i>noireau</i>	N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.2	<i>noireau</i>	<b>caila</b>	N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.3	<b>saumencés</b>		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.4	<b>moissagues</b>		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.5	<b>canut</b>		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.6	<b>gamet</b>		B	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.7	<b>blanquette</b>		B	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.8	<b>saumansés blanc</b>		B	Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.9	<b>gamet gros</b> ou	<i>chasselas</i>		Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.9	<i>chasselas</i>	<b>gamet gros</b>		Mtbn	Mur-de-Barrez
D57.10	<b>marsillagois</b>		N	Mtbn	Mur-de-Barrez
D61.1	<b>muscat rouge</b>		R	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.2	<b>muscat blanc</b>		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.3	<b>muscat balard</b> ou	<i>chasselas</i>	B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.3	<i>chasselas</i>	<b>muscat balard</b>	B	Prs	Paris
D61.4	<b>bourguignon</b>		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.5	<b>pinet</b>		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.6	<b>chambonnat</b>		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.7	<b>genoilleret</b>		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.8	<b>perigord</b>		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.9	<b>souvignon fumé</b>		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.10	<b>souvignon vert</b>		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.11	<b>dannery</b>		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.12	<b>gouchet</b>		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)

D61.13	mouillet		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.14	verdin		B	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D61.15	moret		N	Brgs	St-Amand(Mtrond)
D62.1	auvergnat			Brgs	Châteauroux
D62.2	chambonnat aux genoux			Brgs	Châteauroux
D62.3	moreau/franc			Brgs	Châteauroux
D62.4	jainets			Brgs	Châteauroux
D62.5	sauvignon			Brgs	Châteauroux
D62.6	chasselas			Brgs	Châteauroux
D62.7	pinet			Brgs	Châteauroux
D62.8	damas			Brgs	Châteauroux
D62.9	roy d'arragon			Brgs	Châteauroux
D62.10	pussot			Brgs	Châteauroux
D62.11	muscat			Brgs	Châteauroux
D62.12	vigane			Brgs	Châteauroux
D62.13	meslier/gros			Brgs	Châteauroux
D62.14	verdin			Brgs	Châteauroux
D62.15	moret			Brgs	Châteauroux
D62.16	blanc clairet			Brgs	Châteauroux
D62.17	chambonna vert			Brgs	Châteauroux
D62.18	vachains			Brgs	Châteauroux
D62.19	pinet blanc			Brgs	Châteauroux
D62.20	gouchet			Brgs	Châteauroux
D62.21	noir tendre			Brgs	Châteauroux
D63.1	échevelées		N	Brgs	Selles (/Cher)
D63.2	auvernat blanc		B	Brgs	Selles (/Cher)
D63.3	melier		B	Brgs	Selles (/Cher)
D63.4	<u>surin</u> ou	sauvignon vert	B	Brgs	Selles (/Cher)
D63.4	sauvignon vert	<u>surin</u>	B	Brgs	Selles (/Cher)
D63.5	<u>surin</u> ou	sauvignon jaune	B	Brgs	Selles (/Cher)
D63.5	sauvignon jaune	<u>surin</u>	B	Brgs	Selles (/Cher)
D63.6	<u>auvernat noir</u> ou	auvernat franc	N	Brgs	Selles (/Cher)
D63.6	auvernat franc	<u>auvernat noir</u>	N	Brgs	Selles (/Cher)
D63.7	<u>auvernat meunier</u> ou	auvernat cendreux		Brgs	Selles (/Cher)
D63.7	auvernat cendreux	<u>auvernat meunier</u>		Brgs	Selles (/Cher)
D63.8	beauhier			Brgs	Selles (/Cher)
D63.9	gouais ou goué			Brgs	Selles (/Cher)
D63.10	fromenteau			Brgs	Selles (/Cher)
D63.11	pinet noir			Brgs	Selles (/Cher)
D63.12	pinet blanc			Brgs	Selles (/Cher)
D63.13	chasselas			Brgs	Selles (/Cher)
D63.14	noir d'espagne/gros			Brgs	Selles (/Cher)
D63.15	bigourdin			Brgs	Selles (/Cher)
D63.16	noir tendre			Brgs	Selles (/Cher)
D63.17	muscat			Brgs	Selles (/Cher)
D63.18	séziat			Brgs	Selles (/Cher)
D63.19	gouais violet		V	Brgs	Selles (/Cher)
D64.1	<u>limausay</u> ou	mauzay	N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.1	mauzay	<u>limausay</u>	N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.2	<u>muret</u> ou	noiret	N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.2	noiret	<u>muret</u>	N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.3	marche/plan de		N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.4	chêne noir		N	Brgs	Selles (/Cher)

D64.5	semance grosse		N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.5	semance petite		N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.6	<u>couraud</u> ou	<i>conillet</i>	N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.6	<i>conillet</i>	<u>couraud</u>	N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.7	grosliu		N	Brgs	Selles (/Cher)
D64.101	pied de perdrix		B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.102	mêlier/gros		B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.102	<u>mêlier/petit</u> ou	<i>mêlier franc</i>	B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.102	<i>mêlier franc</i>	<u>mêlier/petit</u>	B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.103	gondou		B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.104	pinadou blanc		B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.105	fleuret		B	Brgs	Selles (/Cher)
D64.106	marche/plan de		B	Brgs	Selles (/Cher)
D65.1	roussé			Brgs	[La] Châtre
D65.2	cor		N	Brgs	[La] Châtre
D65.3	doucin		N	Brgs	[La] Châtre
D65.4	noir tendre		N	Brgs	[La] Châtre
D65.5	noir d'Espagne		N	Brgs	[La] Châtre
D65.6	<u>ormancé</u> ou	<i>noir mencé</i>	N	Brgs	[La] Châtre
D65.6	<i>noir mencé</i>	<u>ormancé</u>	N	Brgs	[La] Châtre
D65.7	prénéla		N	Brgs	[La] Châtre
D65.8	alignier		R	Brgs	[La] Châtre
D65.9	nargois		N	Brgs	[La] Châtre
D65.10	sauvignon gris		G	Brgs	[La] Châtre
D65.11	sauvignon blanc		B	Brgs	[La] Châtre
D65.12	biaune		B	Brgs	[La] Châtre
D65.13	foireau		B	Brgs	[La] Châtre
D65.14	goué		B	Brgs	[La] Châtre
D65.15	muscat		B	Brgs	[La] Châtre
D65.16	pera		B	Brgs	[La] Châtre
D65.17	blanc de bon œil		B	Brgs	[La] Châtre
D65.18	muscat		B	Brgs	[La] Châtre
D65.19	muscat rouge		B	Brgs	[La] Châtre
D65.20	melier		B	Brgs	[La] Châtre
D66.1	gois blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.2	teinturier noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.3	<u>gamet blanc</u> ou	<i>fromenteau</i>	B	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.3	<i>fromenteau</i>	<u>gamet blanc</u>	B	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.4	verot noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.5	muscadet blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.6	tressiaux noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.7	sauvignon blanc		B	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.8	moreau blanc/petit		B	Brgs	La Charité(/Loire)
D68.9	gamet noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.10	moreau blanc/gros		B	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.11	moreau noir		N	Brgs	La Charité(/Loire)
D66.12	blanc fumé		B	Brgs	La Charité(/Loire)
D67.1	magdelaine/vin de la			Brgs	Issoudun
D67.2	genoillet			Brgs	Issoudun
D67.3	gouche			Brgs	Issoudun
D67.4	sauvignon rouge			Brgs	Issoudun
D67.5	sauvignon vert			Brgs	Issoudun
D67.6	rochefort		N*	Brgs	Issoudun

D67.7	noir tendre		N*	Brgs	Issoudun
D67.8	languedoc		B	Brgs	Issoudun
D67.9	vigane rouge		R	Brgs	Issoudun
D67.10	bordelas		V	Brgs	Issoudun
D67.11	ognat		N	Brgs	Issoudun
D67.12	chanbonat		N	Brgs	Issoudun
D67.13	petoin		V	Brgs	Issoudun
D67.14	meslier		B	Brgs	Issoudun
D67.15	calenbredene		B	Brgs	Issoudun
D67.16	auvernat (l-)		B	Brgs	Issoudun
D67.17	cors		N	Brgs	Issoudun
D67.18	con fort		N	Brgs	Issoudun
D67.19	blanc de bonheur		B	Brgs	Issoudun
D67.20	gros pinet		R	Brgs	Issoudun
D67.21	mansas		N	Brgs	Issoudun
D67.22	auvernat noir (l-)		N	Brgs	Issoudun
D67.23	martin		N	Brgs	Issoudun
D67.24	vinet noir/petit		N	Brgs	Issoudun
D67.25	rougeriou		R	Brgs	Issoudun
D67.26	caba blanc		B	Brgs	Issoudun
D67.27	<u>docteur</u> approche du	<i>genouillet</i>	N	Brgs	Issoudun
D67.27	<i>genouillet</i>	<u>docteur</u>	N	Brgs	Issoudun
D67.28	noir d'espagne		R*	Brgs	Issoudun
D67.29	muscat rouge		R	Brgs	Issoudun
D67.30	muscat d'alexandrie		B	Brgs	Issoudun
D67.31	bona noir		N	Brgs	Issoudun
D67.32	opera(-l) blanc		B	Brgs	Issoudun
D67.33	anjou/blanc d'		B	Brgs	Issoudun
D67.34	muscat blanc		B	Brgs	Issoudun
D68.1	noir/grand		N	Brgs	Sancerre
D68.2	auvernat noir		N	Brgs	Sancerre
D68.3	<u>pinet noir</u>	<i>pineau ailleurs</i>	N	Brgs	Sancerre
D68.3	<i>pineau</i>	<u>pinet noir</u>	N	Brgs	<i>ailleurs</i>
D68.4	gouard noir		N	Brgs	Sancerre
D68.5	sauvignon rouge		R	Brgs	Sancerre
D68.6	pinet gris		G	Brgs	Sancerre
D68.7	<u>sauvignon fumé</u>	<i>surin ailleurs</i>	B	Brgs	Sancerre
D68.7	<i>surin</i>	<u>sauvignon fumé</u>	B	Brgs	<i>ailleurs</i>
D68.8	gouard blanc		B	Brgs	Sancerre
D68.9	chasselas		B	Brgs	Sancerre
D68.10	pinet blanc		B	Brgs	Sancerre
D68.11	meslier blanc/petit		B	Brgs	Sancerre
D68.12	blanc souvigny		B	Brgs	Sancerre
D68.13	blanc vert		B	Brgs	Sancerre
D68.14	meslier blanc/gros		N	Brgs	Sancerre
D68.15	teinturier		N	Brgs	Sancerre
D71.1	pinot/bon		N	Metz	Varenes d'Ars
D71.2	pinot/petit		nb	Metz	Varenes d'Ars
D71.3	pinot/bon		N	Metz	Dasle*= Dalem?
D71.4	fleur/tendre		R	Metz	Dasle*= Dalem?
D71.5	auxerrois		G	Metz	Dasle*= Dalem?
D71.6	fleur/tendre		R	Metz	Sussy
D71.7	auxerrois		G	Metz	Sussy



D81.1	chanis		N	Avgn	Riom
D81.2	frayer *		N	Avgn	Riom
D81.3	gamet		N	Avgn	Riom
D81.4	lionnois		N	Avgn	Riom
D81.5	<u>nérou</u> ou	<i>neron/petit</i>	N	Avgn	Riom
D81.5	<i>néron/petit</i>	<u>nérou</u>	N	Avgn	Riom
D81.6	lionnois rouge		R	Avgn	Riom
D81.7	pinatel*		N	Avgn	Riom
D81.8	charpinei		N	Avgn	Riom
D81.9	<u>tachoir</u> ou	<i>tinturier*</i>	N	Avgn	Riom
D81.9	<i>tinturier*</i>	<u>tachoir</u>	N	Avgn	Riom
D81.10	<u>damas</u> ou	<i>chasselas</i>	B	Avgn	Riom
D81.10	<i>chasselas</i>	<u>damas</u>	B	Avgn	Riom
D81.11	rousselet		B	Avgn	Riom
D81.12	<u>anis</u> ou	<i>pisseur</i>	B	Avgn	Riom
D81.12	<i>pisseur</i>	<u>anis</u>	B	Avgn	<i>certaines cantons</i>
D81.13	blanc	cf.anis D81.12	B	Avgn	Riom
D82.1	langet de chien*	cf.pineau commun D82.2 et 3	N	Avgn	Brioude
D82.2	pineau commun		N	Avgn	Brioude
D82.3	langedet		N	Avgn	Brioude
D82.4	brumeau		N	Avgn	Brioude
D82.5	gamet		N	Avgn	Brioude
D82.6	biounet		N	Avgn	Brioude
D82.7	noireau		N	Avgn	Brioude
D82.8	fort		N	Avgn	Brioude
D82.9	fort fumé		N	Avgn	Brioude
D82.10	romans noir		N	Avgn	Brioude
D82.11	rouge commun		N	Avgn	Brioude
D82.12	<u>teinturier</u> ou	<i>tachant, tachoir</i>	N	Avgn	Brioude
D82.12	<i>tachant</i>	<u>teinturier</u>	N	Avgn	Brioude
D82.12	<i>tachoir</i>	<u>teinturier</u>	N	Avgn	Brioude
D82.13	rouge/gros		rb	Avgn	Brioude
D82.14	grec		rb	Avgn	Brioude
D82.15	beaune/blanc de ou	<i>chasselas</i>	B	Avgn	Brioude
D82.15	<i>chasselas</i>	<b>beaune/blanc de</b>	B	Avgn	<i>Auvergne</i>
D82.16	st-perey*		B	Avgn	Brioude
D82.17	aubain		B	Avgn	Brioude
D82.18	pineau blanc		B	Avgn	Brioude
D82.19	cendré		B	Avgn	Brioude
D82.20	chassaignol, chassignol		B	Avgn	Brioude
D82.21	mollard		B	Avgn	Brioude
D82.22	romans blanc		B	Avgn	Brioude
D82.23	verdelet		B	Avgn	Brioude
D82.24	muscat noir		N	Avgn	Brioude
D82.25	muscat violet		V	Avgn	Brioude
D82.26	muscat blanc		B	Avgn	Brioude
D82.27	neyron double*		bn	Avgn	Brioude
D82.28	brumeau blanc		B	Avgn	Brioude
D82.29	gamet blanc		B	Avgn	Brioude
D83.1	millaud		N	Avgn	Clermont(-Fd)
D83.2	muscat blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)
D83.3	muscat rouge		R	Avgn	Clermont(-Fd)
D83.4	brumet blanc		B	Avgn	Clermont(-Fd)

D83.5	<b>brumet noir</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.6	<b>sepan vert</b>			Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.7	<b>brumas</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.8	<b>malvoisie</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.9	<b>gros rouge</b>		<b>R</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.10	<b>barquelé</b>	espèce de chany		Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.11	<b>pate d'oye</b>	imite le brumet	<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.12	<b>limandy</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.13	<b>gris</b>	espèce de noiron	<b>G</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.14	<b>bourbonnois blanc</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.15	<b>raisin de beausse</b>	approchant du brumet	<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.16	<b>chany noir</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.16	<b>chany rouge</b>		<b>R</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.16	<b>chany gris</b>		<b>G</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.17	<b><u>heny</u> ou</b>	<i>anis</i>	<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.17	<i>anis</i>	<b><u>heny</u></b>	<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.18	<b><u>drigily</u> ou</b>	<i>heny, anis</i>	<b>*</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.18	<i>heny</i>	<b><u>drigily</u></b>	<b>*</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.18	<i>anis</i>	<b><u>drigily</u></b>	<b>*</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.19	<b>rousselet</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.20	<b><u>bionnois</u> ou *</b>	<i>plimatel</i>	<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.20	<i>plimatel</i>	<b><u>bionnois</u> *</b>	<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.21	<b><u>charpinet</u> ou</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.21	<i>raisin de laquais</i>	<b><u>charpinet</u></b>	<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.22	<b>charpinet blanc</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.23	<b><u>chasselas blanc</u> ou</b>	<i>damas</i>	<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.23	<i>damas</i>	<b><u>chasselas blanc</u></b>	<b>B</b>	Avgn	<i>Auvergne</i>
D83.24	<b>chasselas noir</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.25	<b>chasselas rouge</b>		<b>R</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.26	<b><u>noiron</u> ou</b>	<i>neyron</i>	<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.26	<i>neyron</i>	<b><u>noiron</u></b>	<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.27	<b>noiron blanc</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.28	<b>gamet noir</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.29	<b>gamet blanc</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.30	<b>lionnois</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D83.31	<b>teinturier</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Clermont(-Fd)</b>
D84.1	<b>gueres/de</b>		<b>R</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.2	<b>blanc/gros</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.3	<b><u>neroux</u> ou</b>	<i>fayet</i>		Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.3	<i>fayet</i>	<b><u>neroux</u></b>		Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.4	<b>anjou (d-)</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.5	<b>mourales</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.6	<b>sachard</b>			Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.7	<b>espagnot (d-)</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.8	<b><u>clermontais</u> ou</b>	<i>span/gros</i>	<b>N</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.8	<i>span/gros</i>	<b><u>clermontais</u></b>	<b>N</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.9	<b>roussi</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.10	<b>pinoux roussard</b>		<b>R*</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.11	<b>muscat rouge/du</b>		<b>R</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.12	<b>clermontais blanc</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.13	<b>muscat blanc</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.14	<b>damas</b>		<b>B</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>
D84.15	<b>perou noir/du</b>		<b>N</b>	Avgn	<b>Corent (Autezat)</b>

D84.16	fenes		B	Avgn	Corent (Autezat)
D84.17	gamet		N	Avgn	Corent (Autezat)
D84.18	dirmeau rouge		R	Avgn	Corent (Autezat)
D84.19	pineau noir		N	Avgn	Corent (Autezat)
D84.20	rameau blanc/du		B	Avgn	Corent (Autezat)
D84.21	brimet noir/du		N	Avgn	Corent (Autezat)
D84.22	gamet blanc		B	Avgn	Corent (Autezat)
D84.23	clermontais cendré		B	Avgn	Corent (Autezat)
D84.24	arbat/d'		B	Avgn	Corent (Autezat)
D84.25	audonc/brun		N*	Avgn	Corent (Autezat)
D91.1	romeret		N	Ssns	Soissons
D91.2	spin luisant		N	Ssns	Soissons
D91.3	spin gris		N	Ssns	Soissons
D91.4	meunier/blanc ou meunier		B	Ssns	Soissons
D91.5	spin vert		N	Ssns	Soissons
D91.6	pindrillard		R	Ssns	Soissons
D91.7	teinturier		N	Ssns	Soissons
D91.8	blanc simplement dit		B	Ssns	Soissons
D91.9	güet		B	Ssns	Soissons
D91.10	blanc dur		B	Ssns	Soissons
D91.11	blanc d'Orient		B	Ssns	Soissons
D91.12	<u>bar sur aube</u> ou	chasselas	B	Ssns	Soissons
D91.12	chasselas	<u>bar sur aube</u>	B	Ssns	Soissons
D92.1	<u>raisin noir</u>	pineau, morillon	N	Ssns	Laon
D92.1	pineau	<u>raisin noir</u>	N	Ssns	certains endroits
D92.1	morillon	<u>raisin noir</u>	N	Ssns	certains endroits
D92.2	raisin noir/autre		N	Ssns	Laon
D92.3	raisin noir/autre		N	Ssns	Laon
D92.4	<u>raisin noir/autre</u> ou	pendrillart/gros	N	Ssns	Laon
D92.4	pendrillart/gros	<u>raisin noir/autre</u>	N	Ssns	Laon
D92.5	raisin noir/autre ou	canada/raisin de	N	Ssns	Laon
D92.5	raisin de canada	<u>raisin noir/autre</u>	N	Ssns	Laon
D92.6	blanc monceau		B	Ssns	Laon
D92.7	<u>violet</u> ou	minime	V	Ssns	Laon
D92.7	minime	<u>violet</u>	V	Ssns	Laon
D92.8	<u>pissevin</u> ou	blanc meunier	B	Ssns	Laon
D92.8	blanc meunier	<u>pissevin</u>	B	Ssns	Laon
D92.9	blanc vert		B	Ssns	Laon
D92.10	romaret*		B	Ssns	Laon
D92.11	<u>fromonté</u> par erreur =	grosse nature*	B	Ssns	Laon
D92.11	grosse nature* par erreur	<u>fromonté</u>	B	Ssns	Laon
D92.12	<u>bar sur aube</u> ou	chasselas	B	Ssns	Laon
D92.12	chasselas	<u>bar sur aube</u>	B	Ssns	Laon
D92.13	pascal de provence*		B	Ssns	Laon
D95.1	<u>pineau</u> ou	pineau d'anjou	B	Lroc	Angers
D95.1	pineau d'anjou	<u>pineau</u>	B		provinces voisines
D95.2	rampsard		B	LRoc	Angers
D95.3	fié			LRoc	Angers
D95.4	gois			LRoc	Angers
D95.5	nom inconnu		R	LRoc	Angers
D97.1	<u>pineau noir</u> ou	morillon, auvernat	N	Prs	Joigny
D97.1	morillon	<u>pineau noir</u>	N	Prs	en général
D97.1	auvernat	<u>pineau noir</u>	N	Prs	Orléans

