*Crescentis*
ISSN : 2647-4840
 : Université de Bourgogne

**6 | 2023**
**Des cépages sans noms, des noms sans cépages. Comment désigner la vigne ?**

# Des variétés de vignes dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385

*Vine varieties in the account of the cellars of the Count of Blois in 1385*

15 December 2023.

**Samuel Leturcq**

**DOI :** 10.58335/crescentis.1451

http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1451

Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Samuel Leturcq, « Des variétés de vignes dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385 », *Crescentis* [], 6 | 2023, 15 December 2023 and connection on 14 May 2024. Copyright : Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). DOI : 10.58335/crescentis.1451. URL : http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1451

# Des variétés de vignes dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385

*Vine varieties in the account of the cellars of the Count of Blois in 1385*

***Crescentis***

15 December 2023.

**6 | 2023**
**Des cépages sans noms, des noms sans cépages. Comment désigner la vigne ?**

**Samuel Leturcq**

**DOI :** 10.58335/crescentis.1451

http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1451

Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

---

Introduction
Un document exceptionnel dans une série documentaire non moins exceptionnelle
Un domaine, une cave, une tablée : production, stockage, consommation
Noms de variétés de vigne et noms de vin
  L'auvernat
  Le tendrier
  Fourmenté/Fromenté… et autres vins spéciaux
  Auvernat, vin de qualité *vs* tendrier, vin sans qualité
Conclusion

---

# Introduction

1 Le Blésois, situé sur la Loire entre l'Orléanais (à l'est) et la Touraine (à l'ouest), est une région traditionnellement viticole. La carte de Cassini montre qu'au milieu du XVIII^e^ siècle s'étire le long du fleuve un ruban de vignobles. À cette époque, la petite Beauce (sur la rive droite) et la Sologne (en face, sur la rive gauche) sont des zones viticoles produisant des vins consommés sur place ou vendus à Paris, comme la Touraine et l'Orléanais (Leturcq et Lammoglia 2018). S'il est très probable

Licence CC BY 4.0

que la limite d'approvisionnement en vin de vingt lieues imposées aux taverniers parisiens par arrêt du parlement de Paris du 14 août 1577 a fortement dynamisé la production viticole blésoise (Dion 1959, p. 556-557), le vignoble était déjà largement présent dans ces campagnes à la fin du Moyen Âge. Dans la célèbre *bataille des vins* rédigée par Henri d'Andeli dans les années 1220-1230 (Henri d'Andeli, *La bataille des vins*), alors que rivalisent métaphoriquement à la table du roi Philippe Auguste les vins du Poitou (Poitiers, Montmorillon, Chauvigny), d'Anjou, du Berry (Buzançais, Châteauroux, Issoudun), de l'Orléanais et du Gâtinais (Orléans et Jargeau) et de Sancerre, le Blésois n'est pas en reste avec les crus de Mesland en limite avec la Touraine sur la rive droite de la Loire, d'Orchaise en petite Beauce (dans la vallée de la Cisse, à environ 10 kilomètres à l'ouest de Blois) et de Montrichard et Lassay-sur-Croisne en Sologne, sur la rive droite du Cher. Les mentions de l'activité viticole abondent dans cette zone durant la période médiévale. Ainsi, par exemple, le cartulaire de Mesland, rédigé à la fin du XV^e^ siècle, décrit dans les paroisses de Monteaux, Meuves, Cangey et Veuves (qui bordent la rive droite de la Loire, à la limite du Blésois et de la Touraine) un vignoble réputé avoir été planté en 1293, constitué de 441 parcelles exploitées par 290 personnes, couvrant une superficie de 223 arpents, soit environ 140 ha [1].

2 C'est dans ce contexte que s'inscrivent les nombreuses possessions viticoles du comte de Blois au XIV^e^ siècle, renseignées par un dossier particulièrement riche conservé dans le fonds patrimonial de la bibliothèque Abbé Grégoire de la ville de Blois. Les comptes de bouteillerie apportent en effet une lumière particulièrement vive non seulement sur la gestion des caves (stockage) et sur la consommation de la tablée comtale, mais aussi sur l'exploitation en faire-valoir-direct d'un important vignoble détenu par le prince. Il s'agit d'un fonds exceptionnel avec une particularité très originale : il apporte des indications précieuses sur l'encépagement des vignobles de ce domaine.