D97.2	pineau blanc		B	Prs	Joigny
D97.3	<u>epicier(-)</u>	* = melié ds <i>Maison rustique</i> ?	B	Prs	Joigny
D97.3	<i>melié*</i>	<u>epicier (I-)</u>		Prs	<i>maison rustique</i>
D97.4	<u>verreau</u> ou	<i>tresseau, bourguignon, chasselas noir*</i>	N	Prs	Joigny
D97.4	<i>tresseau</i>	<u>verreau</u>	N	Prs	Joigny
D97.4	<i>bourguignon</i>	<u>verreau</u>	N	Prs	Joigny
D97.4	<i>chasselas noir par erreur</i>	<u>verreau*</u>	N	Prs	Joigny
D97.5	du roy/plan		N	Prs	Joigny
D97.6	bouru			Prs	Joigny
D98.1	<u>melier noir</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Fourqueux
D98.1	<u>melier blanc</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Fourqueux
D98.1	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier noir</u>		Prs	Fourqueux
D98.1	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier blanc</u>		Prs	Fourqueux
D98.2	<u>melier noir</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Mareil (-Marly)
D98.2	<u>melier blanc</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Mareil (-Marly)
D98.2	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier noir</u>		Prs	Mareil (-Marly)
D98.2	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier blanc</u>		Prs	Mareil (-Marly)
D98.3	<u>melier noir</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	L'Etang
D98.3	<u>melier blanc</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	L'Etang
D98.3	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier noir</u>		Prs	L'Etang
D98.3	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier blanc</u>		Prs	L'Etang
D98.5	<u>melier noir</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Louveciennes
D98.5	<u>melier blanc</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Louveciennes
D98.5	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier noir</u>		Prs	Louveciennes
D98.5	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier blanc</u>		Prs	Louveciennes
D98.6	<u>melier noir</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Bougival
D98.6	<u>melier blanc</u> ou	<i>bourû de joigny</i>		Prs	Bougival
D98.6	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier noir</u>		Prs	Bougival
D98.6	<i>bouru de joigny</i>	<u>melier blanc</u>		Prs	Bougival
D98.7	meunier noir	-		Prs	Montreuil
D98.8	mellies blanc	-		Prs	Montreuil
D98.9	<u>bourguignon</u> ou	<i>mellier noir</i>		Prs	Charonne
D98.9	<i>mellier noir</i>	<u>bourguignon</u>		Prs	Charonne
D98.10	chasselas	-		Prs	Charonne
D98.11	<u>murillon hâtif</u> ou	<i>st-laurent, magdeleine</i>		Prs	Charonne
D98.11	<i>st-laurent</i>	<u>murillon hâtif</u>		Prs	Charonne
D98.11	<i>magdeleine</i>	<u>murillon hâtif</u>		Prs	Charonne
D98.12	muscat d'alexandrie	-	nr	Prs	Charonne
D98.13	gamets noir	-		Prs	Argenteuil
D98.14	complans de lune	-	N	Prs	Bezons
D98.15	<u>mellier retroussé</u> ou	<i>mellier blanc*</i>	B	Prs	Argenteuil
D98.15	<i>mellier blanc*</i>	<u>mellier retroussé</u>	B	Prs	Argenteuil
D98.16	complans de lune	-	N	Prs	Argenteuil
D98.17	melier blanc	-	B	Prs	Sartrouville
D103.1	fer		N	Bdx	Bergerac
D103.2	<u>navarre</u> ou	<i>boucharet</i>	N	Bdx	Bergerac
D103.2	<i>boucharet</i>	<u>navarre</u>	N	Bdx	<i>Marmande</i>
D103.3	<u>maurillon</u> ou	<i>moreau</i>	N	Bdx	Bergerac
D103.3	<i>moreau</i>	<u>maurillon</u>	N	Bdx	Bergerac
D103.4	<u>cotte rouge</u> ou	<i>ped de perdrix, bouchet</i>	N	Bdx	Bergerac
D103.4	<i>ped de perdrix</i>	<u>cotte rouge</u>	N	Bdx	<i>Castillonnès</i>
D103.4	<i>ped de perdrix</i>	<u>cotte rouge</u>	N	Bdx	<i>Monflanquin</i>
D103.4	<i>ped de perdrix</i>	<u>cotte rouge</u>	N	Bdx	<i>Villeneuve d'Agen</i>

D103.4	<i>bouchet</i>	<b>cotte rouge</b>	N	Bdx	<i>Libourne</i>
D103.5	<b>bouissalet</b> ou	<i>cotte rouge/grosse</i>	N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.5	<i>cotte rouge/grosse</i>	<b>bouissalet</b>	N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.6	<b>carmenet</b>		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.6	<b>carmenet</b>		N	Bdx	<i>Médoc</i>
D103.7	<b>carmeneyre</b>		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.7	<b>carmeneyre</b>		N	Bdx	<i>Médoc</i>
D103.8	<b>verdot</b>		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.8	<b>verdot</b>		N	Bdx	<i>Bordeaux</i>
D103.9	<b>pineau</b>		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.10	<b>chivaugeou</b> grapu		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.11	<b>chivaugeou</b> /petit		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.12	<b>perigord</b> ou	<i>picard, merigüe</i>	N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.12	<i>picard</i>	<b>perigord</b>	N	Bdx	<i>Le Bugue</i>
D103.12	<i>merigüe</i>	<b>perigord</b>	N	Bdx	<i>Castillonnès</i>
D103.12	<i>merigüe</i>	<b>perigord</b>	N	Bdx	<i>Monflanquin</i>
D103.13	<b>couturier</b>		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.14	<b>caulard</b>	<i>coune</i>		Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.14	<i>coune</i>	<b>caulard</b>		Bdx	<i>Villamblard</i>
D103.15	<b>marty/gros</b> ou	<i>grapu</i>	N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.15	<i>grapu</i>	<b>marty/gros</b>		Bdx	<i>Villérial</i>
D103.16	<b>muscat noir/franc</b>		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.17	<b>enragea</b> noir		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.18	<b>guilla</b> noir		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.19	<b>queue</b> longue		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.20	<b>ferriolet</b> ou	<i>sauvignon noir?*</i>	N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.20	<i>sauvignon noir</i>	<b>ferriolet ?</b>	N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.21	<b>purguerie</b> noire		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.22	<b>saussegris</b> noir		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.23	<b>malaga</b> noir *		N	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.101	<b>saussegris</b>		g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.102	<b>musca gris/franc*</b>		g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.103	<b>piquepoul/gros</b> ou	<i>piquepoul sorbier, narbonne</i>	g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.103	<i>piquepoul sorbier</i>	<b>piquepoul/gros</b>	g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.103	<i>narbonne</i>	<b>piquepoul/gros</b>	g/r	Bdx	<i>Le Bugue</i>
D103.104	<b>piquepoul/petit</b> ou	<i>tressot?*</i>	g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.104	<i>tressot</i>	<b>piquepoul/petit ?</b>	g/r	Djn	<i>Brqn/Champ.</i>
D103.105	<b>brumier</b>		g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.106	<b>grapu</b>		g/r	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.201	<b>malvoisie/grosse*</b> ou	<i>malaga</i>	B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.201	<i>malaga</i>	<b>malvoisie/grosse*</b>	B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.202	<b>muscat/franc</b>		B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.203	<b>musca fou</b> ou	<i>muscade, douce/blanche</i>	B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.203	<i>muscade</i>	<b>musca fou</b>	B	Bdx	<i>Agenais</i>
D103.203	<i>muscade</i>	<b>musca fou</b>	B	Bdx	<i>Castillonnès</i>
D103.203	<i>douce/blanche</i>	<b>musca fou</b>	B	Bdx	<i>Périgueux</i>
D103.204	<b>semillon</b> crucillant/blanc		B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.205	<b>semillon</b> mol/blanc		B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.206	<b>enragea</b> ou	<i>grais, rebauche, bouillon</i>	B	Bdx	<b>Bergerac</b>
D103.206	<i>grais</i>	<b>enragea</b>	B	Bdx	<i>Gensac</i>
D103.206	<i>rebauche</i>	<b>enragea</b>	B	Bdx	<i>Castillonnès</i>
D103.206	<i>bouillon</i>	<b>enragea</b>	B	Bdx	<i>Bas-Limousin</i>
D103.207	<b>enragea/gros</b>	<i>chalosse</i>	B	Bdx	<b>Bergerac</b>

D103.208	<u>picardan</u> ou	<i>graine/grosse</i>	B	Bdx	Bergerac
D103.208	<i>graine/grosse</i>	<u>picardan</u>		Bdx	Castillonnès
D103.209	œil de tour		B	Bdx	Bergerac
D103.210	albié		B	Bdx	Bergerac
D103.211	guilla		B	Bdx	Bergerac
D103.212	roumieu/blanc		B	Bdx	Bergerac
D103.213	rousse		B	Bdx	Bergerac
D103.214	blanclair		B	Bdx	Bergerac
D103.215	mauzac		B	Bdx	Bergerac
D103.216	sauvignon		B	Bdx	Bergerac
D103.217	bouchinel/blanc		B	Bdx	Bergerac
D103.218	purguerie		B	Bdx	Bergerac
D103.219	<u>malvoisie/petite</u> ou	<i>chalosse</i>	B	Bdx	Bergerac
D103.219	<i>chalosse</i>	<u>malvoisie/petite</u>	B	Bdx	Bergerac
D103.220	<u>chanvre/pied de</u> ou	<i>chasselas*</i>	B	Bdx	Bergerac
D103.220	<i>chasselas*</i>	<u>chanvre/pied de</u>	B	Bdx	Bergerac
D103.221	<u>verdellet</u> ou	<i>pissot</i>	B	Bdx	Bergerac
D103.221	<i>pissot</i>	<u>verdellet</u>	B	Bdx	Le Bugue
D103.222	capiot/blanc		B	Bdx	Bergerac
D103.223	blanmol		B	Bdx	Bergerac
D103.224	scordonnelle		B	Bdx	Bergerac
D103.225	queue roide		B	Bdx	Bergerac
D103.226	mauzaque*		B	Bdx	Bergerac
D103.227	cul de bouc		B	Bdx	Bergerac
D104.1	berdeau		N	Bdx	Agen
D104.2	bouchales grand		N	Bdx	Agen
D104.3	bouchales petit		N	Bdx	Agen
D104.4	busardet		N	Bdx	Agen
D104.5	cassias		N	Bdx	Agen
D104.6	canut		N	Bdx	Agen
D104.7	conus		N	Bdx	Agen
D104.8	chaussé noir		N	Bdx	Agen
D104.9	chaussé gris		N	Bdx	Agen
D104.10	cuben gros		N	Bdx	Agen
D104.11	cuben petit		N	Bdx	Agen
D104.12	dame/de		N	Bdx	Agen
D104.13	damas		N	Bdx	Agen
D104.14	ferranét		N	Bdx	Agen
D104.15	fourtinou		N	Bdx	Agen
D104.16	goubia		N	Bdx	Agen
D104.17	<u>guilla noir</u> ou	<i>guilla gros</i>	N	Bdx	Agen
D104.17	<i>guilla gros</i>	<u>guilla noir</u>	N	Bdx	Agen
D104.18	groscam gros		N	Bdx	Agen
D104.19	groscam petit		N	Bdx	Agen
D104.20	haire/grande		N	Bdx	Agen
D104.21	haire/petite		N	Bdx	Agen
D104.22	lambrotte		N	Bdx	Agen
D104.23	luzin		N	Bdx	Agen
D104.24	mansen gros		N	Bdx	Agen
D104.25	mansen petit		N	Bdx	Agen
D104.26	<u>raisin noir de magdeleine</u> ou	<i>raisin noir de saint-germain</i>	N	Bdx	Agen
D104.26	<i>saint-germain/raisin noir de</i>	<u>raisin noir demagdeleine</u>	N	Bdx	Agen
D104.27	merille grosse		N	Bdx	Agen

D104.28	merille petite		N	Bdx	Agen
D104.29	montauban gros		N	Bdx	Agen
D104.30	montauban petit		N	Bdx	Agen
D104.31	more commun		N	Bdx	Agen
D104.32	more caussat		N	Bdx	Agen
D104.33	morastel		N	Bdx	Agen
D104.34	muscat noir		N	Bdx	Agen
D104.35	muscat gris		N	Bdx	Agen
D104.36	negra		N	Bdx	Agen
D104.37	rougeanne		N	Bdx	Agen
D104.38	perouge grand		N	Bdx	Agen
D104.39	perouge petit		N	Bdx	Agen
D104.40	peilloux grand		N	Bdx	Agen
D104.41	peilloux petit		N	Bdx	Agen
D104.42	picardan		N	Bdx	Agen
D104.43	piquepoux grand		N	Bdx	Agen
D104.44	piquepoux petit		N	Bdx	Agen
D104.45	pruneras grand		N	Bdx	Agen
D104.46	pruneras petit		N	Bdx	Agen
D104.47	queue fort		N	Bdx	Agen
D104.48	sahuquas		N	Bdx	Agen
D104.49	sauvignon gris		N	Bdx	Agen
D104.50	servadou gros		N	Bdx	Agen
D104.51	servadou petit		N	Bdx	Agen
D104.52	teinturier		N	Bdx	Agen
D104.53	toutsan gros		N	Bdx	Agen
D104.54	toutsan petit		N	Bdx	Agen
D104.55	toutsan 3e espèce		N	Bdx	Agen
D104.56	perigord		N	Bdx	Villeneuve d'Agen
D104.57	mansen petit		N	Bdx	Villeneuve d'Agen
D104.58	mansen-touyat		N	Bdx	Villeneuve d'Agen
D104.59	bespen		B	Bdx	Agen
D104.60	bespen mol		B	Bdx	Agen
D104.61	blancaroux		B	Bdx	Agen
D104.62	blancardon*		B	Bdx	Agen
D104.63	blanquepie		B	Bdx	Agen
D104.64	bourmée		B	Bdx	Agen
D104.65	canut gros		B	Bdx	Agen
D104.66	cabut petit		B	Bdx	Agen
D104.67	cendré		B	Bdx	Agen
D104.68	col d'oye		B	Bdx	Agen
D104.69	couillouet		B	Bdx	Agen
D104.70	corinthe		B	Bdx	Agen
D104.71	courtanet		B	Bdx	Agen
D104.72	<u>chalosse</u> ou	<i>verdet</i>	B	Bdx	Agen
D104.72	<i>verdet</i>	<u>chalosse</u>	B	Bdx	Agen
D104.73	chalosse petite		B	Bdx	Agen
D104.74	chanvre		B	Bdx	Agen
D104.75	chaussé gris		B	Bdx	Agen
D104.76	chasselas		B	Bdx	Agen
D104.77	<u>clarette</u> ou	<i>blanquette</i>	B	Bdx	Agen
D104.77	<i>blanquette</i>	<u>clarette</u>	B	Bdx	Agen
D104.78	cufidou		B	Bdx	Agen

D104.79	agen/d'		B	Bdx	Agen
D104.80	damas		B	Bdx	Agen
D104.81	dame/de		B	Bdx	Agen
D104.82	<u>dame de mongaillard</u> ou	<i>bourron blanc</i>	B	Bdx	Agen
D104.82	<i>bourron blanc</i>	<u>dame de mongaillard</u>	B	Bdx	Tournon d'Agenais
D104.83	<u>dame - [fol?] de</u> ou	<i>tournon/groumat</i>	B	Bdx	Agen
D104.83	<i>tournon/groumat</i>	<u>dame - [fol?] de</u>	B	Bdx	Tournon d'Agenais
D104.84	doucet		B	Bdx	Agen
D104.85	dure		B	Bdx	Agen
D104.86	oeil de tour*		B	Bdx	Agen
D104.87	guilla		B	Bdx	Agen
D104.88	<u>guilla muscat</u> ou	<i>muscardille</i>	B	Bdx	Agen
D104.88	<i>muscardille</i>	<u>guilla muscat</u>	B	Bdx	Agen
D104.89	grece		B	Bdx	Agen
D104.90	<u>gouhort</u> ou	<i>queue fort</i>	B	Bdx	Agen
D104.90	<i>queue fort</i>	<u>gouhort</u>	B	Bdx	Agen
D104.91	lambrotte		B	Bdx	Agen
D104.92	leytours		B	Bdx	Agen
D104.93	<u>luzen</u> ou	<i>dame/plan de*</i>	B	Bdx	Agen
D104.93	<i>dame/plan de</i>	<u>luzen</u>	B	Bdx	Agen
D104.94	malaga		B	Bdx	Agen
D104.95	martine		B	Bdx	Agen
D104.96	muscat		B	Bdx	Agen
D104.97	mauzac		B	Bdx	Agen
D104.98	perrond		B	Bdx	Agen
D104.99	peilloux			Bdx	Agen
D104.100	poupesaume		B	Bdx	Agen
D104.101	picardan*		B	Bdx	Agen
D104.102	pic ardent*		B	Bdx	Agen
D104.103	sahuquas		B	Bdx	Agen
D104.104	sauvignon		B	Bdx	Agen
D104.105	sauvignon petit		B	Bdx	Agen
D104.106	semilion petit		B	Bdx	Agen
D104.107	semilion mediocre		B	Bdx	Agen
D104.108	semilion gros		B	Bdx	Agen
D104.109	sezeren		B	Bdx	Agen
D104.110	<u>sivadé petit</u> ou	<i>malvoisie</i>	B	Bdx	Agen
D104.110	<i>malvoisie</i>	<u>sivadé petit</u>	B	Bdx	Agen
D104.111	sivadé grand		B	Bdx	Agen
D104.112	serise		B	Bdx	Agen
D104.113	verderet		B	Bdx	Agen
D104.114	<u>muscat fou</u> ou	<i>douceanne</i>	B	Bdx	Agen
D104.114	<i>douceanne</i>	<u>muscat fou</u>	B	Bdx	Agen
D105.1	mancens/grand		R	Bdx	Bazas
D105.2	boucherès		R	Bdx	Bazas
D105.3	coyne		R	Bdx	Bazas
D105.4	duras		R	Bdx	Bazas
D105.5	crabutet		R	Bdx	Bazas
D105.6	piquebert/grand		R	Bdx	Bazas
D105.7	piquat		R	Bdx	Bazas
D105.8	epinai/grand		R	Bdx	Bazas
D105.9	cruchinet noir		R	Bdx	Bazas
D105.10	parde/grande		R	Bdx	Bazas



D105.11	montauban	R	Bdx	Bazas
D105.12	courbin/grand	R	Bdx	Bazas
D105.13	moutardié	R	Bdx	Bazas
D105.14	pance l'œil	R	Bdx	Bazas
D105.15	inconnu	R	Bdx	Bazas
D105.16	paumelle/grande	R	Bdx	Bazas
D105.17	paumelle/petite	R	Bdx	Bazas
D105.18	muscat rouge	R	Bdx	Bazas
D105.19	pelle aouille	R	Bdx	Bazas
D105.20	rougeaut	R	Bdx	Bazas
D105.21	enrageat	R	Bdx	Bazas
D105.22	chaussé gris	R	Bdx	Bazas
D105.23	chaussée noire	R	Bdx	Bazas
D105.24	teinturié	R	Bdx	Bazas
D105.25	muscat gris	R	Bdx	Bazas
D105.26	persillat	R	Bdx	Bazas
D105.27	sauvignon	R	Bdx	Bazas
D105.28	courbin/petit	R	Bdx	Bazas
D105.29	epinai/petit	R	Bdx	Bazas
D105.30	feran	R	Bdx	Bazas
D105.31	crabutet/petit	R	Bdx	Bazas
D105.32	parde/petit	R	Bdx	Bazas
D105.33	mancens/petit	R	Bdx	Bazas
D105.34	cauce rouge	R	Bdx	Bazas
D105.35	paillason	R	Bdx	Bazas
D105.36	boucherès/petit	R	Bdx	Bazas
D105.37	coyne/petit	R	Bdx	Bazas
D105.38	cruchinet/grand	R	Bdx	Bazas
D105.39	piquebert/petit	R	Bdx	Bazas
D105.40	duras/petit	R	Bdx	Bazas
D105.41	matouquet	R	Bdx	Bazas
D105.42	malbec	R	Bdx	Bazas
D105.43	piquardan	R	Bdx	Bazas
D105.44	mallaga	R	Bdx	Bazas
D105.45	raisin de saint-jacques	R	Bdx	Bazas
D105.46	martine	R	Bdx	Bazas
D105.47	castillon	R	Bdx	Bazas
D105.48	couéhort	R	Bdx	Bazas
D105.49	couéhort	R	Bdx	Bazas
D105.50	clarette/petite	R	Bdx	Bazas
D105.51	moustard/petit	R	Bdx	Bazas
D105.52	muscadet	R	Bdx	Bazas
D105.101	malvoisie	B	Bdx	Bazas
D105.102	mancens	B	Bdx	Bazas
D105.103	chassellat	B	Bdx	Bazas
D105.104	muscadet	B	Bdx	Bazas
D105.105	mozac	B	Bdx	Bazas
D105.106	duberquin	B	Bdx	Bazas
D105.107	duclavurie	B	Bdx	Bazas
D105.108	auga/blanc	B	Bdx	Bazas
D105.109	paillason	B	Bdx	Bazas
D105.110	enrageat	B	Bdx	Bazas
D105.111	guillemot	B	Bdx	Bazas

D105.112	piquat		B	Bdx	Bazas
D105.113	clarette/petite		B	Bdx	Bazas
D105.114	castillon		B	Bdx	Bazas
D105.115	courbin cla		B	Bdx	Bazas
D105.116	courbin gaye		B	Bdx	Bazas
D105.117	cruchinet/petit		B	Bdx	Bazas
D105.118	chaussé		B	Bdx	Bazas
D105.119	epinai		B	Bdx	Bazas
D105.120	matouquet		B	Bdx	Bazas
D105.121	picardan		B	Bdx	Bazas
D105.122	blanc doux		B	Bdx	Bazas
D105.123	boucherès		B	Bdx	Bazas
D105.124	moutardié/grand		B	Bdx	Bazas
D105.125	moutardié/petit		B	Bdx	Bazas
D105.126	courbin/grand		B	Bdx	Bazas
D105.127	enrageat/grand		B	Bdx	Bazas
D105.128	pelle aoüille		B	Bdx	Bazas
D105.129	roussalin/grand		B	Bdx	Bazas
D105.130	clarette/grande		B	Bdx	Bazas
D105.131	sivuasou		B	Bdx	Bazas
D105.132	coulindre/grande		B	Bdx	Bazas
D105.133	coulindre/petite		B	Bdx	Bazas
D105.134	marmousie		B	Bdx	Bazas
D105.135	malbec		B	Bdx	Bazas
D105.136	persillat		B	Bdx	Bazas
D105.137	mallaga		B	Bdx	Bazas
D105.138	panne l'œil		B	Bdx	Bazas
D105.139	roussalin/petit		B	Bdx	Bazas
D105.140	duras		B	Bdx	Bazas
D105.141	martin		B	Bdx	Bazas
D105.142	coyne		B	Bdx	Bazas
D105.143	inconnu		B	Bdx	Bazas
D105.144	castillon/petit		B	Bdx	Bazas
D105.145	crabutet		B	Bdx	Bazas
D105.146	couéhort		B	Bdx	Bazas
D105.147	muscat		B	Bdx	Bazas
D105.148	cruchinet		B	Bdx	Bazas
D105.149	semillion		B	Bdx	Bazas
D105.150	sauvignon		B	Bdx	Bazas
D106.1	<u>enrageat</u> ou	<i>plan de dame, piquepout</i>	B	Bdx	Castejaloux
D106.1	<i>dame/plan de</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Damazan
D106.1	<i>dame/plan de</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Villefranche du Q.*
D106.1	<i>dame/plan de</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Aiguillon
D106.1	<i>dame/plan de</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Port-Ste-Marie
D106.1	<i>piquepou</i>	<u>enrageat</u>	B		Armagnac
D106.2	clairette	-	B	Bdx	Castejaloux
D106.3	sauvignon		B	Bdx	Castejaloux
D106.4	simelion		B	Bdx	Castejaloux
D106.5	<u>blanquette</u> ou	<i>sibadé, malvoisie, oeil de perdrix</i>	B	Bdx	Castejaloux
D106.5	<i>sibadé</i>	<u>blanquette</u>	B	Bdx	Port-Ste-Marie
D106.5	<i>sibadé</i>	<u>blanquette</u>	B	Bdx	Aiguillon
D106.5	<i>malvoisie</i>	<u>blanquette</u>	B	Bdx	Puch d'Agenais
D106.5	<i>œil de perdrix</i>	<u>blanquette</u>	B	Bdx	Damazan

D106.6	<u>œil de tours</u> ou	canut	B	Bdx	Castejaloux
D106.6	canut	<u>œil de tours</u>	B	Bdx	Damazan
D106.7	muscat		B	Bdx	Castejaloux
D106.8	<u>guinlan muscat</u> ou	muscat bourg, colle musquée	B	Bdx	Castejaloux
D106.8	muscat bourg	<u>guinlan muscat</u>	B	Bdx	Bouglon
D106.8	colle musquée	<u>guinlan muscat</u>	B	Bdx	Port-Ste-Marie
D106.9	guinlan/grand		B	Bdx	Castejaloux
D106.10	<u>mauzerat</u> ou	blanc vert, verdet	B	Bdx	Castejaloux
D106.10	blanc vert	<u>mauzerat</u>	B	Bdx	Labastide C.-A. ?
D106.10	blanc vert	<u>mauzerat</u>	B	Bdx	Bouglon
D106.10	verdet	<u>mauzerat</u>	B	Bdx	Buzet
D106.10	verdet	<u>mauzerat</u>	B	Bdx	Port-Ste-Marie
D106.10	verdet	<u>mauzerat</u>	B	Bdx	Aiguillon
D106.11	corinthe		B	Bdx	Castejaloux
D106.12	blanc doux		B	Bdx	Castejaloux
D106.13	chalosse		B	Bdx	Castejaloux
D106.14	<u>mauzac</u> ou	ped rond, peron, queue fort	B	Bdx	Castejaloux
D106.14	ped rond	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Port Ste-Marie
D106.14	queue fort	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Port Ste-Marie
D106.14	ped rond	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Aiguillon
D106.14	queue fort	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Aiguillon
D106.14	ped rond	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Colayrac-St-Circq
D106.14	queue fort	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Colayrac-St-Circq
D106.14	peron	<u>mauzac</u>	B	Bdx	Puch d'Agenais
D106.15	<u>navarren</u> ou	poupe scaume	B	Bdx	Castejaloux
D106.15	poupe scaume	<u>navarren</u>	B	Bdx	Damazan
D106.15	poupe scaume	<u>navarren</u>	B	Bdx	Puch d'Agenais
D106.16	chaussé		B	Bdx	Castejaloux
D106.17	blanquepie		B	Bdx	Castejaloux
D106.18	colle		B	Bdx	Castejaloux
D106.101	<u>picat/grand</u> ou	mérille	R	Bdx	Casteljaloux
D106.101	mérille	<u>picat/grand</u>	R	Bdx	Damazan
D106.101	mérille	<u>picat/grand</u>	R	Bdx	Puch d'Agenais
D106.102	here		R	Bdx	Casteljaloux
D106.103	<u>oeil de tours</u> ou	canut	R	Bdx	Casteljaloux
D106.103	canut	<u>oeil de tours</u>	R	Bdx	Damazan
D106.104	mortalet		R	Bdx	Casteljaloux
D106.105	<u>bouchalès/grand</u> ou	touzan	R	Bdx	Casteljaloux
D106.105	touzan	<u>bouchalès/grand</u>	R	Bdx	Damazan
D106.105	touzan	<u>bouchalès/grand</u>	R	Bdx	Port Ste-Marie
D106.105	touzan	<u>bouchalès/grand</u>	R	Bdx	Ste-Colombe
D106.105	touzan	<u>bouchalès/grand</u>	R	Bdx	Agenais ?
D106.106	<u>bouchalès/petit</u> ou	clayraques	R	Bdx	Casteljaloux
D106.106	clayraques ?	<u>bouchalès/petit</u>	R	Bdx	Buzet
D106.106	clayraques ?	<u>bouchalès/petit</u>	R	Bdx	Port Ste-Marie
D106.107	<u>pied rouge</u> ou	coste rouge	R	Bdx	Casteljaloux
D106.107	coste rouge	<u>pied rouge</u>	R	Bdx	Puch d'Agenais
D106.108	guinlan		R	Bdx	Casteljaloux
D106.109	piquepout		R	Bdx	Casteljaloux
D106.110	<u>sauvignon</u> ou	pineau	R	Bdx	Casteljaloux
D106.110	pineau	<u>sauvignon</u>	R	Bdx	Puch d'Agenais
D106.111	muscat		R	Bdx	Casteljaloux
D106.112	dure		R	Bdx	Casteljaloux

D106.113	chaussé		R	Bdx	Casteljaloux
D106.114	<u>tauzan</u> ou	<i>cloivauchon</i>	R	Bdx	Casteljaloux
D106.114	<i>cloivauchon</i>	<u>tauzan</u>	R	Bdx	Port Ste-Marie
D106.115	<u>massen</u> ou	<i>ste-colombe</i>	R	Bdx	Casteljaloux
D106.115	<i>ste-colombe</i>	<u>massen</u>	R	Bdx	Port Ste-Marie
D106.116	bican		R	Bdx	Casteljaloux
D106.117	peillan		R	Bdx	Casteljaloux
D107.1	muscat franc		B	Bdx	Castillonnès
D107.2	malvoisie grosse		B	Bdx	Castillonnès
D107.2	malvoisie petite		B	Bdx	Castillonnès
D107.3	sauvignon		B	Bdx	Castillonnès
D107.4	<u>muscade</u> ou	<i>muscat fou</i>	B	Bdx	Castillonnès
D107.4	<i>muscat fou</i>	<u>muscade</u>	B	Bdx	Castillonnès
D107.5	blanchémillon*		B	Bdx	Castillonnès
D107.6	oeil de tours/l'		B	Bdx	Castillonnès
D107.7	mauzac			Bdx	Castillonnès
D107.8	guillac		B	Bdx	Castillonnès
D107.9	enrageat gros		B	Bdx	Castillonnès
D107.9	enrageat petit		B	Bdx	Castillonnès
D107.10	sivadey		B	Bdx	Castillonnès
D107.11	<u>prunelat</u> ou	<i>plan de dame</i>	B	Bdx	Castillonnès
D107.11	<i>dame/plan de</i>	<u>prunelat</u>	B	Bdx	Castillonnès
D107.12	<u>verdot blanc</u> ou	<i>verdeley</i>	B	Bdx	Castillonnès
D107.12	<i>verdeley</i>	<u>verdot blanc</u>	B	Bdx	Castillonnès
D107.13	roussillon		B	Bdx	Castillonnès
D107.14	picardam		B	Bdx	Castillonnès
D107.15	parguerie		B	Bdx	Castillonnès
D107.16	clairette		B	Bdx	Castillonnès
D107.17	blanc roumioux		B	Bdx	Castillonnès
D107.18	cibardet		B	Bdx	Castillonnès
D107.19	gourne		B	Bdx	Castillonnès
D107.20	piquepoul		B	Bdx	Castillonnès
D107.21	muscat franc		N	Bdx	Castillonnès
D107.22	muscat franc gris		G	Bdx	Castillonnès
D107.23	saucé gris fumé		G	Bdx	Castillonnès
D107.24	<u>périgord noir</u> ou	<i>merile</i>	N	Bdx	Castillonnès
D107.24	<i>merile</i>	<u>périgord noir</u>	N	Bdx	Castillonnès
D107.25	couturier		N	Bdx	Castillonnès
D107.26	<u>ped de perdrix</u> ou	<i>côte rouge</i>	N	Bdx	Castillonnès
D107.26	<i>côte rouge</i>	<u>ped de perdrix</u>	N	Bdx	Castillonnès
D107.27	bouissalet gros		N	Bdx	Castillonnès
D107.27	bouissalet petit		N	Bdx	Castillonnès
D107.28	piquepouïl gros		N	Bdx	Castillonnès
D107.28	piquepouïl petit		N	Bdx	Castillonnès
D107.29	rougane		N	Bdx	Castillonnès
D107.30	verdot		N	Bdx	Castillonnès
D107.31	fer gros		N	Bdx	Castillonnès
D107.31	fer petit		N	Bdx	Castillonnès
D107.32	grapeu		N	Bdx	Castillonnès
D107.33	carmené		N	Bdx	Castillonnès
D107.34	carmenel/la		N	Bdx	Castillonnès
D107.35	navare		N	Bdx	Castillonnès
D107.36	maurillon de deux espèces		N	Bdx	Castillonnès

D107.37	<b>parguerie</b>		N	Bdx	Castillonès
D107.38	<b>culong</b>		N	Bdx	Castillonès
D107.39	<b>pronvalou</b>			Bdx	Castillonès
D107.40	<b>luzer/plan de</b>		N	Bdx	Castillonès
D108.1	<b>muscat blanc</b>		B	Bdx	Clairac
D108.2	<b>muscat noir</b>		N	Bdx	Clairac
D108.3	<b>muscat gris</b>		G	Bdx	Clairac
D108.4	<b><u>muscat de malaga</u> ou</b>	<i>m.d'Espagne, de Grenoble, d'Alexandrie</i>	B	Bdx	Clairac
D108.4	<i>muscat d'espagne</i>	<b><u>muscat de malaga</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.4	<i>muscat de grenoble</i>	<b><u>muscat de malaga</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.4	<i>muscat d'alexandrie*</i>	<b><u>muscat de malaga</u></b>	B		Plaigne 1772*
D108.5	<b><u>corinthien</u> ou</b>	<i>raisin de corinthe</i>	B	Bdx	Clairac
D108.5	<i>raisin de corinthe*</i>	<b><u>corinthien</u></b>	B		Plaigne 1772*
D108.6	<b>chasselas</b>		B	Bdx	Clairac
D108.7	<b><u>gillan blanc</u> ou</b>	<i>guillan muscat, muscadelle</i>	B	Bdx	Clairac
D108.7	<i>guillan muscat</i>	<b><u>gillan blanc</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.7	<i>muscadelle</i>	<b><u>gillan blanc</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.8	<b>œil de tours</b>		B	Bdx	Clairac
D108.9	<b><u>malvoisie</u> ou</b>	<i>sibadé</i>	B	Bdx	Clairac
D108.9	<i>sibadé</i>	<b><u>malvoisie</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.10	<b>chalosse/grosse</b>		B	Bdx	Clairac
D108.11	<b>chalosse/petite</b>		B	Bdx	Clairac
D108.12	<b>sauvignon</b>		B	Bdx	Clairac
D108.13	<b><u>mausac</u> ou</b>	<i>blanc-cardon</i>	B	Bdx	Clairac
D108.13	<i>blanc-cardon</i>	<b><u>mausac</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.14	<b><u>clairette</u> ou</b>	<i>blanquette de Limoux</i>	B	Bdx	Clairac
D108.14	<i>blanquette de Limoux*</i>	<b><u>clairette</u></b>	B		Plaigne 1772*
D108.15	<b>mérille noir</b>		N	Bdx	Clairac
D108.16	<b>mérille blanc</b>		B	Bdx	Clairac
D108.17	<b>guillan noir</b>		N	Bdx	Clairac
D108.18	<b>guillan blanc</b>		B	Bdx	Clairac
D108.19	<b>sémilion</b>		B	Bdx	Clairac
D108.20	<b><u>picardan</u> ou</b>	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Clairac
D108.20	<i>enrageat</i>	<b><u>picardan</u></b>		Bdx	Clairac
D108.21	<b><u>madone</u> ou</b>	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Clairac
D108.21	<i>enrageat</i>	<b><u>madone</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.22	<b><u>sadame</u> ou</b>	<i>plan de dame</i>	B	Bdx	Clairac
D108.22	<i>dame/plan de</i>	<b><u>sadame</u></b>	B	Bdx	Clairac
D108.23	<b>blanquepie</b>		B	Bdx	Clairac
D108.24	<b>couhort</b>		B	Bdx	Clairac
D108.25	<b>couloumet</b>		B	Bdx	Clairac
D108.26	<b><u>raisin de grèce</u> ou</b>	<i>raisin d'Autriche</i>	B	Bdx	Clairac
D108.26	<i>raisin d'Autriche*</i>	<b><u>raisin de grèce</u></b>	B		Plaigne 1772*
D108.27	<b>doucet</b>		B	Bdx	Clairac
D108.28	<b>chargebas</b>		B	Bdx	Clairac
D108.29	<b>pie-d'oye</b>		B	Bdx	Clairac
D108.30	<b>mansan</b>		B	Bdx	Clairac
D108.31	<b><u>pie-d-rouge/gros</u> ou</b>	<i>cote rouge, pied de perdrix, étaulier</i>	N	Bdx	Clairac
D108.31	<i>cote rouge</i>	<b><u>pie-d-rouge/gros</u></b>	N	Bdx	Clairac
D108.31	<i>pied de perdrix</i>	<b><u>pie-d-rouge/gros</u></b>	N	Bdx	Clairac
D108.31	<i>étaulier*</i>	<b><u>pie-d-rouge/gros</u></b>	N		Plaigne 1772*
D108.32	<b><u>pie-d-rouge/petit</u> ou</b>	<i>cote rouge, pied de perdrix, étaulier</i>	N	Bdx	Clairac
D108.32	<i>cote rouge</i>	<b><u>pie-d-rouge/petit</u></b>	N	Bdx	Clairac

D108.32	<i>pied de perdrix</i>	<u>pied-rouge/petit</u>	N	Bdx	Clairac
D108.32	<i>étaulier*</i>	<u>pied-rouge/petit</u>	N		Plaigne 1772*
D108.33	<b>boucharès/gros</b>		N	Bdx	Clairac
D108.34	<b>boucharès/petit</b>		N	Bdx	Clairac
D108.35	<b>canut</b>		N	Bdx	Clairac
D108.36	<b>fere</b>		N	Bdx	Clairac
D108.37	<b><u>teinturier</u> ou</b>	<i>noireau, teinturier d'orléans</i>	N	Bdx	Clairac
D108.37	<i>noireau*</i>	<u>teinturier</u>	N		Plaigne 1772*
D108.37	<i>teinturier d'orléans*</i>	<u>teinturier</u>	N		Plaigne 1772*
D108.38	<b><u>chaussé noir</u> ou</b>	<i>pineau, couès(?), avernat</i>	N	Bdx	Clairac
D108.38	<i>pineau</i>	<u>chaussé noir</u>	N	Bdx	Clairac
D108.38	<i>couès(?)</i>	<u>chaussé noir</u>	N	Bdx	Clairac
D108.38	<i>avernat*</i>	<u>chaussé noir</u>	N		Plaigne 1772*
D108.39	<b><u>chaussé gris</u> ou</b>	<i>pineau, couès(?), avernat</i>	G	Bdx	Clairac
D108.39	<i>pineau</i>	<u>chaussé gris</u>	G	Bdx	Clairac
D108.39	<i>couès(?)</i>	<u>chaussé gris</u>	G	Bdx	Clairac
D108.39	<i>avernat*</i>	<u>chaussé gris</u>	G		Plaigne 1772*
D108.40	<b>piquepoul/gros</b>		V	Bdx	Clairac
D108.41	<b>piquepoul/petit</b>		V	Bdx	Clairac
D108.42	<b><u>maroquin</u> ou</b>	<i>maroquim, barbaroux</i>	V	Bdx	Clairac
D108.42	<i>maroquim*</i>	<u>maroquin</u>	V		Plaigne 1772*
D108.42	<i>barbaroux*</i>	<u>maroquin</u>	V		Plaigne 1772*
D108.43	<b>crête de coq</b>		V	Bdx	Clairac
D108.44	<b>roujanne</b>		N	Bdx	Clairac
D109.1	<b><u>cambe de tours</u> ou</b>	<i>panouille</i>	N	Bdx	Libourne
D109.1	<i>panouille</i>	<u>cambe de tours</u>	N	Bdx	Ste-Foy (La Grande)
D109.2	<b><u>fer</u> ou</b>	<i>fer/noir, passer d'our</i>	N	Bdx	Libourne
D109.2	<i>fer</i>	<u>fer</u>	N	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.2	<i>fer/noir</i>	<u>fer</u>	N	Bdx	Tourtirac
D109.2	<i>passer d'our</i>	<u>fer</u>	N	Bdx	Tourtirac
D109.2	<i>fer/noir</i>	<u>fer</u>	N	Bdx	Gardegan
D109.2	<i>passer d'our</i>	<u>fer</u>	N	Bdx	Gardegan
D109.3	<b><u>chaloisse grise</u> ou</b>	<i>folle rouge</i>	N	Bdx	Libourne
D109.3	<i>folle rouge</i>	<u>chaloisse grise</u>	N	Bdx	Puynornand
D109.3	<i>folle rouge</i>	<u>chaloisse grise</u>	N	Bdx	Fronsac
D109.3	<i>chaloisse grise</i>		N	Bdx	Belvès
D109.4	<b>piquart</b>		N	Bdx	Libourne
D109.5	<b>punellat</b>		N	Bdx	Libourne
D109.6	<b>tinturier</b>		N	Bdx	Libourne
D109.7	<b><u>fumat/gros</u> ou</b>	<i>gourdon, fer/gros</i>	N	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.7	<i>gourdon</i>	<u>fumat/gros</u>	N	Bdx	Ste-Colombe
D109.7	<i>fer/gros</i>	<u>fumat/gros</u>	N	Bdx	Ste-Colombe
D109.7	<i>gourdon</i>	<u>fumat/gros</u>	N	Bdx	Lessale ?
D109.7	<i>fer/gros</i>	<u>fumat/gros</u>	N	Bdx	Lessale ?
D109.8	<b><u>martimonil</u> ou</b>	<i>cony</i>	N	Bdx	Libourne
D109.8	<i>cony</i>	<u>martimonil</u>	N	Bdx	St-Emilion
D109.9	<b>cluzeau</b>		N	Bdx	Libourne
D109.10	<b>pique poux</b>		N	Bdx	Libourne
D109.11	<b><u>larene</u> ou</b>	<i>boutoulaire</i>	N	Bdx	Libourne
D109.11	<i>larene</i>		N	Bdx	Ste-Terre
D109.11	<i>boutoulaire</i>	<u>larene</u>	N	Bdx	St-Emilion
D109.11	<i>larene</i>		N	Bdx	St-Magne
D109.12	<b>bouton blanc</b>		N	Bdx	Libourne