Licence CC BY 4.0

# Un document exceptionnel dans une série documentaire non moins exceptionnelle

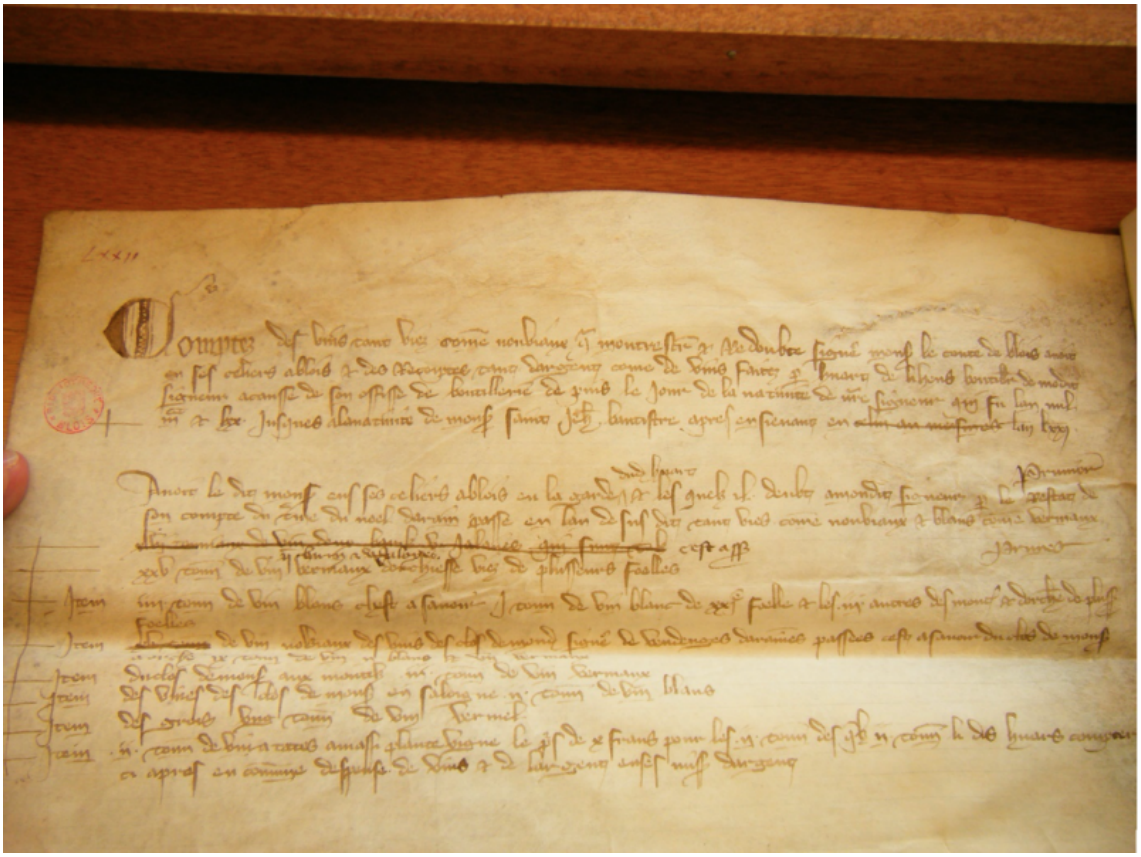
3 Jean-Baptiste Anne Geneviève Ganiare, baron de Joursanvault (1748-1792), est un érudit bourguignon, collectionneur compulsif de pièces manuscrites, parmi lesquelles des pièces importantes issues des archives du comté de Blois. Au total, la collection Joursanvault réunissait à son apogée 160 000 pièces et 220 registres in-folio, auxquels s'ajoutaient 14 000 volumes imprimés et diverses collections d'histoire naturelle léguées par son oncle Vivant, des sceaux, des monnaies, des antiquités, des tableaux… Cette extraordinaire collection fut toutefois dispersée au XIX^e^ siècle. La ville de Blois en conserve une partie sous l'intitulé « Fonds Joursanvault ».

4 Le fonds Joursanvault comprend en particulier un dossier concernant l'office de la bouteillerie de l'hôtel du comte de Blois au XIV^e^ siècle, à savoir :

- un compte allant du 25 décembre 1370 au 24 juin 1371, conservé dans le carton 16 sous la cote Ms 81, intitulé « État des vins des celliers du comte de Blois ». Il s'agit d'un grand parchemin en deux peaux cousues à leurs bouts, dont les dimensions sont les suivantes : 56,5 cm de hauteur sur 37 cm de largeur pour le premier parchemin, 104,5 cm de hauteur sur 37 cm de largeur pour le second (Figure. 1).
- un compte allant du 24 juin au 25 décembre 1385, conservé dans le même carton 16, sous la même cote Ms 81, rôle LXXVII. Il s'agit d'un petit registre in-folio de 77 folios en papier, mesurant 21 cm de largeur sur 30,4 cm de hauteur. Ce document est mentionné en 1835 sous le numéro de lot 517 dans le catalogue analytique de la collection dressé en 1835 pour sa dispersion (Catalogue analytique des archives de M. le baron de Joursanvault… 1835, tome I, p. 75).

Licence CC BY 4.0

**Fig. 1. Début de l'état des vins des celliers du comte de Blois de 1371.**



Crédit photographique : Marie Pigelet.

5 Plusieurs pièces complètent ces deux comptes, parmi lesquels, deux documents datés de 1335 et 1345 qui concernent la gestion du pressoir Badin sis près du vignoble comtal de Soings-en-Sologne. Ajoutons que la collection Joursanvault comprenait initialement, dans le même dossier, le compte de la bouteillerie de 1375, daté du 25 décembre 1374 au 22 juillet 1375, sous la forme d'un rouleau de parchemin de 221 cm de long sur 26 cm de large. À la suite de la dispersion de la collection, ce document est aujourd'hui conservé à la Bibliothèque impériale de Saint-Pétersbourg dans la collection des autographes concernant l'Histoire de France. Il a fait l'objet d'une édition publiée en 1906 par l'abbé Porcher dans la *Revue du Loir-et-Cher*.

6 Ce très riche dossier, qui livre une multitude de détails pratiques, permet une plongée au cœur de l'administration d'un domaine viticole aristocratique blésois. Cette documentation est à rapprocher de dossiers contemporains dans le Bordelais (domaines de l'archevêque

Licence CC BY 4.0

de Bordeaux dans Marquette 1978) et en Bourgogne (clos de Chenôve du duc de Bourgogne dans Beck 1996 ; domaines de la collégiale Notre-Dame de Beaune dans Labbé et Garcia 2014a et 2014b ; domaines des comtes de Bourgogne dans Gresser 2019). Dans le cadre de cet article, nous allons nous intéresser plus particulièrement au compte de bouteillerie de 1385 qui a fait l'objet d'un mémoire de Master 2 d'Histoire de l'Alimentation préparé et soutenu à l'université de Tours en 2010 (Pigelet 2010)[2].