D109.13	st-maquaire		N	Bdx	Libourne
D109.14	muscat gris		N	Bdx	Libourne
D109.15	muscat rouge		N	Bdx	Libourne
D109.16	<u>terran rouge</u> ou	<i>cony</i>	N	Bdx	Libourne
D109.16	<i>cony</i>	<u>terran rouge</u> différent martimonil n°8		Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.16	<i>cony</i>	<u>terran rouge</u> différent martimonil n°8		Bdx	Montravel
D109.17	<u>terran gris</u> ou	<i>chauchay</i>		Bdx	Fronsac
D109.17	<u>terran gris</u>	<i>chauchay</i>		Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.17	<i>chauchay</i>	<u>terran gris</u>		Bdx	Bordeaux
D109.18	noir de pressac (queue rouge)			Bdx	Libourne
D109.18	noir de pressac (queue blanche)			Bdx	Libourne
D109.19	feuille de figuier rouge		N	Bdx	Libourne
D109.20	<u>caburnet</u> ou <u>cabernet</u> ou	<i>fer/petit</i>	N	Bdx	Libourne
D109.20	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u> ou	<i>fer/petit</i>	N	Bdx	Libourne
D109.20	<i>cabernet</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	St-Emilion
D109.20	<i>cabernet</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	Palus
D109.20	<i>cabernet</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	St-Martin de Mareval
D109.20	<i>cabernet</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	Fronsac
D109.20	<i>cabernet</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	St-Michel
D109.20	<i>cabernet</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	La Rivière
D109.20	<i>fer/petit</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.20	<i>fer/petit</i>	<u>cabernet</u> ou <u>caburnet</u>	N	Bdx	Capitourlan
D109.21	<u>bouchet/gros</u> ou	<i>brandé/gros</i>	N	Bdx	St-Emilion
D109.21	<u>bouchet/gros</u> ou	<i>brandé/gros</i>	N	Bdx	Fronsadois
D109.21	<u>bouchet/gros</u> ou	<i>brandé/gros</i>	N	Bdx	Palus
D109.21	<u>bouchet/gros</u> ou	<i>brandé/gros</i>	N	Bdx	Puynormand
D109.21	<i>brandé/gros</i>	<u>bouchet/gros</u>	N	Bdx	Ste-Magne
D109.21	<i>brandé/gros</i>	<u>bouchet/gros</u>	N	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.22	<u>bouchet/petit</u> ou	<i>brandé/petit</i>	N	Bdx	St-Emilion
D109.22	<u>bouchet/petit</u> ou	<i>brandé/petit</i>	N	Bdx	Fronsadois
D109.22	<u>bouchet/petit</u> ou	<i>brandé/petit</i>	N	Bdx	Palus
D109.22	<u>bouchet/petit</u> ou	<i>brandé/petit</i>	N	Bdx	Puynormand
D109.22	<i>brandé/petit*</i>	<u>bouchet/petit</u>	N	Bdx	Ste-Magne
D109.22	<i>brandé/petit*</i>	<u>bouchet/petit</u>	N	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.23	verdot/petit		N	Bdx	Libourne
D109.24	verdot/gros		N	Bdx	Libourne
D109.25	<u>mensen</u> ou	<i>coulon/petit/gros, timbre</i>	N	Bdx	Fronsac
D109.25	<u>mensen</u> ou	<i>coulon/petit/gros, timbre</i>	N	Bdx	St-Michel
D109.25	<i>coulon/gros</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	Palus
D109.25	<i>coulon/gros</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	St-Martin de Mareval
D109.25	<i>coulon/gros</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	St-Christophe
D109.25	<i>coulon/petit</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	Palus
D109.25	<i>coulon/petit</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	St-Martin de Mareval
D109.25	<i>coulon/petit</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	St-Christophe
D109.25	<i>coulon timbre</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	Palus
D109.25	<i>coulon timbre</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	St-Martin de Mareval
D109.25	<i>coulon timbre</i>	<u>mensen</u>	N	Bdx	St-Christophe
D109.26	leve mendille		N	Bdx	Libourne
D109.27	betillau		N	Bdx	Libourne
D109.28	<u>pied noir</u> ou	<i>noir de pressac</i>	N	Bdx	Libourne
D109.28	<i>noir de pressac</i>	<u>pied noir</u>	N	Bdx	Libourne
D109.29	<u>here</u> ou	<i>noir prun, bois droit</i>	N	Bdx	Castillon(/Dordogne)

D109.29	<i>noir prun</i>	<u>here</u>	N	Bdx	Capitourlan
D109.29	<i>bois droit</i>	<u>here</u>	N	Bdx	Capitourlan
D109.29	<i>noir prun</i>	<u>here</u>	N	Bdx	Tourtirac
D109.29	<i>bois droit</i>	<u>here</u>	N	Bdx	Tourtirac
D109.30	<b>merleau</b>		N	Bdx	Libourne
D109.31	<b>montignon</b>		N	Bdx	Libourne
D109.32	<b><u>folle noire</u></b> ou	<i>renrageade</i>	N	Bdx	Libourne
D109.32	<i>folle noire</i>		N	Bdx	Coutras
D109.32	<i>renrageade</i>	<u>folle noire</u>	N	Bdx	Rauzan
D109.101	<b><u>blanche</u></b> ou	<b>folle, enrageat</b>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.101	<i>folle</i>	<u>blanche, enrageat</u>	B	Bdx	Fronsac
D109.101	<i>folle</i>	<u>blanche, enrageat</u>	B	Bdx	St-Michel
D109.101	<i>folle</i>	<u>blanche, enrageat</u>	B	Bdx	Rivière
D109.101	<i>enrageat</i>	<u>blanche, folle</u>	B	Bdx	Rauzan
D109.102	<b><u>chasselas</u></b> ou	<i>bergère</i>	B	Bdx	Libourne
D109.102	<i>bergère</i>	<u>chasselas</u>	B	Bdx	Périgord
D109.103	<b>douce</b>		B	Bdx	Libourne
D109.104	<b>terran blanc</b>		B	Bdx	Libourne
D109.105	<b>feuille de figuier blanc</b>		B	Bdx	Libourne
D109.106	<b>guillemette</b>		B	Bdx	Libourne
D109.107	<b><u>muscadet</u></b> ou	<i>cadillac, blanc cadillac</i>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.107	<i>cadillac</i>	<u>muscadet</u>	B	Bdx	Fronsac
D109.107	<i>blanc cadillac</i>	<u>muscadet</u>	B	Bdx	Fronsac
D109.108	<b>queue dure</b>		B	Bdx	Libourne
D109.109	<b>rochelin</b>		B	Bdx	Libourne
D109.110	<b>donne</b>		B	Bdx	Libourne
D109.111	<b><u>verdelet</u></b> ou	<i>blanc verdet</i>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.111	<i>blanc verdet</i>	<u>verdelet</u>	B	Bdx	Capitourlan
D109.112	<b>blancomba</b>		B	Bdx	Libourne
D109.113	<b><u>blanque roumieu</u></b> ou	<i>gardalou</i>	B	Bdx	Libourne
D109.113	<i>gardalou</i>	<u>blanque roumieu</u>	B	Bdx	Périgord
D109.114	<b>blanc pointu</b>		B	Bdx	Libourne
D109.115	<b>muscat blanc</b>		B	Bdx	Libourne
D109.116	<b>malaga</b>		B	Bdx	Libourne
D109.117	<b>riversalte</b>		B	Bdx	Libourne
D109.118	<b><u>corinthe</u></b> ou	<i>cordin</i>	B	Bdx	Libourne
D109.118	<i>cordin</i>	<u>corinthe</u>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.119	<b>guilan blanc</b>		B	Bdx	Libourne
D109.120	<b>guilan rouge</b>		B	Bdx	Libourne
D109.121	<b><u>guépié</u></b> ou	<i>muscadé</i>	B	Bdx	Libourne
D109.121	<i>muscadé</i>	<u>guépié</u>	B	Bdx	Périgord
D109.122	<b>sauvignon</b>		B	Bdx	Libourne
D109.123	<b><u>doucet</u></b> ou	<i>blanc st-émilion, bouillan</i>	B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D109.123	<i>blanc st-émilion</i>	<u>doucet</u>	B	Bdx	Ste-Colombe
D109.123	<i>bouillan</i>	<u>doucet</u>	B	Bdx	Ste-Colombe
D109.124	<b>doucet croustilan</b>		B	Bdx	Libourne
D109.125	<b>malvoisie</b>		B	Bdx	Libourne
D109.126	<b>chalosse</b>		B	Bdx	Libourne
D109.126	<b>blanquette</b>		B	Bdx	Libourne
D109.127	<b>chalosse</b>		B	Bdx	Libourne
D109.128	<b><u>folle blanche</u></b> ou	<i>folle, enrageat ou enrageade</i>	B	Bdx	Libourne
D109.128	<i>folle</i>	<u>folle blanche</u>	B	Bdx	Fronsac
D109.128	<i>folle</i>	<u>folle blanche</u>	B	Bdx	Villegouge



D109.128	<i>enrageat ou enrageade</i>	<b>folle blanche</b>	B	Bdx	Coutras
D109.128	<i>enrageade ou enrageat</i>	<b>folle blanche</b>	B	Bdx	Coutras
D109.129	<b>pellegarse</b>		B	Bdx	Libourne
D110.1	<b>dame/plan de</b> ou	<i>piquepoul, chalos, enrageat</i>	B	Bdx	Condom
D110.1	<i>piquepoul</i>	<b>dame/plan de</b>	B	Bdx	Armagnac
D110.1	<i>chalos</i>	<b>dame/plan de</b>	B	Bdx	Marq. Fimarens
D110.1	<i>enrageat</i>	<b>dame/plan de</b>	B	Bdx	Garonne
D110.2	<b>guinlan</b> ou	<i>cole</i>	B	Bdx	Condom
D110.2	<i>cole</i>	<b>guinlan</b>	B	Bdx	Agenais
D110.3	<b>clarette</b>		B	Bdx	Condom
D110.4	<b>œil de tour</b>		B	Bdx	Condom
D110.5	<b>verdet</b> ou	<b>verdot/blanc</b>	B	Bdx	Condom
D110.5	<b>verdot/blanc</b>	<b>verdet</b>	B	Bdx	ailleurs
D110.6	<b>angelicau</b> ou	<i>muscadel, malvoisie</i>	B	Bdx	Condom
D110.6	<i>muscadel</i>	<b>angelicau</b>	B	Bdx	alentours
D110.6	<i>malvoisie</i>	<b>angelicau</b>	B	Bdx	ailleurs
D110.7	<b>punechon</b> ou	<i>sauvignon</i>	B	Bdx	Condom
D110.7	<i>sauvignon</i>	<b>punechon</b>	B	Bdx	ailleurs
D110.8	<b>caücade</b> ou	<i>bouchalais</i>	N	Bdx	Condom
D110.8	<i>bouchalais</i>	<b>caücade</b>		Bdx	ailleurs
D110.9	<b>montauban</b> ou	<i>gaillac/plan de</i>		Bdx	Condom
D110.9	<i>gaillac/plan de</i>	<b>montauban</b>		Bdx	alentours
D110.10	<b>ped rouge</b> ou	<i>coste rouge</i>		Bdx	Condom
D110.10	<i>coste rouge</i>	<b>ped rouge</b>		Bdx	ailleurs
D110.11	<b>merille</b>			Bdx	Condom
D110.12	<b>piek</b> ou	<i>haire</i>		Bdx	Condom
D110.12	<i>haire</i>	<b>piek</b>		Bdx	ailleurs
D110.13	<b>tinturin</b> ou	<i>teuton</i>		Bdx	Condom
D110.13	<i>teuton</i>	<b>tinturin</b>		Bdx	ailleurs
D110.14	<b>caillaoüas</b>			Bdx	Condom
D110.15	<b>pinaü</b>			Bdx	Condom
D110.16	<b>piquepout rouge</b>			Bdx	Condom
D111.24	<b>guillan</b>		B	Bdx	Montpon
D111.25	<b>piquepou</b>		N	Bdx	Montpon
D111.28	<b>muscat blanc-noir</b>		bn	Bdx	Montpon
D111.29	<b>queuë rouge</b> ou	<i>noir de pressac</i>	N	Bdx	Montpon
D111.29	<i>noir de pressac</i>	<b>queuë rouge</b>	N	Bdx	ailleurs
D111.30	<b>guepier</b> ou	<i>muscade</i>	B	Bdx	Montpon
D111.30	<i>muscade</i>	<b>guepier</b>	B	Bdx	ailleurs
D111.31	<b>sauvignon</b>		B	Bdx	Montpon
D111.32	<b>perigord</b>		N	Bdx	Montpon
D111.33	<b>blandoux</b> ou	<i>semillon/blanc</i>	B	Bdx	Montpon
D111.33	<i>semillon/blanc</i>	<b>blandoux</b>	B	Bdx	ailleurs
D111.34	<b>fol ou fou</b> ou	<i>enrachat</i>	B	Bdx	Montpon
D111.34	<i>enrachat</i>	<b>fol ou fou</b>	B	Bdx	ailleurs
D111.35	<b>negrillon</b> ou	<i>bouchet</i>	N	Bdx	Montpon
D111.35	<i>bouchet</i>	<b>negrillon</b>	N	Bdx	ailleurs
D112.1	<b>verdet</b>		B	Bdx	Nérac
D112.2	<b>here/grande</b>		R	Bdx	Nérac
D112.3	<b>montauban</b> ou	<i>canut</i>	R	Bdx	Nérac
D112.3	<i>canut</i>	<b>montauban</b>		Bdx	Nérac
D112.4	<b>œil de tours/grand</b>		B	Bdx	Nérac
D112.5	<b>dame/petit plan de</b>		B	Bdx	Nérac

D112.6	<u>angelicau/grand</u> ou	<i>muscadet</i>	B	Bdx	Nérac
D112.6	<i>muscadet</i>	<u>angelicau/grand</u>	B	Bdx	Nérac
D112.7	dame bourg/plan de		B	Bdx	Nérac
D112.8	merille		R	Bdx	Nérac
D112.9	raisin de primeur	<i>chasselas ?</i>	B	Bdx	Nérac
D112.10	piquepout rouge		R	Bdx	Nérac
D112.11	inconnu		B	Bdx	Nérac
D112.12	coumichet		B	Bdx	Nérac
D112.13	chalosse/petit		B	Bdx	Nérac
D112.14	couehort		B	Bdx	Nérac
D112.15	<u>caillava</u> ou	<i>bécan</i>	R	Bdx	Nérac
D112.15	<i>bécan</i>	<u>caillava</u>	R	Bdx	Buzet
D112.16	aouille/petite		R	Bdx	Nérac
D112.17	<u>plan de dame/grand</u> ou	<i>piquepout</i>	B	Bdx	Nérac
D112.17	piquepout	<u>plan de dame/grand</u>	B	Bdx	Armagnac
D112.18	<u>bouchecu</u> ou	<i>poupes saumes</i>	B	Bdx	Nérac
D112.18	<i>poupes saumes</i>	<u>bouchecu</u>	B	Bdx	Buzet*
D112.18	<i>poupes saumes</i>	<u>bouchecu</u>	B	Bdx	et dans la plaine
D112.19	clairette		B	Bdx	Nérac
D112.20	<u>cote rouge</u> ou	<i>ped rouge</i>	R	Bdx	Nérac
D112.20	<i>ped rouge</i>	<b>cote rouge</b>	R	Bdx	Nérac
D112.21	caguelis		B	Bdx	Nérac
D112.22	<u>chochet noir</u> ou	<i>pineau noir</i>	N	Bdx	Nérac
D112.22	<i>pineau noir</i>	<u>chochet noir</u>	N	Bdx	Nérac
D112.23	aubeclas		B	Bdx	Nérac
D112.24	sauvignon		B	Bdx	Nérac
D112.25	angelicau/petit		B	Bdx	Nérac
D112.26	lambrotin		R	Bdx	Nérac
D112.27	cole		B	Bdx	Nérac
D112.28	œil de tours/petit		B	Bdx	Nérac
D112.29	bekin		B	Bdx	Nérac
D112.30	massen		R	Bdx	Nérac
D112.31	chalosse rouge		R	Bdx	Nérac
D112.32	clairaquès		R	Bdx	Nérac
D112.33	bouchalès/grand		R	Bdx	Nérac
D112.34	bouchalès/petit		R	Bdx	Nérac
D112.35	<u>chauchet gris</u> ou	<i>pineau</i>	G	Bdx	Nérac
D112.35	<i>pineau</i>	<u>chauchet gris</u>		Bdx	Nérac
D112.36	muscat noir		N	Bdx	Nérac
D112.37	muscat gris*		G	Bdx	Nérac
D112.38	malaga blans		B	Bdx	Nérac
D112.39	malaga noir *		N	Bdx	Nérac
D112.40	<u>raisin</u> ou*	<i>raisin de turquie</i>	B	Bdx	Nérac
D112.40	<i>raisin de turquie</i>	<u>raisin grec</u>	B	Bdx	Nérac
D112.41	chasselas blanc		B	Bdx	Nérac
D112.42	corinthe blanc		B	Bdx	Nérac
D112.43	teinturier		B	Bdx	Nérac
D112.44	blanquette		B	Bdx	Nérac
D112.45	raisin de magdeleine noire		N	Bdx	Nérac
D112.46	semilion		B	Bdx	Nérac
D112.47	muscat blanc		B	Bdx	Nérac
D112.48	lambruche noire*		N	Bdx	Nérac
D112.49	lambruche blanche*		B	Bdx	Nérac

D113.1	blanc doux		B	Bdx	Nontron
D113.2	blanc roux		B	Bdx	Nontron
D113.3	canne noire		N	Bdx	Nontron
D113.4	clarette			Bdx	Nontron
D113.5	<u>colombard roux</u> ou	<i>chabrier, donne rousse</i>		Bdx	Nontron
D113.5	<i>chabrier</i>	<u>colombard roux</u>		Bdx	Nontron
D113.5	<i>donne rousse</i>	<u>colombard roux</u>		Bdx	Nontron
D113.6	<u>colombard vert</u> ou	<i>chabrier, donne verte</i>		Bdx	Nontron
D113.6	<i>chabrier</i>	<u>colombard vert</u>		Bdx	Nontron
D113.6	<i>donne verte</i>	<u>colombard vert</u>		Bdx	Nontron
D113.7	folle blanche		B	Bdx	Nontron
D113.8	<u>folle noire</u> ou	<i>noüets/gros</i>	N	Bdx	Nontron
D113.8	<i>noüets/gros</i>	<u>folle noire</u>	N	Bdx	Nontron
D113.9	<u>folle verte</u> ou	<i>blanc vert</i>		Bdx	Nontron
D113.9	<i>blanc vert</i>	<u>folle verte</u>		Bdx	Nontron
D113.10	<u>genouil de pie</u> ou	<i>mal mur</i>		Bdx	Nontron
D113.10	<i>mal mur</i>	<u>genouil de pie</u>		Bdx	Nontron
D113.11	gevissy			Bdx	Nontron
D113.12	goudeix noir		N	Bdx	Nontron
D113.13	<u>blanc roux/gros</u> ou	<i>bouillaud</i>	B	Bdx	Nontron
D113.13	<i>bouillaud</i>	<u>blanc roux/gros</u>	B	Bdx	Nontron
D113.14	<u>pineau noir/gros</u> ou	<i>crussillon noir/gros</i>	N	Bdx	Nontron
D113.14	<i>crussillon noir/gros</i>	<u>pineau noir/gros</u>	N	Bdx	Nontron
D113.15	laffere			Bdx	Nontron
D113.16	muscat blanc*		B	Bdx	Nontron
D113.17	muscat rouge*		R	Bdx	Nontron
D113.18	noir/petit		N	Bdx	Nontron
D113.19	<u>pineau blanc</u> ou	<i>crussillon blanc</i>	B	Bdx	Nontron
D113.19	<i>crussillon blanc</i>	<u>pineau blanc</u>	B	Bdx	Nontron
D113.20	<u>pineau noir</u> ou	<i>crussillon noir/gros</i>	N	Bdx	Nontron
D113.20	<i>crussillon noir/gros</i>	<u>pineau noir</u>	N	Bdx	Nontron
D113.21	noir/plus petit		N	Bdx	Nontron
D113.22	rechelaït			Bdx	Nontron
D113.23	st-pierre			Bdx	Nontron
D113.24	st-rabier			Bdx	Nontron
D113.25	sauvignon			Bdx	Nontron
D113.26	tinturier			Bdx	Nontron
D114.1	cavernet sauvignon/gros		N	Bdx	Pauillac
D114.2	cavernet sauvignon/petit		N	Bdx	Pauillac
D114.3	<u>maussen</u> ou	<i>terné, coulant, maceau</i>	N	Bdx	Pauillac
D114.3	<i>terné</i>	<u>maussen</u>	N	Bdx	Margaux
D114.3	<i>coulant</i>	<u>maussen</u>	N	Bdx	Médoc*
D114.3	<i>maceau</i>	<u>maussen</u>		Bdx	Médoc*
D114.4	pedouille		N	Bdx	Pauillac
D114.5	nougeyrau		N	Bdx	Pauillac
D114.6	chaussé		N	Bdx	Pauillac
D114.7	chalosse		N	Bdx	Pauillac
D114.8	<u>malbec</u> ou	<i>cahors, pied de perdrix</i>	N	Bdx	Pauillac
D114.8	<i>cahors</i>	<u>malbec</u>	N	Bdx	Pauillac
D114.8	<i>pied de perdrix</i>	<u>malbec</u>	N	Bdx	Lauzun en Agenais
D114.9	<u>aurajat noir</u> ou	<i>cannu</i>	N	Bdx	Pauillac
D114.9	<i>cannu</i>	<u>aurajat noir</u>	N	Bdx	Lauzun en Agenais
D114.10	aurajat blanc		B	Bdx	Pauillac

D114.11	verdot blanc		B	Bdx	Pauillac
D114.12	<u>chaloche</u> ou	<i>œil de tours</i>	B	Bdx	Pauillac
D114.12	<i>œil de tours</i>	<u>chaloche</u>	B	Bdx	Lauzun en Agenais
D114.13	sauvignon		B	Bdx	Pauillac
D116.1	<u>talosse</u> ou	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Sarlat
D116.1	<i>enrageat</i>	<u>talosse</u>	B	Bdx	Lalinde
D116.2	talosse (grosse)		B	Bdx	Sarlat
D116.3	talosse clair		B	Bdx	Sarlat
D116.4	figou		B	Bdx	Sarlat
D116.5	<u>blanquette</u> ou	<i>blanche claire</i>	B	Bdx	Sarlat
D116.5	<i>blanche claire</i>	<u>blanquette</u>	B	Bdx	Bergerac
D116.6	sauvignon		B	Bdx	Sarlat
D116.7	<u>boüillé</u> ou	<i>guille*</i>	B	Bdx	Sarlat
D116.7	<i>guille</i>	<u>boüillé</u>	B	Bdx	Bergerac
D116.8	<u>muscat/petit</u> ou	<i>muscatel</i>	B	Bdx	Sarlat
D116.8	<i>muscatel</i>	<u>muscat/petit</u>	B	Bdx	Sarlat
D116.9	muscat/gros		B	Bdx	Sarlat
D116.10	chaussela		B	Bdx	Sarlat
D116.11	pied de perdrix		N	Bdx	Sarlat
D116.12	gourdonnois		N	Bdx	Sarlat
D116.13	<u>cargue bas</u> ou	<i>piquepoul</i>	N	Bdx	Sarlat
D116.13	<i>piquepoul</i>	<u>cargue bas</u>	N	Bdx	Lalinde
D116.14	chaussé		N	Bdx	Sarlat
D116.15	muscat noir		N	Bdx	Sarlat
D116.16	muscat gris		N	Bdx	Sarlat
D116.17	canabru		N	Bdx	Sarlat
D117.1	st-mabieu			Bdx	Thiviers
D117.2	noir/gros		N	Bdx	Thiviers
D117.3	gripe noire		N	Bdx	Thiviers
D117.4	gripe blanche		B	Bdx	Thiviers
D117.5	blanc/bon		B	Bdx	Thiviers
D117.6	pair clair			Bdx	Thiviers
D117.7	noir/petit			Bdx	Thiviers
D117.8	genou de pie			Bdx	Thiviers
D117.9	colombar			Bdx	Thiviers
D117.10	sauvignon			Bdx	Thiviers
D117.11	douce			Bdx	Thiviers
D117.12	tinturier*			Bdx	Thiviers
D117.13	muscat gris			Bdx	Thiviers
D117.14	muscat rouge			Bdx	Thiviers
D117.15	muscat blanc			Bdx	Thiviers
D117.16	malaga			Bdx	Thiviers
D117.17	malvoisie			Bdx	Thiviers
D117.18	<u>blanc de blois</u> ou	<i>chasselas</i>		Bdx	Thiviers
D117.18	<i>chasselas</i>	<u>blanc de blois</u>		Bdx	Thiviers
D117.19	pineau			Bdx	Thiviers
D117.20	chaussé gris			Bdx	Thiviers
D118.1	graput		N	Bdx	Marmande
D118.2	here/grosse		N	Bdx	Marmande
D118.3	bouchès		N	Bdx	Marmande
D118.4	prueras		N	Bdx	Marmande
D118.5	tinturier		N	Bdx	Marmande
D118.6	cote rouge		N	Bdx	Marmande

D118.7	piquepout/gros		N	Bdx	Marmande
D118.8	picard		N	Bdx	Marmande
D118.9	picardan		N	Bdx	Marmande
D118.10	pineau		N	Bdx	Marmande
D118.11	lambrote		N	Bdx	Marmande
D118.12	monstrage		N	Bdx	Marmande
D118.13	malauredou		N	Bdx	Marmande
D118.14	malaulinsau		N	Bdx	Marmande
D118.15	peillas*		N	Bdx	Marmande
D118.16	here/petite		N	Bdx	Marmande
D118.17	plan/gros		N	Bdx	Marmande
D118.18	romieu		N	Bdx	Marmande
D118.19	piquepout/petit		N	Bdx	Marmande
D118.20	chaussé gris		G	Bdx	Marmande
D118.21	sauvignon		B	Bdx	Marmande
D118.22	muscat noir		N	Bdx	Marmande
D118.23	muscat gris		G	Bdx	Marmande
D118.24	blanc pie		B	Bdx	Marmande
D118.25	sibadet		B	Bdx	Marmande
D118.26	clairette		B	Bdx	Marmande
D118.27	frisat		B	Bdx	Marmande
D118.28	bouchineau		B	Bdx	Marmande
D118.29	similion		B	Bdx	Marmande
D118.30	enrageat		B	Bdx	Marmande
D118.31	sauvignon		B	Bdx	Marmande
D118.32	œil de tour		B	Bdx	Marmande
D118.33	malvoisie		B	Bdx	Marmande
D118.34	blanc berdet		B	Bdx	Marmande
D118.35	cherbagnac		B	Bdx	Marmande
D118.36	guillemot		B	Bdx	Marmande
D118.37	guilan		B	Bdx	Marmande
D118.38	gaspen		B	Bdx	Marmande
D118.39	muscat blanc		B	Bdx	Marmande
D118.40	malaga		B	Bdx	Marmande
D119.1	lambrotte		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.2	boucharès/gros		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.3	boucharès/petit		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.4	<u>sauvignon noir</u> ou	<i>chaussé</i>	N	Bdx	St-Barthélémy
D119.4	<i>chaussé</i>	<u>sauvignon noir</u>	N	Bdx	St-Barthélémy
D119.5	guilan noir		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.6	fere/grosse		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.7	fere/petite		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.8	<u>merigüe</u> ou	<i>périgord</i>	N	Bdx	St-Barthélémy
D119.8	<i>périgord</i>	<u>mérigüe</u>	N	Bdx	<i>Puyguilhem*</i>
D119.9	<u>cotte rouge</u> ou	<i>ped de perdrix</i>	N	Bdx	St-Barthélémy
D119.9	<i>ped de perdrix</i>	<u>cotte rouge</u>	N	Bdx	St-Barthélémy
D119.10	canu		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.11	graput		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.12	piquepou/gros		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.13	piquepou/petit		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.14	picardan		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.15	conne		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.16	chaussé gris		N	Bdx	St-Barthélémy

D119.17	chaussé noir		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.18	chaussé rouge		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.19	muscat gris		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.20	muscat noir		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.21	couturier		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.22	crussen		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.23	mourtaou		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.24	moutardier		N	Bdx	St-Barthélémy
D119.25	<u>enragea</u> ou	<i>madonne/plan de</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.25	<i>madonne/plan de</i>	<u>enragea</u>	B	Bdx	<i>Clairac</i>
D119.26	enrageade rousse		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.27	enrageade verte		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.28	clarette		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.29	œil de tour		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.30	sauvignon		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.31	<u>blanc berdet</u> ou	<i>chalosse/petite</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.31	<i>chalosse/petite</i>	<u>blanc berdet</u>	B	Bdx	<i>Clairac</i>
D119.32	boussineau		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.33	mauza		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.34	blanc doux		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.35	muscat blanc		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.36	<u>muscade</u> ou	<i>guillan doux</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.36	<i>guillan doux</i>	<u>muscade</u>	B	Bdx	<i>ailleurs</i>
D119.37	guillan		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.38	malaga		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.39	sibade		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.40	semillon		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.41	<u>guillameau</u> ou	<i>quer dare</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.41	<i>quer dare</i>	<u>guillameau</u>	B	Bdx	<i>ailleurs</i>
D119.42	<u>gaspen</u> ou	<i>guepier</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.42	<i>guepier</i>	<u>gaspen</u>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.43	<u>guillan de rivière</u> ou	<i>piquepou blanc</i>	B	Bdx	St-Barthélémy
D119.43	<i>piquepou blanc</i>	<u>guillan de rivière</u>	B	Bdx	<i>ailleurs</i>
D119.44	picardan		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.45	coreinthien		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.46	queue roide		B	Bdx	St-Barthélémy
D119.47	malvoisie		B	Bdx	St-Barthélémy
D120.1	enrageat		B	Bdx	Monségur
D120.2	blandoux		B	Bdx	Monségur
D120.3	queue rouge		B	Bdx	Monségur
D120.4	sauvignon		B	Bdx	Monségur
D120.5	malvoisie		B	Bdx	Monségur
D120.6	seme/petit		B	Bdx	Monségur
D120.7	blancauba*		B	Bdx	Monségur
D120.8	œil de tour		B	Bdx	Monségur
D120.9	clairete		B	Bdx	Monségur
D120.10	figuier		B	Bdx	Monségur
D120.11	blansemilion		B	Bdx	Monségur
D120.12	guilland roux		B	Bdx	Monségur
D120.13	pequin		B	Bdx	Monségur
D120.14	piquepou		B	Bdx	Monségur
D120.15	muscadelle		B	Bdx	Monségur
D120.16	chausset		B	Bdx	Monségur

D120.17	corinte		B	Bdx	Monségur
D120.18	verdelet		B	Bdx	Monségur
D120.19	muscat blanc		B	Bdx	Monségur
D120.20	muscat gris		B	Bdx	Monségur
D120.21	malaga muscat		B	Bdx	Monségur
D120.22	crucillan		B	Bdx	Monségur
D120.23	muscat noir		B	Bdx	Monségur
D120.24	moutardier		N	Bdx	Monségur
D120.25	here/petite		N	Bdx	Monségur
D120.26	panadeuil		N	Bdx	Monségur
D120.27	piquepou/gros		N	Bdx	Monségur
D120.28	enrageat noir		N	Bdx	Monségur
D120.29	noir dur/grand		N	Bdx	Monségur
D120.30	piquepou/petit		N	Bdx	Monségur
D120.31	queue rouge		N	Bdx	Monségur
D120.32	canut		N	Bdx	Monségur
D120.33	here/grosse		N	Bdx	Monségur
D120.34	montauban/plan de		N	Bdx	Monségur
D120.35	negrot		N	Bdx	Monségur
D120.36	aliquante		N	Bdx	Monségur
D120.37	tinturier		N	Bdx	Monségur
D120.38	guilland rouge		N	Bdx	Monségur
D120.39	noir mou/grand		N	Bdx	Monségur
D120.40	malaga noir		N	Bdx	Monségur
D121.1	blanc pie		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.2	blanc pie 2e esp.		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.3	bouchineu		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.4	leytourois		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.5	poupe saume		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.6	enrageat		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.7	clarete		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.8	clarete 2e esp.		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.9	œil de tourd		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.10	semilion		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.11	sauvignon		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.12	guinglan		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.13	muscat		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.14	malaga		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.15	corinthe		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.16	malvoisie		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.17	blanquette		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.18	queue horte		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.19	blanc verd/grand		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.20	blanc verd/petit		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.21	cujas		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.22	guinglan muscat		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.23	guillemot		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.24	blanc doucet		B	Bdx	Mas d'Agenais
D121.101	<u>boucherés/gd</u> ou	<i>moutardier</i>	R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.102	<i>moutardier</i>	<u>boucherés/grand</u>	R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.102	boucherés/gd 2e esp.		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.103	boucherés/petit		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.104	boucherés/petit 2e esp.		R	Bdx	Mas d'Agenais

D121.105	mourtalet/grand		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.106	mourtalet/petit		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.107	couigne		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.108	dure		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.109	martimouche		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.110	moustrage/grand		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.111	moustarge/petit		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.112	crin de cheval		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.113	pele aouille		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.114	sauvignon		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.115	chaussé		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.116	haire		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.117	picpout		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.118	muscat		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.119	merille		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.120	guinglan		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.121	coste rouge		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.122	tinturier		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.123	chalosse/grande		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.124	magdelaine/plan de la		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.125	pié rouge *		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.126	sivasier*		R	Bdx	Mas d'Agenais
D121.127	chalosse/petite*		R	Bdx	Mas d'Agenais
D122.1	cotte rouge grosse		N	Bdx	Miramont
D122.1	<u>cotte rouge petite</u> ou	<i>œil de perdrix</i>	N	Bdx	Miramont
D122.1	<i>œil de perdrix</i>	<u>cotte rouge petite</u>	N		Quercy*
D122.2	guillat		N	Bdx	Miramont
D122.3	<u>merille</u> ou	<i>perigord</i>	N	Bdx	Miramont
D122.3	<i>perigord</i>	<u>merille</u>	N	Bdx	Eymet
D122.3	<i>perigord</i>	<u>merille</u>	N	Bdx	Bergerac
D122.4	canut		N	Bdx	Miramont
D122.5	boucharés		N	Bdx	Miramont
D122.6	sauvignon		N	Bdx	Miramont
D122.7	ferre grosse		N	Bdx	Miramont
D122.7	<u>ferre petite</u> ou*	<i>verdot du bordelais</i>	N	Bdx	Miramont
D122.7	<i>verdot</i>	<u>ferre petite</u>	N	Bdx	Bordeaux
D122.8	<u>tinturié</u> ou	<i>moutardié</i>	N	Bdx	Miramont
D122.8	<i>moutardié</i>	<u>tinturié</u>	N	Bdx	Miramont
D122.9	<u>feuille de figuier</u> ou	<i>malvoisie/espèce de</i>	N	Bdx	Miramont
D122.9	<i>malvoisie/espèce de</i>	<u>feuille de figuier</u>	N	Bdx	Miramont
D122.10	musquat		N	Bdx	Miramont
D122.11	picampaul gros		N	Bdx	Miramont
D122.11	picampaul menu		N	Bdx	Miramont
D122.12	sauvignon rouge		N	Bdx	Miramont
D122.13	<u>enrageat</u> ou	<i>[dame]/plan de</i>	B	Bdx	Miramont
D122.13	<i>dame/plan de</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Casseneuil
D122.13	<i>dame/plan de</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Villeneuve d'Agen
D122.14	clarette		B	Bdx	Miramont
D122.15	guillat		B	Bdx	Miramont
D122.16	picampaul		B	Bdx	Miramont
D122.17	<u>feuille de figuier</u> ou	<i>malvoisie/espèce de</i>	B	Bdx	Miramont
D122.17	<i>malvoisie/espèce de</i>	<u>feuille de figuier</u>	B	Bdx	Miramont
D122.18	picard		B	Bdx	Miramont



D122.19	semeillon/blanc		B	Bdx	Miramont
D122.20	œil de tour		B	Bdx	Miramont
D122.21	sauvignon		B	Bdx	Miramont
D122.22	mauzac		B	Bdx	Miramont
D122.23	musquat		B	Bdx	Miramont
D122.24	musquade		B	Bdx	Miramont
D122.25	musquade		B	Bdx	Ste-Foy (La Grande)
D122.26	musquade		B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D122.27	guepier		B	Bdx	Miramont
D122.27	guepier		B	Bdx	Ste-Foy (La Grande)
D122.27	guepier		B	Bdx	Castillon(/Dordogne)
D122.28	enrajade		B	Bdx	Miramont
D123.1	rousselin		B	Bdx	Tonneins
D123.2	canut		B	Bdx	Tonneins
D123.3	guilla commun		B	Bdx	Tonneins
D123.4	picardan		B	Bdx	Tonneins
D123.5	doucet blanc		B	Bdx	Tonneins
D123.6	poupe saume		B	Bdx	Tonneins
D123.7	œil de tours		B	Bdx	Tonneins
D123.8	sauvignon		B	Bdx	Tonneins
D123.9	<u>guillan muscat</u> ou	<i>muscat fou</i>	B	Bdx	Tonneins
D123.9	<i>muscat fou</i>	<u>guillan muscat</u>	B	Bdx	ailleurs
D123.10	blan coupie		B	Bdx	Tonneins
D123.11	muscat fran blanc		B	Bdx	Tonneins
D123.12	mauzac		B	Bdx	Tonneins
D123.13	<u>madone fole</u> ou	<i>enrageade</i>	B	Bdx	Tonneins
D123.13	<i>enrageade</i>	<u>madone fole</u>	B	Bdx	ailleurs
D123.14	<u>malvoisie/petite</u> ou	<i>sivadié</i>	B	Bdx	Tonneins
D123.14	<i>sivadié</i>	<u>malvoisie/petite</u>	B	Bdx	ailleurs
D123.15	corinte		B	Bdx	Tonneins
D123.16	coost		B	Bdx	Tonneins
D123.17	mensein		B	Bdx	Tonneins
D123.18	chalosse blanche		B	Bdx	Tonneins
D123.19	merigue		B	Bdx	Tonneins
D123.20	blanquette claire		B	Bdx	Tonneins
D123.21	semillon/blanc		B	Bdx	Tonneins
D123.22	madone luisante		B	Bdx	Tonneins
D123.23	<u>enrageat</u> ou	<i>madonne</i>	B	Bdx	Tonneins
D123.23	<i>madonne</i>	<u>enrageat</u>	B	Bdx	ailleurs
D123.24	servant		B	Bdx	Tonneins
D123.25	damas		B	Bdx	Tonneins
D123.101	chaussé gris		G	Bdx	Tonneins
D123.102	charge bas		N	Bdx	Tonneins
D123.103	<u>chaussé noir</u> ou	<i>sauviot</i>	N	Bdx	Tonneins
D123.103	<i>sauviot</i>	<u>chaussé noir</u>	N	Bdx	Tonneins
D123.104	<u>moutrage</u> ou	<i>cor de casse</i>	N	Bdx	Tonneins
D123.104	<i>cor de casse</i>	<u>moutrage</u>	N	Bdx	ailleurs
D123.105	goubiat		N	Bdx	Tonneins
D123.106	rotte dure		N	Bdx	Tonneins
D123.107	sauvignon noir*		N	Bdx	Tonneins
D123.108	piquepout noir		N	Bdx	Tonneins
D123.109	muscat noir		N	Bdx	Tonneins
D123.110	mourtau		N	Bdx	Tonneins