# Un domaine, une cave, une tablée : production, stockage, consommation

7 En 1385, la lignée comtale des Blois-Châtillon, amorcée en 1225, est sur le point de s'éteindre. En 1391, alors qu'il a perdu son fils et unique héritier, Guy II de Châtillon vend son comté à Louis de Valois, duc d'Orléans ; le duc prend possession du comté de Blois à la mort de Guy II de Châtillon en 1397 (Devynck 1976). Le comté de Blois est alors une principauté puissante, calquant son organisation sur l'administration royale (Sauvage 1997 ; Sauvage 1998). L'hôtel du comte, à savoir l'ensemble des services domestiques, comprend six « métiers » : paneterie, huisserie, cuisine, écurie-fourrerie (ou maréchaucie), chambre et bouteillerie. Caisin de Bonduiz, bouteiller et rédacteur du document, exerça l'office de bouteiller du comte de Blois durant 6 mois, depuis la saint Jean-Baptiste 1385 jusqu'à Noël de la même année. Le bouteiller a une double fonction dans les cours royales et princières. Il est d'abord échanson de l'hôtel, c'est-à-dire responsable de la gestion du stock de vin et de l'approvisionnement de la table comtale, lieu où s'exprime la munificence du prince, sa puissance et sa générosité : en somme l'échanson a une fonction éminemment politique. Le bouteiller doit impérativement veiller à ce que le vin ne manque jamais, et qu'il soit bon. Il est ensuite responsable de la gestion des domaines viticoles exploités en faire-valoir-direct, mais aussi de la collecte des redevances issues des vignes accensées ou affermées. À l'issue de son office, le bouteiller rédige un document comptable qui inscrit recettes et dépenses effectuées durant son office, pour justifier l'ensemble des flux matériels et financiers entrant et

Licence CC BY 4.0

sortant liés à sa charge, et fixer le montant des reversements à opérer en sa faveur ou celle du comte en fin d'exercice. Des marques de contrôle sont effectivement visibles pour ce qui concerne le calcul des sous-totaux et totaux (mains, plumes et encres différentes) ; il existe un suivi effectif de la comptabilité.

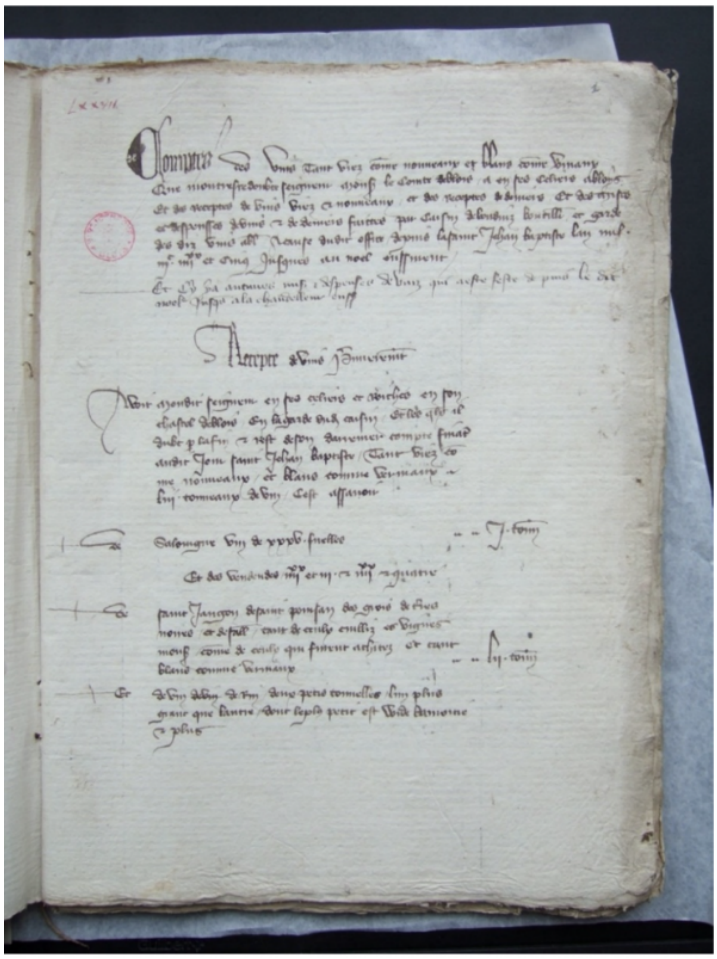
8 Le préambule du compte récapitule la fonction de ce document (Figure 2) :

> « Comptes des vins tant viez comme nouveaux et blans comme vermaux que mon tres redoubté seigneur, monseigneur le comte de Blois, a en ses celiers a Bloys, et ses receptes de vins viez et nouveaux et des receptes de deniers et des mises et despensses de vins et de deniers faictes par Caisin de Bonduiz, bouteiller et garde desdiz vins a Blois a cause dudit office depuis la saint Jehan Baptiste l'an mil IIICIIIIXX et cinq jusques au noel enssuivent. »

9 Et une main différente de celle du rédacteur principal du compte ajoute, juste en dessous : « Et cy y a aucunes mises et despenses de vinz qui a esté feste de puis le dit Noel jusques a la Chandeleur enssuivent. »

Licence CC BY 4.0

**Fig. 2 : Début du compte de bouteillerie de 1385 (fol. 2r).**



Crédit photographique : Marie Pigelet.

10 Le compte est divisé en quatre parties :

- Fol. 2r° à 17v° : gestion du stock de vin, avec les entrées marquées comme « recettes de vins » (fol. 2r° à 12r°) et les sorties marquées comme « dépenses de vins » (fol. 12v° à 16v°). Les folio 17r° et 17v° établissent un bilan comptable, qui apparaît comme largement déficitaire : le bouteiller doit restituer au comte 267 tonneaux de vin ! Le contrôleur (sans doute le bouteiller suivant) informe que Caisin de Bonduiz a payé au terme convenu de la saint Jean-Baptiste 1396, soit 6 mois après sa sortie de fonction.
- Fol. 18r° à 19v° : Dépenses de verjus et de vinaigre
- Fol. 20r° à 28v° : Compte d'exploitation des domaines viticoles du comte de Blois, indiquant les dépenses effectuées par le bouteiller, qui doit se faire rembourser ses avances

Licence CC BY 4.0

- Fol. 29r° à 35r° : Compte de dépenses diverses avancées par le bouteiller, qui doit se faire rembourser

11 Au total, l'ensemble des sommes avancées par le bouteiller montent à 111£ 8s 4d obole.

12 La matière de ce document est si riche en de multiples domaines qu'il n'est pas possible de détailler l'ensemble de ses apports dans le cadre de cet article. Laissons-nous porter par une liste de quelques aspects sommairement commentés. Nous nous concentrerons ensuite plus spécifiquement sur la terminologie vernaculaire utilisée pour désigner la diversité des qualités de vignes et de vins.