D123.111	<u>merille</u> ou	<i>perigord</i>	N	Bdx	Tonneins
D123.111	<i>perigord</i>	<u>merille</u>	N	Bdx	ailleurs
D123.112	semillion noir		N	Bdx	Tonneins
D123.113	<u>bouchales/menu</u> ou	<i>navarre</i>	N	Bdx	Tonneins
D123.113	<i>navarre</i>	<u>bouchales/menu</u>	N	Bdx	ailleurs
D123.114	maurou		N	Bdx	Tonneins
D123.115	<u>canut</u> ou	<i>enrageat noir</i>	N	Bdx	Tonneins
D123.115	<i>enrageat noir</i>	<u>canut</u>	N	Bdx	Tonneins
D123.116	<u>ped rouge</u> ou	<i>ped de perdrix</i>	N	Bdx	Tonneins
D123.116	<i>ped de perdrix</i>	<u>ped rouge</u>	N	Bdx	Tonneins
D123.117	maroquin *		N	Bdx	Tonneins
D123.118	roujane		N	Bdx	Tonneins
D123.119	chalosse noire		N	Bdx	Tonneins
D123.120	cuzas		N	Bdx	Tonneins
D123.121	bouchales/gros		N	Bdx	Tonneins
D123.122	guillan noir		N	Bdx	Tonneins
D123.123	moutardié		N	Bdx	Tonneins
D123.124	doucet noir		N	Bdx	Tonneins
D124.1	<u>bouchés/petit</u> ou	<i>cotte rouge, ped de perdrix</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.1	<i>cotte rouge</i>	<u>bouchés/petit</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.1	<i>ped de perdrix</i>	<u>bouchés/petit</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.1	<u>bouchés/gros</u> ou	<i>cotte rouge, ped de perdrix</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.1	<i>cotte rouge</i>	<u>bouchés/gros</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.1	<i>ped de perdrix</i>	<u>bouchés/gros</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.1	<u>bouchés/petit</u> * ou	<i>ped d'auquete</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.1	<i>ped d'auquete</i>	<u>bouchés/petit</u> *	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.2	<u>picat</u> ou	<i>picard</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.2	<i>picard</i>	<u>picat</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.3	<u>œil de tours noir</u> ou	<i>raisin court</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.3	<i>raisin court</i>	<u>œil de tours noir</u>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.4	here/grosse	(la meilleure)	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.4	here/petite		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.5	piquepoul/gros	(le meilleur)	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.5	piquepoul/petit		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.6	dure		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.7	<u>mortalot</u> ou	<i>here/petite</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.7	<i>here/petite</i>	<u>mortalot</u>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.8	peïllous		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.9	<u>moustrage/gros</u> ou	<i>prüéras, maraulusen</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.9	<i>prüéras</i>	<u>moustrage/gros</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.9	<i>maraulusen</i>	<u>moustrage/gros</u>	N	Bdx	ailleurs
D124.9	<u>moustrage/petit</u>	(moins bon)	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.10	lambrote/grosse		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.10	<u>lambrote/petite</u> ou	<i>plan/gros</i>	N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.10	<i>plan/gros</i>	<u>lambrote/petite</u>	N	Bdx	Marmande
D124.11	frapat, gros		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.11	frapat, petit		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.12	cujas gros		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.12	cujas petit		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.13	sauvignon noir		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.14	chaussé gris		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.15	muscat noir		N	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.15	muscat rouge		N	Bdx	Caumont(/Garonne)

D124.16	sauvignon		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.17	œil de tourt (l-)		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.18	muscat		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.19	gaspen		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.20	<u>dame/plan de</u> ou	<i>enrageat</i>	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.20	<i>enrageat</i>	<u>dame/plan de</u>	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.20	enrageat/francq	(le petit et le meilleur)	B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.21	clairette		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.22	blanc pie (gros)		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.22	blanc pie (petit)		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.23	sémiluion		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.24	guinglan muscat		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.25	blanc doux		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.26	abeillon		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.27	chalosse grosse		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.27	chalosse petite		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.28	picardan		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.29	becquin		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.30	bouchineü		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.31	mouchaut		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.32	blanc verdet		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.33	guinglan		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.34	piquepout blan		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.35	sibadet		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.36	mauzac		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D124.37	guillemot		B	Bdx	Caumont(/Garonne)
D125.1	<u>muscat noir</u>		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.1	muscat noir		N	Bdx	Bergerac
D125.2	<u>muscat rouge</u>		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.2	muscat rouge		N	Bdx	Bergerac
D125.3	<u>sauvignon noir</u>		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.3	sauvignon noir		N	Bdx	Bergerac
D125.4	guillat noir		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.5	<u>merigue</u> ou	<i>perigord</i>	N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.5	<i>perigord</i>	<u>merigue</u>	N	Bdx	Bergerac
D125.6	<u>cote rouge</u> ou	<i>pié de perdrix</i>	N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.6	<i>pié de perdrix</i>	<u>cote rouge</u>	N	Bdx	Bergerac
D125.7	<u>mourtau</u>		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.7	mourtau		N	Bdx	Bergerac
D125.8	couturier		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.9	<u>lafere</u> ou	<i>fer</i>	N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.9	<i>fer</i>	<u>lafere</u>	N	Bdx	Bergerac
D125.10	<u>bouchalet</u> ou	<i>navarre</i>	N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.10	<i>navarre</i>	<u>bouchalet</u>	N	Bdx	Bergerac
D125.11	picapou		N	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.11	picapou		N	Bdx	Bergerac
D125.12	<u>muscat blanc</u>		B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.12	muscat blanc		B	Bdx	Bergerac
D125.13	<u>muscade</u> ou	<i>muscat fol</i>	B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.13	<i>muscat fol</i>	<u>muscade</u>	B	Bdx	Bergerac
D125.14	<u>semillon/blanc</u>		B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.14	semillon/blanc		B	Bdx	Bergerac
D125.15	<u>sauvignon</u>		B	Bdx	La Sauvetat de C.

D125.15	sauvignon		B	Bdx	Bergerac
D125.16	<u>enrageat</u>		B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.16	enrageat		B	Bdx	Bergerac
D125.17	<u>œil de tour</u>		B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.17	œil de tour		B	Bdx	Bergerac
D125.18	<u>guilat blanc</u>		B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.18	guilat blanc		B	Bdx	Bergerac
D125.19	<u>civadès</u> ou	mauzac	B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.19	mauzac	<u>civadès</u>	B	Bdx	Bergerac
D125.20	<u>clairette</u> ou	blanque pige	B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.20	blanque pige	<u>clairette</u>	B	Bdx	Bergerac
D125.21	<u>chasselas</u> ou	malvoisie/petite	B	Bdx	La Sauvetat de C.
D125.21	malvoisie/petite		B	Bdx	Bergerac
D126.1	<u>muscade</u> ou	guillan doux		Bdx	Tombeboeuf
D126.1	guillan doux	<u>muscade</u>		Bdx	Clairac
D126.2	guillan blanc		B	Bdx	Tombeboeuf
D126.2	guillan noir		N	Bdx	Tombeboeuf
D126.3	sémilion/blanc		B	Bdx	Tombeboeuf
D126.4	œil de tour			Bdx	Tombeboeuf
D126.5	mauzac			Bdx	Tombeboeuf
D126.6	<u>enrageat</u> ou	madonne/plan de, madame/plan de		Bdx	Tombeboeuf
D126.6	madonne/plan de	<u>enrageat</u>		Bdx	Clairac
D126.6	madame/plan de	<u>enrageat</u>		Bdx	Clairac
D126.7	<u>mérigue</u> ou	noir/grand, perigord		Bdx	Tombeboeuf
D126.7	noir/grand	<u>mérigue</u>		Bdx	Marmande
D126.7	noir/grand	<u>mérigue</u>		Bdx	Duras
D126.7	noir/grand	<u>mérigue</u>		Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D126.7	perigord	<u>mérigue</u>		Bdx	Eymet
D126.7	perigord	<u>mérigue</u>		Bdx	Ste-Foy (La Grande)
D126.8	piquepoul			Bdx	Tombeboeuf
D126.9	<u>cote rouge</u> ou	pl. rouge, œil de perdrix, noir de pessac		Bdx	Tombeboeuf
D126.9	plan rouge	<u>cote rouge</u>		Bdx	Clairac
D126.9	œil de perdrix	<u>cote rouge</u>		Bdx	ailleurs
D126.9	noir de pessac	<u>cote rouge</u>		Bdx	Pallu d'Izon
D126.10	couturier			Bdx	Tombeboeuf
D127.1	pierrouge		N	Bdx	Gontaud
D127.2	boucheres		N	Bdx	Gontaud
D127.3	<u>cujas</u> ou	grapu	N	Bdx	Gontaud
D127.3	grapu	<u>cujas</u>	N	Bdx	Mas d'Agenais
D127.4	morrot		N	Bdx	Gontaud
D127.5	<u>merigue</u> ou	perigou	N	Bdx	Gontaud
D127.5	perigou	<u>merigue</u>	N	Bdx	Bergerac
D127.6	here		N	Bdx	Gontaud
D127.7	mortau		N	Bdx	Gontaud
D127.8	picpous		N	Bdx	Gontaud
D127.9	canut		N	Bdx	Gontaud
D127.10	moustrage		N	Bdx	Gontaud
D127.11	sauvignon noir		N	Bdx	Gontaud
D127.12	muscat noir		N	Bdx	Gontaud
D127.13	picardan		N	Bdx	Gontaud
D127.14	boucherés/petit		N	Bdx	Gontaud
D127.15	here/petit		N	Bdx	Gontaud
D127.16	ambrote		N	Bdx	Gontaud

D127.17	piedouille		N	Bdx	Gontaud
D127.18	tinturier		N	Bdx	Gontaud
D127.19	semilion		B	Bdx	Gontaud
D127.20	œil de tours		B	Bdx	Gontaud
D127.21	sauvignon blanc		B	Bdx	Gontaud
D127.22	<u>enrageat</u> ou	dames/plan des	B	Bdx	Gontaud
D127.22	dames/plan des	<u>enrageat</u>	B	Bdx	Gontaud
D127.23	enrageat vert		B	Bdx	Gontaud
D127.24	merigue blanc		B	Bdx	Gontaud
D127.25	muscat blanc		B	Bdx	Gontaud
D127.26	muscade		B	Bdx	Gontaud
D127.27	clarette		B	Bdx	Gontaud
D127.28	chالosse		B	Bdx	Gontaud
D127.29	enrageat roux		B	Bdx	Gontaud
D127.30	malaga		B	Bdx	Gontaud
D127.31	guillan blanc		B	Bdx	Gontaud
D128.1	cotte rouge			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.2	noir/grand			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.3	affer			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.4	graput			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.5	enragé noir			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.6	enragé blanc*			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.7	clairette			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.8	marmoizie			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.9	sauvignon			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.10	guillan			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.11	semilion/blanc			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D128.12	piquepout			Bdx	Lévignac (de Guyenne)
D129.1	muscat			Bdx	Ste-Bazeille
D129.2	<u>conny</u> ou	chaussé		Bdx	Ste-Bazeille
D129.2	chaussé	<u>conny</u>		Bdx	Ste-Bazeille
D129.3	sauvignon			Bdx	Ste-Bazeille
D129.4	oeüil de tour			Bdx	Ste-Bazeille
D129.5	muscadelle			Bdx	Ste-Bazeille
D129.6	malagua			Bdx	Ste-Bazeille
D129.7	<u>bouchés/gros</u> ou	graput		Bdx	Ste-Bazeille
D129.7	graput	<u>bouchés/gros</u>		Bdx	Ste-Bazeille
D129.8	bouchés/petit			Bdx	Ste-Bazeille
D129.9	<u>picard</u> ou	negre/grand		Bdx	Ste-Bazeille
D129.9	negre/grand	<u>picard</u>		Bdx	Ste-Bazeille
D129.10	here			Bdx	Ste-Bazeille
D129.11	here/petite			Bdx	Ste-Bazeille
D129.12	plan/grand			Bdx	Ste-Bazeille
D129.13	cotte rouge			Bdx	Ste-Bazeille
D129.14	<u>piquepout veloué</u> ou	ped rouget		Bdx	Ste-Bazeille
D129.14	ped rouget	<u>piquepout veloué</u>		Bdx	Ste-Bazeille

D129.15	moustrage			Bdx	Ste-Bazaille
D129.16	<u>prueyras</u> ou	<i>picardan</i>		Bdx	Ste-Bazaille
D129.16	<i>picardan</i>	<u>prueyras</u>		Bdx	Ste-Bazaille
D129.17	grillon			Bdx	Ste-Bazaille
D129.18	enrageat			Bdx	Ste-Bazaille
D129.19	chalosse			Bdx	Ste-Bazaille
D129.20	blanc verdet			Bdx	Ste-Bazaille
D129.21	<u>blan auba</u> ou	<i>blanc piq</i>		Bdx	Ste-Bazaille
D129.21	<i>blanc piq</i>	<u>blanc auba</u>		Bdx	Ste-Bazaille
D129.22	marboisie			Bdx	Ste-Bazaille
D130.18	<u>guoais [gouais]</u> ou	<i>gamets de bourgogne</i>	N	Prs	Coulommiers
D130.18	<i>gamets de bourgogne</i>	<u>guoais [gouais]</u>	N	Prs	Coulommiers
D130.19	melier blanc petit		B	Prs	Coulommiers
D130.20	beaune blanc		B	Prs	Coulommiers
D130.21	meunier noir		N	Prs	Coulommiers
D130.22	pinot noir bonne qualité		N	Prs	Lisle ss Montréal
D130.23	pinot blanc		B	Prs	Lisle ss Montréal
D130.24	troussau noir		N	Prs	Lisle ss Montréal
D130.25	pinot noir		N	Prs	Livry près Lisle
D130.26	trousseau/petit [et g] mêlé			Prs	Lucy le Bois
D130.26	trousseau/gros [et p] mêlé			Prs	Lucy le Bois
D130.27	pinot noir bonne qualité		N	Prs	Lucy le Bois
D130.28	pinot et [pinot gamet]			Prs	Lucy le Bois
D130.28	pinot gamet et [pinot]			Prs	Lucy le Bois
D130.29	romain			Prs	Lucy le Bois
D130.30	beaune [en treille]*			Prs	Lucy le Bois
D130.31	pinot noir bonne qualité		N	Prs	Precy-le-Sec
D130.32	pinot blanc		B	Prs	Precy-le-Sec
D130.33	troussau gris		G	Prs	Precy-le-Sec
D130.34	serviguin rouge		R	Prs	Precy-le-Sec
D130.35	pinot noir		N	Prs	Joigny
D130.36	pinot blanc		B	Prs	Joigny
D130.37	<u>verrot</u> ou	<i>tressiot</i>	N	Prs	Joigny
D130.37	<i>tressiot</i>	<u>verrot</u>	N	Prs	<i>certains cantons</i>
D130.38	pinot noir 1e qualité		N	Prs	Irancy
D130.39	tresau 2e qualité			Prs	Irancy
D130.40	pinot blanc		B	Prs	Irancy
D130.41	<u>césar</u> ou	<i>romain</i>		Prs	Irancy
D130.41	<i>romain</i>	<u>césar</u>		Prs	Irancy
D130.42	pinot blanc et		B	Prs	Andresy
D130.42	pinot noir		N	Prs	Andresy
D130.43	rochette noir		N	Prs	Etampes
D130.44	muscat rouge		R	Prs	Etampes
D130.45	saimoreau blanc		B	Prs	Etampes
D130.46	mosette			Prs	Etampes
D130.47	mellier blanc		B	Prs	Etampes
D130.48	gamet			Prs	Etampes
D130.49	meunier noir		N	Prs	Boissy(St-Léger)
D130.50	muscat noir		N	Prs	Boissy(St-Léger)
D130.51	meslier noir		N	Prs	Boissy(St-Léger)
D130.52	bourguignon noir		N	Prs	Corbeil
D130.53	gamet noir		N	Prs	Corbeil
D130.54	bourguignon noir/gros		N	Prs	Corbeil

D130.55	bourguignon à gros grains n		N	Prs	Corbeil
D130.56	morillon noir/gros		N	Prs	Corbeil
D130.57	samorau noir		N	Prs	Corbeil
D130.58	melier vert/gros			Prs	Corbeil
D130.59	pinot noir		N	Prs	Corbeil
D130.60	samoreau/gros		N	Prs	Corbeil
D130.61	rochette blanche		B	Prs	Corbeil
D130.62	meunier noir		N	Prs	Corbeil
D130.63	franc noir		N	Prs	Corbeil
D130.64	pinot noir (et blanc)		N	Prs	Saint-Florentin
D130.65	rouge		R	Prs	Marissel
D130.64	pinot blanc (et noir)		B	Prs	Saint-Florentin
D130.66	blanc		B	Prs	Marissel
D130.67	gris		G	Prs	Beaulié
D130.68	<u>caignard</u> ou	<i>raisin rouge</i>	R	Prs	Beaulié
D130.68	<i>raisin rouge</i>	<b>caignard</b>	R	Prs	Beaulié
D130.69	pinot noir		N	Prs	Souigny
D130.70	pinot blanc		B	Prs	Souigny
D130.71	pinot noir		N	Prs	Bouilly
D130.72	pinot noir		N	Prs	Laines aux Bois
D130.73	gouet			Prs	Laines aux Bois
D130.74	gouet			Prs	Montgueux
D130.75	<u>pinot</u> ou	<i>demay/damay*</i>		Prs	Rosières près Troyes
D130.75	<i>demay/damay*</i>	<b>pinot</b>		Prs	Rosières près Troyes
D130.76	pinot noir		N	Prs	Auxerre
D130.77	pinot blanc		B	Prs	Auxerre
D130.78	<u>tursaut</u> (ds le mémoire)	<i>feursol</i>	B	Prs	Auxerre
D130.78	<i>feursol</i>	<b>tursaut</b>	B	Prs	Auxerre
D130.79	pinot blanc 1e qualité		B	Prs	Chablis
D130.81	pinot noir 1e qualité		N	Prs	Chablis
D130.82	pinot noir 2e qualité		N	Prs	Chablis
D130.83	complant			Prs	Dreux
D130.84	meslier			Prs	Dreux
D130.85	morillon			Prs	Dreux
D130.86	muscadet			Prs	Dreux
D130.87	meunier			Prs	Dreux
D130.88	melon blanc		B	Prs	Vezelay
D130.89	verrot 1e qualité			Prs	Vezelay
D130.90	pinot noir 1e qualité		N	Prs	Vezelay
D130.91	pinot blanc 1e qualité		B	Prs	Vezelay
D130.92	raisin de queue rehousée		B	Prs	Auteuil
D130.93	raisin de queue rehousée		B	Prs	Auteuil
D130.94	noir/gros		N	Prs	Gouay
D130.95	genet blanc		B	Prs	Gouay
D130.96	gamet noir		N	Prs	Gouay
D130.97	gouche noir		N	Prs	Vinneuf*
D130.98	melier blanc		B	Prs	Vinneuf*
D130.99	samoreau			Prs	Vinneuf*
D141.1	tarret		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.2	tarret coulaire*		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.3	saure		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.4	espiran		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.5	œillade		B	Lgdc	Montpellier-Lunel

D141.6	espar		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.7	clairette noire		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.8	piquepoule		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.9	muscat d'espagne		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.10	calitor		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.11	clairette		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.12	saragousse blanche	nommé paperille quand séché	B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.13	picardan		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.14	servan		B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.15	saragousse noire		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.16	infèret*		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.17	œillade noire		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.18	tarret verdal		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.19	marroquin *		N	Lgdc	Montpellier-Lunel
D141.20	muscat de lunel	identique au muscat de frontignan	B	Lgdc	Montpellier-Lunel
D143.1	maural		N	Mtbn	Rodez
D143.2	saumencois		N	Mtbn	Rodez
D143.3	mois sagués*		N	Mtbn	Rodez
D143.4	paihous		N	Mtbn	Rodez
D143.5	menu		N	Mtbn	Rodez
D143.6	oustin		B	Mtbn	Rodez
D143.7	mendic		B	Mtbn	Rodez
D143.8	cabral		B	Mtbn	Rodez
D143.9	canut		N	Mtbn	Rodez
D145.101	aubins		B	Metz	Metz
D145.102	hemmes		B	Metz	Metz
D145.103	petrecines		B	Metz	Metz
D145.104	aubins grosse espece		B	Metz	Metz
D145.105	fromentaux		B	Metz	Metz



# Tables, glossaire, sources et bibliographie

## Table des matières

Table abrégée des noms de personnes
Table abrégée des noms de lieux
Table des échanges de correspondances et des notes
Table des figures
Glossaire
Sources et bibliographie
Table des matières

## Table abrégée des noms de personnes (JY-BC)

Les noms sont présentés sous la forme qu'ils revêtent dans le texte.