1. L'approvisionnement d'une cave princière dans la Loire moyenne
   La cave est approvisionnée, pour plus de la moitié du stock inventorié (225 tonneaux sur 406) par les vins du cru du comte de Blois, c'est-à-dire produits dans ses domaines situés de part et d'autre de la Loire, à savoir le Grois des Fois près de Blois ; Orchaise en petite Beauce ; Nouan, les Montils, Ingrande, la Rogerolle, Soings en Sologne. Pour le reste, le bouteiller achète des vins produits localement : Mesland à la limite de la Touraine ; Saint-Ouen-du-Bois dans le Vendômois ; Mer et Lestiou en petite Beauce sur la rive droite de la Loire ; Muides, Saint-Dié, Montlivaut, Candé-les-Montils et Cheverny en Sologne. Majoritairement, la cave comtale est approvisionnée de « vin de Saloingne » (Sologne). Les acquisitions de vins originaires de régions plus lointaines sont exceptionnelles : quelques tonneaux de vins de Saint-Pourçain [3] et de Saint-Jangou [4], et de manière encore plus anecdotique du « vin de Rin [5] [dans] deux petis tonnelés, l'un plus grant que l'autre, dont le plus petit est vuide la moitié et plus » (fol. 2r°). On peut s'étonner de ne trouver aucun vin d'Orléans, ni de Beaune, pourtant bien attestés dans toute la vallée de la Loire.
2. La conservation des vins
   La cave du comte de Blois comprend des vins nouveaux et des vins vieux, c'est-à-dire âgés de la vendange de l'année précédente ; cela est sans originalité. Il est en revanche intéressant de constater qu'on conserve et consigne des tonneaux de vins vraiment très vieux, tel que cette mention de vin de Sologne vieux de 35 ans : « De Saloingne vin de xxxv fuelles, 1 tonneau » [6], et juste après : « Et des vendanges IIII$^{xx}$ et III et IIII$^{xx}$ et quatre [...] LII tonneaux » (fol. 2 r°), soit les deux années précédant la vendange 1385. Notons que le compte de 1375 fait apparaître, en plus grand nombre encore, ces mentions de tonneaux de vins très vieux. Ne serait-ce pas la trace de la pratique de la

Licence CC BY 4.0

cuvée perpétuelle et du « vin renouvelé » (Garcia et Ferrand 2015), c'est-à-dire d'un tonneau ancien dans lequel on puise partiellement chaque année, et que l'on remplit régulièrement avec des vins plus jeunes ?

3. L'équipement de la cave et des chais (tonneaux, cuves, vaisseaux, barriques…) Les dépenses de réparation du matériel vinaire sont nombreuses. On entretient le matériel avant les vendanges (reliage des tonneaux, étanchéification avec du suif, graissage des vis des pressoirs…), on mentionne les pertes de vin (« déchets ») liés au mauvais état des cuves et tonneaux, on évoque les mésusages du matériel dans le courant de l'année (utilisation de cuves pour faire de la cervoise pour le comte, ou pour faire du mortier…)
4. Les modes de vinification (pressages, cuvaisons, entonnages, ouillages…), mais aussi production du verjus et du vinaigre
5. Le transport, tant par eau que par terre
6. La problématique du transport occupe une place importante dans le compte de la bouteillerie du 1385. Que ce soit pour de petites ou de très grandes distances, les nombreuses dépenses liées au transport fournissent des anecdotes instructives qui renseignent sur les coûts, mais aussi les pratiques.

# Noms de variétés de vigne et noms de vin

13 On rencontre en Bourgogne et en Bordelais des documents d'une richesse comparable aux comptes de bouteillerie du comté de Blois. Le document de 1385 offre cependant une originalité vraiment exceptionnelle. On y trouve en effet des termes techniques que l'on serait tenté de comprendre comme des noms de cépages, c'est-à-dire de différentes variétés de vigne : l'auvernat, le tendrier et le fourmenté.

## L'auvernat

14 L'auvernat est le nom utilisé essentiellement en Touraine, dans le Blésois, le Vendômois et l'Orléanais pour désigner une variété de raisin habituellement identifiée comme un type de pinot noir (Galinié 2018). On trouve l'attestation la plus ancienne dans un bail daté de 1302 passé par les religieux de Beaugency pour plusieurs « héritages » qu'ils possèdent en Sologne à Saint-Aubin[7] : « edefier et planter en bons auvernas »[8]. Dès lors, l'auvernat est mentionné fréquemment dans la Loire moyenne, comme par exemple dans les comptes de la

Licence CC BY 4.0

ville de Tours en 1397[9], dans des actes notariés[10], mais aussi dans des chroniques (Nouel 1878)[11]. L'identification de l'auvernat au pinot noir n'est pourtant pas évidente pour plusieurs raisons :