Ils peuvent être localisés dans le texte et le tableau récapitulatif par la fonction Recherche.  
nom principal, *variantes*

Aubert	subdélégué, Paris
Aubert	intendant, Toulouse
Bacroze	subdélégué, Montpon
Bardèche	consul, Lé vignac
Barrouilhet	greffier, Lé vignac
Belloc de Gauzelles	subdélégué, Clairac
Bertier	propriétaire à L'Isle-sous-Montréal
Bertier, <i>Berthier</i>	intendant, Paris
Blondet G.	jurat, Ste-Bazeille
Boudet	directeur des postes, Caussade
Bouty, Jean	expert, Ste-Bazeille
Brouveau, Jean	subdélégué, Condom
Brunet, Guilh.	expert, Ste-Bazeille
Cabriere, <i>Cabrieres</i>	subdélégué, Rodez
Capoulade de Bentzmann	jurat, Ste-Bazeille
Chalvet	subdélégué, Castillonès
Chaubin	jurat, Ste-Bazeille
Chauveton, <i>de Chauveton</i>	secrétaire général intendance, Bdx
Clerc	maire, Ste-Bazeille
Colombet de la Faurenque	subdélégué, Marmande
David	subdélégué, St-Palais
de Biran fils (Gontier de)	subdélégué, Bergerac
MM. de Cîteaux	propriétaire au Clos de Vougeot
de Lamontaigne	secrétaire perpétuel académie de Bdx
de Macheco	seigneur de Premeaux
de Pons,	intendant, Metz
de Rey de la Outre	Major d'infanterie
du Bois	président de ?
Duboffran	subdélégué, Nontron
Ducasse	subdélégué, Casteljaloux
Ducasse	subdélégué, Pauillac
Duhamel (du Monceau)	botaniste, agronome
Dupré de Saint-Maur	intendant, Bdx
Escornet	consul, Lé vignac
Espirat	batelier
Favreau, <i>Favereau</i>	subdélégué, Libourne
Gaubert	sudélégation, Casteljaloux
Gautier, <i>Gauthier</i>	commissionnaire, Paris
Geoffroy	directeur canal, Beziere
Goyneau	procureur syndic, Ste-Bazeille
Grillon, Jean	expert, Ste-Bazeille
Grissard	maire, Chablis
Jarry	intendance, Bdx
Jarry, madame	
Joly de Blazon	jurat, Ste-Bazeille
Josse	banquier, Troyes ?
Jourdal	Lieutenant Gal de Police, Troyes
Lafontaine	transporteur, voiturier ?

Lamothe	consul, Gontaud
Lamothe frère	batelier
Maluet	subdélégation, Castillonès
Marraulet	maître du bateau de poste, Marmande
Massias	consul, Gontaud
Mathison	subdélégué, Nérac
Meyrignac	subdélégué, Sarlat
Monges, Mongès	chanoine, Lyon
Mouchet	consul, Ste-Bazeille
Mourgue de Montredon	naturaliste, Montpellier
Parailoux Cadet	batelier
Pince de Conti	propriétaire à la Romanée
Plaigne	agronome
Pourteyron, <i>Pourteiron</i>	subdélégué, Ribérac
Rapin, François	expert, Ste-Bazeille
Rapin, Jean	expert, Ste-Bazeille
Rochefort	subdélégué, Thiviers
Rozier, <i>Rosier</i>	botaniste, Lyon
Surgey	maître des requêtes, Dijon
Valframbert, <i>de Valframbert</i>	ingénieur, généralité, Bdx
Vourriot	subdélégué, Bazas

## Table abrégée des noms de lieux (JY-HG)

Les noms sont présentés sous la forme qu'ils revêtent dans le texte.

Ils peuvent être localisés dans le texte et le tableau récapitulatif par la fonction Recherche.

nom principal, *variantes orthographiques*

*noms de lieu* pouvant entrer dans la composition d'ampélonymes

### *Afrique*

Agde

Agen

*Agenais, a Gen*

Aix

### *Alexandrie*

*Alicante*

*Aliquante*

Andrezy

Angers

Angoumois

Anjou, *Anjou*

*danjou*

Argent

Argenteuil

Argenton

### *Arles*

Armagnac

### *Arragon*

Ars

*Varenne d'Ars*

Aubagne

Auch

Auteuil

Autezat

<i>Autriche</i>	
Autun	
Auvergne	<i>Auvergnat</i>
<i>Auvernat</i>	<i>lauvernat, auvergnat, avernat</i>
Auxerre	<i>Auxere</i>
<i>auxerrois</i>	<i>auxerois, oxerois</i>
Auxois	
Auxonne	
Avalon	<i>Avallon</i>
<i>Balzac</i>	
<i>Bar sur Aube</i>	
Baradois	
Bas Limouzin	
Bausset	
Bazas	
Bearn	
Beaulié	
Beaune, <i>Beaune</i>	<i>Beaunois, Bionnois, Biounet ?</i>
Beauregard	
Beauvais	<i>Bauvais</i>
Belvès	
Bergerac	
Berry	
Besançon	<i>Bezancon</i>
Beziers	
Bezons	
<i>Blois</i>	
Boissy	
Bordeaux	<i>Bord<sup>x</sup></i>
<i>Bordelais, bourdela(i)s</i>	<i>Bordalais</i>
Bougival	
Bouglon	
Bouilly	
Bourbonnois, <i>Bourbonnois</i>	<i>Bourbonnais</i>
Bourg	
Bourges	
Bourgogne	
<i>Bourguignote</i>	
Bray sur Seine	<i>brau sur Seine</i>
Bresse	
Bretagne	
Brie	
Brioude	
Bugue (Le)	
Buzet	
Cadillac, <i>Cadillac</i>	
<i>Cahors</i>	
Cahuzac	
<i>Canada</i>	
Cannes	
Capitourlan	
Casseneuil	
Casteljaloux	<i>Casteljalou</i>

Castelnau Rivière Basse	
Castillion sur Dordogne	<i>Castillion</i>
Castillon	<i>Castillion</i>
Castillonès	<i>Castillones, Castillonès</i>
Caumont	
Caussade	
Certrouville	
Chablis	
Chalon sur Saône	<i>Châlon, Châlonnois</i>
Châlonnaise (côte)	
Chalosse, <i>Chalosse</i>	<i>Chalose</i>
Champagne	
Charonne	
<i>Chasselas</i>	<i>Chassellat</i>
Chateauroux	<i>Château Roux, Châteauroux</i>
Châtre	<i>La Châtre, Chatre, La Chatre, Chastres, Chartres</i>
Chenove	
Clairac	<i>Clayrac, Clairaqués</i>
Clermont, Clermont-Ferrand	<i>Clermonta(o)is, Clermon, Clermontferrand</i>
Condom	
Corbeil	
Corent	
<i>Corinthe</i>	<i>Corinte, Core(i)nthe, Corente, Cor(e)inthien</i>
Côtes Beaunoises	
Coulommiers en Brie	<i>Coulomiers</i>
Coutras	
Crouy	
Cuers	
Damazán	
Dasle	
<i>Despagnet</i>	
Dijon	
Domme	
Dreux	
Duras	
Eguillon	<i>Aiguillon</i>
<i>Espagne</i>	
Estillac (voir Estirac)	
Estirac (voir Estillac)	
Etampes	<i>Estampes</i>
Eymet	
Figeac	
Flandre	
Flavigny	
Fossés de la ville (Bordeaux)	
Fourqueux	
France	
Fronsac	<i>Fronsadois</i>
<i>Gamay</i>	<i>Gamet</i>
Gan en Béarn	<i>Gan</i>
Gardegan	
Garonne	<i>Garone</i>
Gensac	

Gontaud	
Gouay	
Grave	
<i>Grece</i>	<i>Greçe</i>
<i>Grenoble</i>	
Guienne	
Issoudun	
Jardin botanique (Bordeaux)	
Joigny	
Jurançon	
Jussy	
La Bastide	
La Charité	
La Linde	
La Marche	<i>Marche</i>
La Rivière	<i>Larivière</i>
La Rochelle	
La Romanée (climat de)	
La Sauvetat de Caumont	
Laines aux Bois	
Languedoc, <i>Languedoc</i>	<i>Lang.</i>
Laõn	
Lauzun	
Le Revermont	
Leïtoure	
Lessale	
L'Etang	
Lévignac	
Libourne	
Limoges	
Limoux	
Lisle sous Mauréal	<i>L'isle</i>
Livry	
Louvetiennes	
Lucy le Bois	<i>Lucy-le Bois</i>
Lunel	
Lyonnais, <i>Lyonnais</i>	<i>Lyonnois, Lionet</i>
Macon	<i>Maconnais</i>
Madiran	
Malaga	
<i>Malte</i>	<i>Malthe</i>
Mantes	
Mareil	
Marissel	
Marly	
Marmande	
Marquisat de Fimarens	
<i>Marseille</i>	
<i>Marsillagois</i>	
Mas d'Agenois	
Maubourguet	
Médoc	<i>Medoc</i>
Metz	

Millau	<i>Milha, Millan, Millaud, Miliot</i>
Miramont	
Mirepoix	
Monflanquin	
<i>Mongillard (?)</i>	
Monpon	
Monségur	
Montauban	
Montesquieu en Brullois	<i>Montesquieu</i>
Montfort Lamaury	
Montgueux	<i>Mongueux, Mongeux</i>
Montluçon	<i>Montucon</i>
Montpellier	
Montravel	
Montreuil	
<i>Moselle (?)</i>	<i>Mozelle</i>
Mur de Barres	<i>Murdebarrès</i>
<i>Narbonne</i>	
<i>Navarre</i>	<i>Navare</i>
Nérac	<i>Nayrac</i>
Nîmes	<i>Nimes</i>
Nontron	
Normandie	
Nuits	
<i>Orient</i>	
Orleans, <i>Orleans</i>	<i>Orleannois</i>
Palus (les, nos)	
Paris	
Pau	
Pauillac	<i>Pauliac, Paüilliac</i>
Pays de Causse	
Pays Messin	
Périgord, <i>Périgord</i>	<i>Périgordin</i>
Périgueux	
Perpigna	<i>Perpignan</i>
Poitou	
Port Ste Marie	
Porte d'Aquitaine (Bordeaux)	
Porte des Capucins (Bordeaux)	
<i>Portugal</i>	
Precy le Sec	
<i>Pressac</i>	
Principauté des Dombes	
Provence, <i>Provence</i>	
Prune de Tours	
Puch (Le)	
Puigguillem	
Puinormand	<i>Lepuynormand</i>
Puy Levêque	
Quercy	
Remparts (Bordeaux)	
Reyrieux	
Rhodes	<i>Rhodès, Rode, Rodés</i>

Riberac	<i>Ribérac</i>
Riom	
<i>Riversalte</i>	
Rivière Basse	
<i>Romans (?)</i>	
Roquevaire	
Rosiers	<i>Rozierres</i>
Rouergue	
<i>Roussillon</i>	
Rozan	
Saint Antonin	<i>St Antonin</i>
Sainte Colombe (gén.Auch)	<i>Ste-Colombe, Ste Colombe</i>
<i>Samorau</i>	<i>sainmoreau</i>
Sancerre	<i>Sancerrois</i>
<i>Saragousse</i>	
Sarlat	
Sauveterre	
Selles	
Soissons	
Souigny	
<i>Souvigny</i>	
St Amand	
St Barthélémy	<i>St Barthelemy</i>
St Cristophe	
St Emilion	<i>St Emillion, St Emillon, St Emilion</i>
St Florentin	
St George (climat de)	
St Gilles	
St Magne	<i>Ste Magne</i>
St Maquaire, <i>St Maquaire</i>	
St Martin de Mareval	
St Michel	
St Pallais	<i>St Palais</i>
<i>St Perey</i>	<i>St Perey en Vivarais</i>
Ste Bazeille	
Ste Colombe (gen.Bordeaux)	
Ste Foy	
Ste Terre	
Sussy	
Thiviers	
Tombeboeuf	<i>Tomboeuf</i>
Tonneins	<i>Tonnins</i>
Toulon	
Toulouse	<i>Toulouze</i>
Tournon	
Tourtirac	
Trévoux	
Triel	
Troyes	
<i>Turquie</i>	
Vallée d'Izou	
Vermenton	
Vezelay	



Vileneuf  
 Villamblard  
 Villefranche  
 Villegouge  
 Villeneuve d'Agen  
 Villereal *Villareal*  
 Vitteaux  
 Vougeot (clos de)  
 Yrancy

## Table des échanges de correspondances et des notes

Les courriers échangés entre l'intendance et les contributeurs ou d'autres intervenants ainsi que les échanges internes de l'intendance ont été réparties au sein des dossiers. La table ci-dessous présente les informations issues des lettres et des notes dispersées dans les recueils et regroupées dans les dossiers qu'elles documentent.

id.	date	émetteur	destinataire	objet	source	dossier
E1	9/12/83	Jarry ?	Dupré	envois Paris	ms.561	130
E2	16/12/83	Aubert	int.B	envois Paris	ms.561	130
E3	18/12/83	Dupré	Aubert	envois Paris	ms.561	130
E4	18/12/83	Dupré	Jarry	envois Paris	ms.561	130
E5	22/12/83	Aubert	Dupré	envois Paris	ms.561	130
E6	30/12/83	Dupré	Jarry	envois Paris	ms.561	130
E7	3/2/84	Pourteiron	int.B	plants-mémoire Ribérac	ms.561	161
E8*	9/2/84	Meyrignac	Dupré	envoi Sarlat	ms.561	116
E9*	9/2/84	David	int.B	envoi St Pallais	ms.561	115
E10			int.B	enveloppe de E9	ms.561	115
E11*	12/2/84	Cabrières	int.B	2e envoi Rodez	ms.561	143
E12	20/2/84	Cabrières	Boudet	expédition plants	ms.561	143
E13				enveloppe de E12	ms.561	143
E14	22/2/84	Boudet	int.B	règlement	ms.561	143
E15*	29/2/84	Gaubert	int.B	envoi Casteljaloux	ms.561	106
E16	4/3/83	Meyrignac	int.B	envoi Sarlat	ms.561	116
E17*	6/3/84	Biran fils	int.B	envoi Bergerac	ms.561	103
E18*	8/3/84	Brouveau	int.B	envoi Condom	ms.561	110
E19	9/3/84	Mourgue de M.	int.B	envoi Montpellier	ms.561	141
E20*	9/3/84	Favereau	int.B	envoi Libourne	ms.561	109
E21	11/3/84	Maluet	int.B	envoi Castillonnès	ms.561	107
E22	17/3/84	Gaubert	int.B	complément Casteljaloux	ms.561	106
E23	20/3/84	Rochefort	int.B	envoi Thiviers	ms.561	117
E24	21/3/84	Belloc de G.	int.B	envoi Clairac	ms.561	108

Colombet de la						
E25*	21/3/84	F.	int.B	envoi Marmande	ms.561	118
E26	24/3/84	subdel.Guyenne	int.B	envoi non identifié	ms.561	161
E27	25/3/84	Vourriot	int.B	envoi Bazas	ms.561	105
E28	28/3/84	int Toulouse	int.B	envoi Montpellier-Lunel	ms.561	141
E29	28/3/84	Mathison	int.B	envoi Nérac	ms.561	112
E30	29/3/84	Ducasse	int.B	envoi Pauillac	ms.561	114
E31	29/3/84	Duboffran	int.B	envoi Nontron	ms.561	113
E32	22/11/83	Aubert	int.B	lettre-mémoire Paris	C1349	98
E33	? /12/83	Dupré	Jarry	envois Paris	C1349	98
E34	s.d.	Dupré	subd.Guyenne	demande envois	ms.561	161
E35	s.d.	int.B	Dupré ?	adresse Rozier	ms.561	161
E36	4/3/83	Dupré ?	Mongès	adresse Rozier	ms.561	161
E37	27/3/84	Pons	int.B	2e envoi Metz	ms.561	145
E38	30/11/83	Jourdal	Aubert	envoi Troyes	ms.561	130
E39	30/11/83	?	Aubert ?	envoi Auxerre	ms.561	130
E40	4/12/83	Grissard	Aubert	envoi Chablis	ms.561	130
E41	?	Dreux	Aubert ?	envoi Dreux	ms.561	130

#### Légende

*	2 copies ou plus de la lettre
int.B	intendance ou intendant de Bordeaux
col.1	identifiant
col.2	date
col.3	émetteur
col.4	destinataire
col.5	objet
col.6	source
col.7	dossier où se trouve la transcription

## Table des figures (BC-HG)

Les figures sont regroupées dans la section 1, en 1b.

Elles sont classées par catégories de pièces, de A à E, et *varia*

Pièces A – Registre des entrées

Fig. 1a

Pièces B – Répertoire

Fig.2

Pièces C – Bordereaux de suivi ou de réception

Fig.3

Pièces D – Mémoires, copies ou originaux

Fig.4

Pièces E – Correspondance

Fig.5

*Varia*

Fig.6a

## **Glossaire** (HG)

Quelques termes techniques, descriptifs des éléments constitutifs des deux sources et d'emploi courant, proviennent des sources elles-mêmes ou, absents, ont été introduits par défaut ou par commodité :

*agrégé* – absent

*ampélonyme* – absent

*bordereau de suivi, bordereau de réception* – absents = état

*bordereau agrégé* - absent

*catalogue de la collection* – absent

collection – présent

*dossier* – absent

*dossier agrégé* - absent

*enquête* – absent

*entrée (dans la collection)* - absent

état ... – présent, = mémoire, *bordereau*

*liste, série, catégorie* - absents = selon le contexte : listes A, B, C ou D

*identifiant* - absent

*lot* – absent

mémoire – présent = état

*mémoire agrégé* - absent

*recueil* – absent = portefeuille ou carton C 1349, ms. 561

*registre des entrées/ de la collection* – absent

*répertoire des ampélonymes* – absent

terrain – présent = terrain A

# Sources et références bibliographiques

## 1. Sources

### **Sources inédites**

- Arch.dept de la Gironde (AdG) C1349, C1347 Cf. Gras 1864.  
Arch. mun. Bordeaux (AmB) BB194 Correspondance, GG Carton des Médecins et Chirurgiens 291  
Bibl.mun.Bordeaux (BmB) ms.561, ms.1022  
Arch.dept de Loir-et-Cher 6M 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1110, Enquête préfectorale de 1801-1804  
Arch.dept du Cher C313, Enquête dite de Cochin, 1774

### **Sources publiées**

- Chaptal *et al.* *Cours complet d'agriculture...*, Paris 1801, T.X  
Gras, A. – *Inventaire Sommaire des archives départementales antérieures à 1790, Gironde, Archives civiles série C*, T.1, Paris 1864. C1349, p.216  
Pery G. - *Histoire de la faculté de médecine de Bordeaux et de l'enseignement médical de cette ville, 1441-1888*, Bordeaux, Paris.  
Tallavignes C., *in* Viala, Vermorel, *Ampélographie*, Paris 1901  
Rézeau P., deux initiatives de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris 1998/2014.  
Ehess-Cassini, *Des villages de Cassini aux communes d'aujourd'hui* <http://cassini.ehess.fr/cassini/fr/html/index.htm>  
Motte C. Vouloire M.-C. *et al.* – *Des villages de Cassini aux communes d'aujourd'hui*, <http://cassini.ehess.fr/cassini/fr/html/index.htm>  
Petit-Lafitte A. – *La vigne dans le Bordelais*, Paris 1868  
Pl@ntGrape, *Le catalogue des vignes cultivées en France* <http://plantgrape.plantnet-project.org.fr>  
Trésor de la langue française informatisé, TLFi

## 2. Bibliographie

### ANGRAN DE RUENEUVE 1712

Angran de Rueneuve - *Observations sur l'agriculture et le jardinage ... 2T.*, Paris.