- Précisons d'abord qu'il existe une importante variabilité intravariétale du pinot noir, de sorte que les vignes peuvent prendre des noms divers pour désigner des types variés de pinot noir : plant de beaune, plant d'orléans, auvernat… C'est ce que l'on constate par exemple dans la *Recepte des vins cueillyz es cloz des vignes des plan d'Herboys, de Beaulne, Anjou et Orleans*, dressée par le receveur du château de Chenonceau de 1547 à 1557 (Comptes des receptes et despences faites en la chastellenie de Chenonceau… 1864 ; Galinié 2016).
- Ajoutons ensuite qu'avant la création de la science ampélographique qui décrit les variétés de l'espèce *Vitis vinifera* et en fixe une nomenclature scientifique au tout début du XX^e^ siècle, le nom « auvernat » est ambigu, désignant diverses variétés de vignes qui ne sont pas du pinot noir. Ainsi Jacques Boullay, en 1723, liste les six sortes d'auvernats cultivés en Orléanais : « Le meilleur et le plus précieux de tous les vins qui se cueillent dans ce vignoble est l'Auvernat. Il y en a de six especes ; savoir, l'Auvernat teint, le more, le rouge, le gris, et de deux especes de blancs, qui font l'Auvernat blanc de Solers, et celui du pays-*bas* » (Boullay 1723, p. 372). Jean-Baptiste Secondat de Montesquieu confirme ce fait en 1785 : « [L'Auvernat gris, ou meusnier de l'Orléanois] a la feuille laineuse en-dessous et un peu en-dessus. Je crois qu'on l'appelle aussi fromenté-gris. On l'estime beaucoup moins que l'auvernat franc : mais on l'y multiplie beaucoup plus, parce qu'il produit beaucoup plus » (Secondat de Montesquieu 1785, p. 73). Et plus loin : « [L'auvernat blanc à Orléans] a le grain clair-semé ; il mûrit des premiers : il est fondant et d'un goût relevé, et les découpures de la feuille, aiguës » (de Secondat de Montesquieu 1785, p. 76).
- Terminons enfin en précisant que l'auvernat peut désigner en réalité une qualité de vin correspondant à un mélange de plusieurs cépages. C'est ce dont témoigne Jacques Boullay en 1723 en décrivant les pratiques des vignerons orléanais et blésois : « Quand je dis que souvent il est avantageux d'avoir de diferens cepages dans une certaine étenduë de terre, je n'entens pas qu'il faille metre dans une même poüée ou dans une même silée, de plusieurs especes de cepages, comme font presque tous les vignerons, quand ils plantent des vignes pour eux, ce qui les oblige necessairement à ne faire qu'un vin de tous raisins, qu'ils voudroient neanmoins faire passer pour un auvernat pur, quoiqu'il n'y en ait peut-être pas le tiers ; mais je veux dire que dans chaque espece de terre il ne faut planter que d'un même complant, afin que chaque espece étant séparée, on puisse plus aisément dans le tems de la vendange,

Licence CC BY 4.0

faire du vin tel qu'on poura le souhaiter, ce qui seroit très-dificile si toutes ces diferentes especes de complans étoient plantées confusément les unes avec les autres ; car il n'y auroit gueres parmi ceux qui vendangent, que les vignerons et les vignerones qui pûssent faire ce discernement ; encore n'en viendroient-ils pas facilement about, quoiqu'ils y perdissent beaucoup de tems. Les bourgeois qui ne veulent avoir sur leurs heritages que de l'Auvernat, doivent veiler sur leurs vignerons dans le tems qu'ils plantent ; car souvent il ont l'adresse d'y mêler du plant Samoireau dur, de Gois, et autres mauvais cepages… » (Boullay 1723, p. 286-297). On voit ici que les vignerons orléanais ont l'habitude, pour les vignes qu'ils plantent « pour eux », c'est-à-dire à destination d'une production domestique, de mêler les variétés de vignes, et de vendanger en une seule fois, sans considération des différentiels de maturité existant nécessairement entre toutes ces variétés. Il en résulte un « vin d'auvernat » trompeur puisqu'il n'est pas pur, mais mélangé avec d'autres variétés, telles que du « samoireau dur » (côt ?) (Galinié 2016) et du « gouais ». Cette pratique est attestée de longue date dans la Loire moyenne. Par exemple en 1347, dans un acte de partage du fief de Châteauvieux (Sologne) entre deux frères, Guillaume et Etienne Garreau, l'aîné Etienne s'attribue « la tournure d'amont tant d'auvernatz que de fromentins », laissant à son frère Guillaume « la tournure des rouges et la tournure d'auvernaz tenant à icelle » [12]. Sont distingués soigneusement d'une part un vignoble planté de variétés rouges mêlées et vendangées indistinctement, et d'autre part un vignoble planté exclusivement d'auvernat. Autre exemple : en 1600, à l'occasion d'un procès qui opposa les héritiers des défunts Léonard Gendron et Jacquette Durans contre les héritiers du défunt Louis Cougnet [13], on apprend que Louis Cougnet a fait travailler (façons et vendanges) un demi-arpent de vignes situées vers Talcy dans le Blésois et en a recueilli un poinçon de « vin de tous raisins » qu'il a vendu pour 12 livres ; cette parcelle d'un demi-arpent est plantée de plusieurs variétés de vignes, vendangées toutes en même temps et donne un vin dit « de tous raisins ». Lorsque l'année suivante le même Louis Cougnet vendange la même parcelle d'un demi-arpent, et en retire un tonneau de « vin auvernat » qu'il a fait conduire et charroyer jusqu'à Châteaudun et qu'il a vendu 13 livres et 10 sous, et un autre tonneau de *vin lignager* dont on ignore l'usage, on peut se poser la question de la réalité qui se dissimule derrière les mentions « vin d'auvernat » et « vin lignager ». Ces vins sont-ils aussi purs (100 % auvernat, 100 % lignage) que ce qui est affiché ? Il est plus probable que ces productions commercialisées sont vendues sous des noms qui ne correspondent pas à leur composition réelle, mais indiquent une qualité : qualité supérieure pour le « vin d'auvernat », qualité commune pour le « vin

Licence CC BY 4.0

lignager ». Cette distinction se retrouve dans le compte de bouteillerie de 1385 lorsque sont distingués clairement les vins rouges d'auvernat des rouges « communs »[14]. De même, lorsque le bouteiller distingue d'une part les vins issus des vignobles de Mer et du Clos Huguet, d'autre part les vins d'auvernat, on voit que l'expression « vin d'auvernat » désigne une qualité remarquable, à l'instar de celle du lieu de production[15].