### ARTOZOUL *et al.* 1960

Artozoul. J.-P., Baudel J, Bisson J., Durquety M. Guillot R., Lagard P. Levadoux L. - *Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français, Annales de l'amélioration des plantes, Annales de l'Inra Hors Série.*

### BARBICHE, CHATENET 1993

Barbiche B., Chatenet M., - *L'édition des textes anciens, XVIe-XVIIIe s.*, Paris.  
<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02270825/document>

### BASTIEN 1804

Bastien, J.-F. - *Nouvelles Maison rustique ... 3 T.*, Paris.

### BEAUVAIS de PREAU 1778

*Beauvais de Préau – Essais historiques sur Orléans ... Orléans.*

### BEGUILLET 1770

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

### BERTRAND, GERNER, STUMPF 2007

Bertrand O., Gerner H., Stumpf B. (dir.) – *Lexiques scientifiques et techniques, Constitution et approche historique*, Palaiseau 2007.

### BESSIS 2008

Bessis R. - *Vitis vinifera L., ses variétés et leur évolution intravariétale. Nomenclature et domestication in Prat et al. dir.*, Paris.

### 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

### BOSC 1809

Bosc A. - *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris.

BOSC 1821

Bosc A. – article vigne, *Encyclopédie méthodique de Panckoucke*, T. VII, Paris. Liste des cépages in Roy-Chevrier 1900 : 496-509.

BOUCHARDAT 1849

Etude sur les produits des principaux cépages de la Bourgogne, de la Champagne et d'autres vignobles du centre de la France, *Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des sciences* 28 : 376-377 (résumé).

BOULLAY 1712

Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne dans le vignoble d'Orléans, seconde édition*, Orléans.

BOULLAY 1723

Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles, quatrième édition*, Lyon. Edition de 1739, fac-similé de la précédente.

BOURSIQUOT, THIS 2009

Boursiquot, J.-M., This P. – Essai de définition du cépage, *Progrès Agricole et Viticole* 116, 17 : 359-361.

CAVOLEAU 1827\*

Cavoleau, J.-A. - *Oenologie française, ou Statistique de tous les vignoble ... de la France*, Paris.

CHAPTAL *et al.* 1800

*Cours complet d'agriculture ...de l'abbé Rozier*. Rédigé par Chaptal *et al.* 10 T. Paris

CHAPTAL *et al.* 1801

Chaptal J.-E., Rozier F., Parmentier A., Dussieux L.– *Traité pratique et théorique sur la culture de la vigne ...*, 2 vol., Paris 1801.

CHOMEL 1767

Chomel N. – *Dictionnaire oeconomique, contenant l'art de faire valoir les terres ...* 3 t. Paris. 1709. 2<sup>e</sup> éd. 1767

COTGRAVE 1611

Cotgrave R. - *Dictionarie of the French and English Tongues*, Londres 1611

COUTURA 1987

Coutura J. – Le Musée de Bordeaux, *Dix-huitième Siècle* 19, 1987 : 149-167.

DENISE 1779a

*Delle viti e dei vini di Borgogna, Memoria di un monaco cisterciense, Tradotta in Italiano sur un Manoscritto Franzese ...* Florence.

DENISE 1779b

*Les vignes et les vins de Bourgogne, mémoire de Dom Denise, moine cistercien*, éd. L. Abric, Clemencey 2004.

DION 1959

Dion R. – *Histoire de la vigne et du vin en France*. Rééd. Paris 2010.

DUCHESNE 1797

Duchesne (Citoyen) – Lettre à propos de la collection de cépages de Bordeaux *Annales de l'agriculture française* 8, 1797 : 420

DUHAMEL DU MONCEAU 1768/1782

Du Hamel du Monceau – *Traité des Arbres fruitiers*, 2T., Paris. Ed. 1782, 3T.

DUPRE de SAINT-MAUR 1787

Dupré de Saint-Maur N.- *Discours, Recueil des ouvrages du musée de Bordeaux dédié à la Reine*, Bordeaux 1787, 159-175.

DURIVAL 1777

Durival C. (le jeune) – *De la Vigne*, Nancy.

Encyclopédie 1765

Jaucourt, article raisin, T.13.

GALET 2015

Galet P. – *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leur synonymes*, Paris 2015. 1<sup>ère</sup> éd. 2000.

GARIDEL 1715

Garidel – *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix ... et en Provence*, Aix [en Provence]

HARDY 1848

Hardy – *Catalogue de l'Ecole des vignes de la pépinière du Luxembourg*, Paris.

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 pecculier 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.

HERVY 1809

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

JAUBERT 1856-58

Jaubert H.-F. - *Glossaire du Centre de la France*, 2 T., Paris.

JAUCOURT 1765

Jaucourt D. - *Encyclopédie Diderot et d'Alembert*, T. 13, article Raisin

JULLIEN 1816

Jullien A. - *Topographie de tous les vignobles connus ...*, Paris.

JUMILHAC 1801

Jumilhac (Citoyen) - Mémoire sur la culture de la vigne dans le département de la Seine et Oise, *Annales de l'Agriculture française*, IX, An X, 5-39

LACOMBE *et al.* 2013

Lacombe T., Boursiquot J.-M., Laucou V., Di Vecchi-Starras M., Pérois 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.

LA CURNE DE SAINTE-PALAYE av 1781\*

La Curne de Sainte-Palaye, J.-B. - Dictionnaire historique de l'ancien langage françois ... Niort 1875-82, 8T. (Tome 1 seul, 1789).

LAVIGNAC 2001

Lavignac G. - *Les cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire*, s.l (Rodez).

LENOIR 1828

Lenoir B. A. - *Traité de la culture de la vigne et de la vinification*, Paris 1828

LEVADOUX 1956\*

Levadoux L. - Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L, *Annales de l'amélioration des plantes* 1956, 1 : 59-118.

LIEBAULT 1572

Estienne C., Liébault J. - *L'Agriculture, et Maison rustique*, Paris éds utilisées : 1572/1578/1583.

LIGER 1700/1721

Liger, L. - *La Nouvelle Maison rustique ...* Paris. 2<sup>e</sup> éd. 1721.

MARTIN 2009

Martin, J.-C. - *Les Hommes de Science, la Vigne et le Vin de l'Antiquité au XIX<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux.

MAS, PULLIAT 1878-79

Mas A., Pulliat V. *Le vignoble, ou histoire, culture et description... des vignes ...*, Paris 3 vol.

MAUPIN 1763

Maupin M. - *Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume*, Paris.

MENAGE 1694/1750

Ménage G. - *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris 1694. Edition augmentée 1750

MERLET 1667

Merlet J. - *L'abrégé des bons fruits*, Paris 1667. 3<sup>e</sup> éd. 1690, Paris.

MILLER 1785

Miller Ph. - *Dictionnaire des Jardiniers ...*, Paris.

MONET 1636

Monnet Ph. - *Invantaire des deus langues, françoise et latine ...* Lyon.

MONTEGRE 2005

Montègre G. - François de Paule Latapie, un savant voyageur français au coeur de la Rome des Lumières, *Mélanges de l'Ecole fr.de Rome* 2005, 117-1 : 371-422.

MORELOT 1831

Morelot Dr - *Statistique de la vigne dans le département de la Côte d'Or*, Dijon-Paris.

NAVARRÉ 1759

- Navarre - de la convenance des differens terrains avec les différens cépages, Mémoire de l'Académie des sciences de Bordeaux, *in* Bidet 1759,1 : 92-
- ODART 1845/1854  
Odart A.-P. - *Ampélographie, Traité des cépages ...*, 2<sup>e</sup> éd. Paris 1845. 3<sup>e</sup> édition augmentée 1854.
- PLAIGNE 1782  
Plaigne, chevalier de - *Le parfait vigneron ou l'Art de faire, d'améliorer et de conserver les vins...* Paris. Rééd. 1803.
- Pl@ntGrape  
*Le catalogue des vignes cultivées en France*  
<http://plantgrape.plantnet-project.org.fr>
- PRAT *et al.* dir.2008  
Prat D., Raynal-Roques A., Roguenant A., Lacharpagne J.-C.,(dir.) - *Peut-on classer le vivant ? Linné et la systématique aujourd'hui*, Paris .
- REYNAUD 2011  
Reynaud C. - Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel, *Etudes héraultaises*, Hors-Série, 2011 : 31-47.
- REZEAU 2014  
Rézeau P. - *Dictionnaire des noms de cépages de France*. 1<sup>ère</sup> éd. 1998. 2<sup>e</sup> ed.augmentée, 2014.
- 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>
- Rhc10  
Galinié H., Yerre, J. - Le Catalogue des vignes de la collection du Luxembourg à Paris en 1809, *Recherches sur l'histoire des cépages*, 10, 2018.  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01962146>
- Rhc 12  
Galinié H., Courty B. - Cépages du Bordelais et du Languedoc en 1736 - *Recherches sur l'histoire des cépages*, 12, 2019.  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02055591/document>
- Rhc13  
Galinié H. - Les façons de différencier et de nommer les vignes et les plants, (1050-1850), *Recherches sur l'histoire des cépages* 13, 2019. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02106540>
- Rhc à paraître  
Galinié H. - De plant et raisin à cépage (1455-1845) *Recherches sur l'histoire des cépages*, halshs
- ROALDES 1589  
Roaldès, F. - *Discours de la Vigne* publié avec divers autres documents inédits, par M. Philippe Tamizey de Larroque, *Actes de l'Académie nationale des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux*, 3<sup>e</sup> série, 47<sup>e</sup> année, 1885 : 377-478.
- ROY-CHEVRIER 1900  
Roy-Chevrier J. - *Ampélographie rétrospective*, Montpellier-Paris.
- ROZIER 1800  
Abbé Rozier, *Cours complet d'agriculture*, publié par Chaptal *et al.* 1800-, 10 vol. Paris.
- SECONDAT 1785  
Secondat, J.-B. de - Mémoire sur la culture des vignes de la Guienne, et sur les vins de cette province, *Mémoires sur l'histoire naturelle*, Paris : 65-126.
- SELOSSE 2007a  
Sélosse Ph. - La dénomination des savoirs en français préclassique (1500-1650), *in* Bertrand, Gerner, Stumpf 2007 : 35-45.
- 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.
- SELOSSSE 2008  
Sélosse Ph. - Les concepts de genre et d'espèce à travers l'évolution du modèle logique de la définition, de l'Antiquité à Linné », *in* Prat *et al.* dir.2008: 65-79.
- SELOSSE 2015  
Sélosse Ph. (dir.) - *Nomenclatures au XVIII<sup>e</sup> s. : la science, « langue bien faite »*, Actes du colloque Les mots et les choses au XVIII<sup>e</sup> siècle : la science, « langue bien faite » (Lyon 2007), Lyon 2015.

SERRES 1600

Serres O. de - *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, Paris

TAINTURIER 1763

Tainturier, Abbé F. - *Remarques sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisins*, suivi de *Observations sur le livre intitulé « Traité sur la nature et la culture de la vigne, ... par M. Bidet (1759)*. Ed. L. Abric, Précy-sous-Thil, 2000.

TALLAVIGNES 1901

Tallavignes, Ch. - *Cépage, Histoire de l'ampélographie*, in Viala, Vermorel dir. 1901-1910, T. 1, Chap. IV : 505-718.

TREVOUX 1721

*Dictionnaire universel françois et latin vulgairement appelé Dictionnaire de Trévoux*, 2<sup>e</sup> éd., Paris 1721. 6<sup>e</sup> ed. 1779.

VALMONT DE BOMARE 1775

Valmont de Bomare, J.-C. - *Dictionnaire raisonné universel d'Histoire naturelle*, Paris.

VASQUEZ 2008

Vasquez J. – *Nicolas Dupré de Saint-Maur, le dernier grand intendant de Guyenne*, Bordeaux 2008.

VAXELAIRE 2008

Vaxelaire, J.-L. - Etymologie, signification et sens, In Durand J., Habert B, Laks B., dirs, *Congrès Mondial de Linguistique Française* : 2187-2199.

VIALA, VERMOREL 1901-1910

Viala P, Vermorel V. dir. – *Traité général de viticulture, ampélographie*, 7 vol. Paris.

Vignes et Vins au Moyen Age 2014

*Vignes et vins au Moyen Age. Pratiques sociales, économie et culture matérielles*. Revue électronique du CRH, 12.

VIVIEN 1839

Vivien L. (dir.) - *Cours complet d'agriculture ...* article Vigne : T. XVIIbis, Paris.



# TABLE DES MATIERES

Groupe Dupré  
Remerciements  
Sommaire  
Avant-propos

## SECTION 1

Introduction  
L'enquête  
Vues des pièces  
Les archives

### 1a – L'enquête

vue 10

Le royaume et la Guyenne  
Modernité de Dupré de Saint-Maur  
Ampélonymes plutôt que cépages  
Le déroulement de l'enquête de 1782 à 1784  
L'intendance et l'académie  
L'interruption des travaux  
La localisation de la collection  
Nommer l'entreprise  
L'enquête de Cochin de 1774 et le rôle de l'abbé Rozier  
Rendre la documentation intelligible  
Un corpus bibliographique de référence

### 1b - Vues des catégories de pièces présentes dans les recueils

vue 18

Fig. 1 Collection A  
Fig.2 Répertoire B  
Fig.3 Bordereaux  
Fig.4 Mémoires  
Fig.5 Correspondance  
Fig.6 *Varia*

### 1c – Les archives

vue 38

#### **Qualité, intelligibilité et potentiel des archives**

Les désignations et les catégories des pièces de l'enquête  
Les dossiers  
la numérotation des dossiers du ms.561  
Le recueil C1349  
Le recueil ms.561  
Le registre des entrées et le répertoire  
Le classement des autres pièces

La correspondance  
Les dossiers composites  
Les lacunes documentaires  
Les pièces éparses  
La structure du texte et du Tableau récapitulatif  
Le corpus des ampélonymes et les noms vedettes

### **Le déroulement de l'enquête**

Éléments de chronologie de l'enquête  
Schéma théorique et faits documentaires

### **La collection**

Le registre des entrées de la collection A  
Chronologie relative  
La collection A, le royaume sans la Guyenne  
Terrains et collection

### **Les contributeurs de l'enquête**

Les auteurs dans les archives  
Les deux lettres de Dupré de Saint-Maur et les deux vagues de 1783 et 1784  
Rozier, Cochin et Dupré de Saint-Maur  
F. de P. Latapie

### **Au-delà des apparences**

### **Annexe 1 - Chronologie relative des entrées dans la collection**

## **SECTION 2**

### **Transcription des archives de l'enquête de 1782-84**

vue 55

Tableau-sommaire des dossiers  
La transcription  
L'ordre de présentation des deux recueils et des pièces annexes  
Correspondance et notes  
Le répertoire des ampélonymes  
Les règles de transcription suiv

### ***Archives départementales de la Gironde C1349 (dossiers 10-98)***

vue 61

Généralité de Dijon, dossiers 10-20  
Dijon (10), Flavigny (11), Beaune (12),  
Mâcon (13), Auxonne (14), Nuits-St-Georges (15),  
Vitteaux (16), Pr<sup>té</sup> des Dombes (17), Avallon (18),  
Chalon/Saône (19), Bourg-en-Bresse (20)  
Intendance de Toulouse, généralité de Languedoc, dossiers 21-23  
Toulouse (21), Mirepoix (22), Nîmes (23)  
Généralité d'Aix, dossiers 31-37  
Aix (31), Toulon (32), Cuers (33),  
Le Beausset (34), Cannes (35),  
Aubagne (36), Roquevaire (37)  
Généralité d'Auch, dossiers 41-48  
Ste-Colombe (41), Gan en Béarn (42), Estirac (43),  
Auch- ? (44), Auch- ? (45),  
Jurançon (46), Madiran (47), Sauveterre (48)  
Généralité de Montauban, dossiers 51-57

- Montauban (51), Saint-Antonin (52), Figeac (53),  
Puy-l'Evêque (54), Rodez (55), Millau (56), Mur-de-Barrez (57)
- Généralité de Bourges, dossiers 61-68  
St-Amand (61), Châteauroux (62), Selles/Cher (63),  
Argenton/Creuse (64), La Châtre (65), La Charité/Loire (66),  
Issoudun (67), Sancerre (68)
- Généralité de Metz, dossier 71  
Pays messin (71)
- Généralité d'Auvergne, dossiers 81-84  
Riom (81), Brioude (82),  
Clermont (83), Corent (84)
- Généralité de Soissons, dossiers 91-92  
Soissons (91), Laon (92)
- liste des dossiers particuliers :  
Angers, dossier 95, généralité de La Rochelle  
Joigny, dossier 97, généralité de Paris  
Environs de Paris, dossier 98, plants 1 à 17

### ***Bibliothèque municipale de Bordeaux, ms.561 (dossiers 101-162)***

vue 174

- Registre des entrées dans la collection, dossier 101
- Généralité de Guyenne, dossiers 103-129  
Bergerac (103), Agen (104), Bazas (105),  
Casteljaloux (106), Castillonès (107), Clairac (108),  
Libourne (109), Condom (110), Monpon (111),  
Nérac (112), Nontron (113), Pauillac (114),  
St-Palais (115), Sarlat (116), Thiviers (117),  
Marmande (118), St-Barthélémy (119), Monségur (120),  
Mas d'Agenais (121), Miramont (122), Tonneins (123),  
Caumont (124), La Sauvetat de Caumont (125), Tombeboeuf (126),  
Gontaud (127), Lévigac (128), Ste-Bazeille (129)
- Généralité de Paris (dossier 130)  
sous le même identifiant 130 : Joigny, Etampes,  
Troyes et environs (dans la généralité de Châlons/Marne),  
Auxerre, Chablis, Dreux
- Intendance de Montpellier, généralité de Languedoc (dossier 141)  
Lunel (141)
- Généralité de Montauban (dossier 143)  
Complément au dossier Rodez (143)
- Généralité de Metz (dossier 145)  
Complément au dossier Metz (145)
- Ebauche de répertoire des ampélonymes (dossier 150)
- Document préparatoire du répertoire, généralité de Dijon (dossier 151)

### **Autres pièces**

vue 356

- Dossier 161 : pièces issues du recueil C1349 ou du ms.561 ne relevant pas d'un dossier précis.  
Lettre de Dupré de Saint-Maur aux subdélégués de Guyenne (161.1)  
Deux pièces relatives à l'abbé Rozier (161.2)  
Lettre envoyée de Riberac le 3 février 1784 (161.3)
- Dossier 162 : pièces postérieures à 1782-84 dans le ms.561  
Sommaire du recueil ms.561 par A.Petit-Lafitte en 1867 sous le titre Synonymie de la vigne (162.1)

Dossier 171 : pièces complémentaires, relatives à l'enquête de 1782-84, conservées dans d'autres archives ou publiées.

Lettre de Dupré de Saint-Maur à ses collègues intendants, avril 1782 (171.1)

Echange de correspondance (3 lettres) entre Dupré de Saint-Maur et la municipalité de Bordeaux (171.2)

Dossier 201 : pièces autres, contemporaines de l'enquête (1774-1797)

Lettre circulaire de l'intendant général des finances Cochin en date 19 février 1774 aux intendants (201.1)

Lettre de l'abbé Rozier à l'intendant de Guyenne publiée par Dussieux (201.2)

Projet de pépinière de vignes de Bordeaux en 1797 (201.3)

## SECTION 3

**Tableau récapitulatif** des 5900 occurrences des ampélonymes mentionnés dans l'enquête vue 367

## SECTION 4

### **Tables**

vue 480

Table abrégée des noms de personnes

Table abrégée des noms de lieux

Table des échanges de correspondances et des notes

Table des figures

### **Glossaire technique**

### **Sources et bibliographie**

### **Table des matières**