15 Le compte de bouteillerie de 1385 mentionne abondamment le terme « auvernat » au travers de 27 occurrences. Une seule qualifie l'auvernat de « vermeil », c'est-à-dire de couleur rouge[16]. « Auvernat » apparaît comme qualificatif soit d'un récipient qui contient du vin (tonneau ou traversier[17]), soit du vin lui-même : on parle de « tonneau d'auvernat » (23 mentions[18]), de « traversier d'auvernat » (1 mention[19]) et de « vin d'auvernat » (3 mentions[20]). En réalité, le mot « auvernat » désigne le produit plutôt que la plante.

## Le tendrier

16 Le « tendrier » est mentionné bien moins souvent que l'auvernat (5 fois seulement). On l'utilise pour qualifier le vin, qu'il soit contenu dans un tonneau (4 mentions de « tonneau blanc de tendrier »[21]) ou non (1 mention[22]). Comme pour l'auvernat, le tendrier désigne le produit plutôt que la plante. Ce produit est systématiquement de couleur blanche.

17 La détermination ampélographique d'une variété de vigne nommée « tendrier » en lien avec la production de vins blancs dans le Blésois en 1385 est d'autant plus difficile qu'il existe une large diversité de plants et raisins dits « tendres » dans le Val de Loire, notamment des variétés rouges (Galinié 2022a). Le mot est signalé en 1385, puis disparaît de la documentation pour réapparaître en Anjou et en Touraine au début du XIX$^{e}$ siècle. Une variété nommée « blanc tendrier » est mentionnée dans les envois du département du Maine-et-Loire pour la pépinière du jardin du Luxembourg en 1804[23]. On rencontre le tendrier dans l'enquête préfectorale de 1808, pour les communes lochoises de Chédigny (sous la mention « tendrier poitevin ») et de Verneuil-sur-Indre (sous la graphie « tendrié »), mais aussi sur le plateau au nord de Tours à Sonzay[24]. André Jullien, dans sa *Topographie de tous les vignobles connus…* mentionne effectivement en 1816 la présence d'une variété de ce nom dans le Lochois : « Dans l'arrondisse-

Licence CC BY 4.0

ment de Loches, on cultive le tendrier, l'auberon, le fromenteau, le bordelais, l'aunis, le viret, le salais, le fié, le côte-rotie, le confort et la franche-noire. Quelques-uns de ces plants peuplent les vignes de l'arrondissement de Chinon, ainsi que le chenin, le breton rouge et blanc, le pineau-noir, le foirault, la vigne folle, etc. Le breton, qui paroît être le même que le bordelais, domine dans les vignobles de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, avec le morillon et le pineau » (Jullien 1816, p. 74). Auguste Chauvigné, dans son *Ampélographie tourangelle*, atteste au tout début du XX^e^ siècle que cette variété est désormais en voie de disparition en Touraine :

> « Le tendrier. Voici un nom que nous tenons à sauver de l'oubli, et dont il n'est possible de parler qu'à titre historique. Il n'en existe guère désormais que quelques souches isolées dans l'arrondissement de Loches ; elles tendent à disparaître de jour en jour et, bientôt, ce cépage ne sera plus qu'un souvenir. La souche est très vigoureuse, étalée, les sarments sont forts, très longs, poussent avec une vigueur qui entraîne toute la végétation et détermine une coulure intense. Nous connaissons des pieds qui n'ont pu être rendus fructifères même avec 5 ou 6 verges. Il nous a semblé qu'il doit se rapporter aux cépages que nous avons déjà cités sous les noms de Bicane, d'Auberon ou Foyard. De préférence nous le rapprocherons de l'Auberon ou Franc-Aubier, appelé encore Aubin blanc, parce que ce cépage est également de la même région tourangelle, et qu'il nous paraît avoir les mêmes aspects extérieurs : souche vigoureuse, feuille similaire, facilité à la coulure, grappe cylindrique, fournie en grains sphériques, au jus abondant, sucré et de maturité hâtive. Le mince intérêt qui s'attache à ce cépage perdu dans le passé ne nous permet pas de le considérer plus longuement » (Chauvigné 1914, p. 74).

18 Cette variété blanche, ignorée sous ce nom entre la fin du XIV^e^ siècle et le début du XIX^e^ siècle, semble avoir aujourd'hui disparu.

## Fourmenté/Fromenté… et autres vins spéciaux

19 Le compte de bouteillerie de 1385 qualifie seulement à 3 reprises du vin avec les termes « fourmentéz » (2 mentions [25]) et « fromentéz » (1 mention [26]). On pourrait considérer cette différence orthographique comme une variation insignifiante. Un examen plus poussé du texte

Licence CC BY 4.0

amène cependant à émettre l'hypothèse que ces terminologies différentes désignent deux réalités distinctes : d'une part une qualité de vin blanc réalisée à partir d'une variété majoritaire de vigne blanche nommée « fourmentéz », d'autre part un vin spécial et sophistiqué de couleur rouge élaboré avec la céréale nommée « froment », donnant son nom au vin dit « fromenté ».

20 Le « fourmentéz » est systématiquement utilisé pour désigner des vins blancs dans le compte de bouteillerie de 1385 : « vins blans de fourmentéz et de tendriers », « vins blans de fourmentéz ». On ne peut douter que le mot désigne une qualité de vin blanc, comme le tendrier en désigne une autre, sans doute caractérisé par l'usage d'une variété de vigne appelée « fourmentéz ». Cette mention n'est pas particulièrement surprenante, car il existe en France septentrionale de nombreuses attestations, sous des formes orthographiques variées (fromenteau, fromental, fromenté, fromentin…), de variétés blanches qui servent à désigner des vins blancs de qualité. Ainsi par exemple dans le partage (déjà mentionné concernant l'auvernat) du fief de Châteauvieux (Sologne) en 1347 entre deux frères, Guillaume et Etienne Garreau, l'aîné Etienne s'attribue « la tournure d'amont tant d'auvernatz que de fromentins »[27]. Dans les pays ligériens, on avance couramment que le terme désigne aussi bien le pineau gris que le pineau meunier.

21 Concernant le « tonneau de fromentéz », la description du texte montre qu'il s'agit d'autre chose que le « vin de fourmentéz ». Le vin du tonneau est en effet « reboilly en marq vermeil », ce qui renvoie soit à un système de double fermentation, soit à une phase de cuisson aboutissant à un vin de couleur rouge. Il s'agirait donc d'une sorte de vin dont le nom exact n'est pas mentionné dans la source : « vin de formentéz » ou « vin fromenté », sur le modèle du « vin saugé » dont le comte de Blois possède deux tonneaux dans ses caves et celliers[28]. Ce « vin saugé » correspond sans doute à un vin aromatisé par décoction de sauge, dont la recette est proposée par Arnaud de Villeneuve dans son *Livre des vins*[29]. Le « fromentéz » ne serait-il pas à rapprocher du « vin de festus » mentionné à plusieurs reprises dans le compte de bouteillerie de 1385[30], dans la mesure où sa fabrication requiert l'usage de gerbes (*jarbes*) de froment achetées à cet effet : « Item pour v jarbes de froment es quelles il avoit environ I septier de blé achitées de Guillaume Rose et de Pierre Liegeart pour faire viii

Licence CC BY 4.0

tonneaux de vin de festus et cousterent VIIIs (fol. 20v) ; Item a Estienne Leberruier pour III jarbes de froment achitées de lui pour faire IIII tonneaux de vin de festus qui cousterent IIIIs » (fol. 22r). Le « vin de festus » [31] désigne littéralement un « vin de paille » ; mais il ne correspond en rien aux vins désignés actuellement par cette expression. En revanche, il doit s'apparenter au « vin de garbe » que l'on retrouve dans plusieurs sources picardes (Henry 1996, t. 2, p. 237-238). Les rares mentions de « vin de festu » dans les sources attestent qu'il s'agit d'un produit apprécié de l'aristocratie, coûteux, consommé dans la moitié septentrionale du royaume de France. Pour le reste, ces mentions sont trop rares et imprécises pour comprendre à quoi correspond exactement le vin de festu. Les données présentes dans le compte de bouteillerie de 1385 sont donc exceptionnelles, car elles permettent d'approcher la réalité de ce produit. Le vin de festu peut être blanc ou rouge, comme l'atteste l'envoi à Paris, le 22 janvier 1385, de deux tonneaux : « I blanc des Montiz, I vermeil d'Orchaise, tous de festus » (fol. 14r) ; cette attestation va à l'encontre de l'hypothèse d'Albert Henry qui voit dans l'appellation « vin de festu » une référence à la couleur œil-de-perdrix ou claret, qui est effectivement un sens possible de l'expression « vin de paillette » (Henry 1996, t. 2, p. 232). Les comptes du cellérier de la collégiale Notre-Dame de Beaune apportent une explication solide sur le sens de « vin de paillette ». L'analyse des modes de vinification entre 1370 et le tout début du XVI^e^ siècle montre qu'on produisait trois types de vin, désignés par les termes « vin » (ou *vinum cuvatum* en 1463), « vin paillet » (ou *vinum paillete* en 1463) et « vin de despense » (ou *vappa*). Le « vin de despense » désigne la piquette, le « vin » un produit issu d'une fermentation en cuve. Le « vin paillet » (dont la production est mentionnée pour la première fois à Beaune en 1385) est un produit de raisins blancs ou/et noirs pressés le jour même de la vendange (la pressée pouvant durer toute la nuit) et directement entonné, sans cuvaison (Labbé et Garcia 2014b). La fabrication de ce vin requiert préalablement un travail « pour fere le marq de festus » : c'est au cours de cette phase préliminaire que semble être réalisé l'ajout du froment dans le moût de raisin. Il est possible que ce moût aromatisé de froment macère en cuve plusieurs jours, dans l'attente du pressurage. C'est dans un second temps que le marc (c'est-à-dire le moût) fait l'objet d'un pressurage (fol. 20v : « … despens de deux hommes qui furent chascun XII nuiz pour pressurer XII marqs, parmi IIII de fes-

Licence CC BY 4.0

tus » mentionné à plusieurs reprises dans le compte de bouteillerie de 1385 [30], dans la mesure où sa fabrication requiert l'usage de gerbes (*jarbes*) de froment achetées à cet effet : « Item pour v jarbes de froment es quelles il avoit environ I septier de blé achitées de Guillaume Rose et de Pierre Liegeart pour faire viii tonneaux de vin de festus et cousterent viiis (fol. 20v) ; Item a Estienne Leberruier pour iii jarbes de froment achitées de lui pour faire iiii tonneaux de vin de festus qui cousterent iiiis » (fol. 22r). Le « vin de festus » [31] désigne littéralement un « vin de paille » ; mais il ne correspond en rien aux vins désignés actuellement par cette expression. En revanche, il doit s'apparenter au « vin de garbe » que l'on retrouve dans plusieurs sources picardes (Henry 1996, t. 2, p. 237-238). Les rares mentions de « vin de festu » dans les sources attestent qu'il s'agit d'un produit apprécié de l'aristocratie, coûteux, consommé dans la moitié septentrionale du royaume de France. Pour le reste, ces mentions sont trop rares et imprécises pour comprendre à quoi correspond exactement le vin de festu. Les données présentes dans le compte de bouteillerie de 1385 sont donc exceptionnelles, car elles permettent d'approcher la réalité de ce produit. Le vin de festu peut être blanc ou rouge, comme l'atteste l'envoi à Paris, le 22 janvier 1385, de deux tonneaux : « I blanc des Montiz, I vermeil d'Orchaise, tous de festus » (fol. 14r) ; cette attestation va à l'encontre de l'hypothèse d'Albert Henry qui voit dans l'appellation « vin de festu » une référence à la couleur œil-de-perdrix ou claret, qui est effectivement un sens possible de l'expression « vin de paillette » (Henry 1996, t. 2, p. 232). Les comptes du cellérier de la collégiale Notre-Dame de Beaune apportent une explication solide sur le sens de « vin de paillette ». L'analyse des modes de vinification entre 1370 et le tout début du xvi[e] siècle montre qu'on produisait trois types de vin, désignés par les termes « vin » (ou *vinum cuvatum* en 1463), « vin paillet » (ou *vinum paillete* en 1463) et « vin de despense » (ou *vappa*). Le « vin de despense » désigne la piquette, le « vin » un produit issu d'une fermentation en cuve. Le « vin paillet » (dont la production est mentionnée pour la première fois à Beaune en 1385) est un produit de raisins blancs ou/et noirs pressés le jour même de la vendange (la pressée pouvant durer toute la nuit) et directement entonné, sans cuvaison (Labbé et Garcia 2014b). La fabrication de ce vin requiert préalablement un travail « pour fere le marq de festus » : c'est au cours de cette phase préliminaire que semble être réalisé l'ajout du froment dans le moût de raisin. Il est possible que ce moût

Licence CC BY 4.0

aromatisé de froment macère en cuve plusieurs jours, dans l'attente du pressurage. C'est dans un second temps que le marc (c'est-à-dire le moût) fait l'objet d'un pressurage (fol. 20v : « … despens de deux hommes qui furent chascun XII nuiz pour pressurer XII marqs, parmi IIII de festus… »), puis très rapidement d'un entonnage. Le temps de cuvaison après pressage, s'il y a cuvaison, paraît réduit au strict minimum.

## Auvernat, vin de qualité *vs* tendrier, vin sans qualité

22 Le bouteiller du comte de Blois enregistre des dépenses et des recettes qu'il a opérées au cours de son office. Il donne des prix, qui proposent une échelle de valeur des vins produits et/ou consommés par le comte de Blois. Le prix des tonneaux [32] de vin qui transitent par la cave du comte oscille de 300 à 1500 deniers le tonneau, c'est-à-dire un prix de 0,6 à 3,1 deniers la pinte : l'amplitude de la valeur marchande, de l'ordre de 1 à 5, est relativement réduite. On enregistre le même éventail pour les vins vendus au détail à Tours au XV^e^ siècle (Leturcq 2014).

**Tableau 1. Prix moyen des tonneaux de vin en fonction des lieux de production.**

| Lieu de production | Nombre de mentions | Prix moyen (en deniers) |
|---|---|---|
| Saint-Ouen-du-Bois | 14 | 500 |
| Monlivaut | 15 | 512 |
| Herbilly, Mer et Annay | 42 | 521 |
| Court et Cheverny | 14 | 575 |
| Lestiou | 4 | 600 |
| Montils et Candes | 7 | 654 |
| Saint-Dié et Muides | 14 | 694 |
| Grois des Fois (Blois) | 3 | 975 |

23 La comparaison des zones de production donne une autre indication. La moyenne des prix varie moins, seulement du simple au double, selon les grandes zones de production [33]. Si l'on exclut le vignoble du Grois des Fois (aux portes de la ville de Blois) dont les vins sont exceptionnellement bien valorisés (975 deniers le tonneau, soit environ 2 deniers la pinte), l'amplitude des prix n'est plus que de 1 à 1,4 (de 500 à 694 deniers le tonneau, soit environ de 1 à 1,4 deniers la pinte).

Licence CC BY 4.0

24 C'est à cette aune qu'il est maintenant possible d'estimer l'échelle des prix des tonneaux en fonction du type de vin, qu'il s'agisse de leur couleur (vermeil, claret et blanc) ou de leur composition (auvernat, tendrier, fourmentéz).

**Tableau 2. Prix moyen des tonneaux de vin en fonction des types de vin.**

| Type de vin | | Nombre de mentions | Prix moyen (en deniers) |
|---|---|---|---|
| Vin vermeil (à l'exclusion du Grois des Fois) | | 34 | 432 |
| Vin claret | | 18 | 469 |
| Vin blanc (= vin de tendrier) | | 4 | 300 |
| Vin d'auvernat | avec le Clos Huguet | 24 | 843 |
| | sans le Clos Huguet | 21 | 770 |
| Vin de tendrier (= vin blanc) | | 4 | 300 |
| Vin de fourmentéz | | 0 | Néant |

25 Le vin rouge est prépondérant : 60 % des vins produits et achetés par le comte de Blois sont des rouges, 32 % des clarets. Les blancs apparaissent comme très minoritaires. Les prix moyens des tonneaux de vin rouge et claret sont à peu près similaires, autour de 450 deniers le tonneau. Comparativement, les vins blancs (dont l'échantillon est, il est vrai, très faible) apparaissent peu valorisés : 300 deniers le tonneau. Cette échelle de valeur fait ressortir le vin d'auvernat comme un vin qui s'estime à un très bon prix, dans une fourchette moyenne allant de 770 à 843 deniers le tonneau, selon que l'on intègre les trois mentions de vins d'auvernat issus du clos Huguet, un cru localisé dans l'aire de production d'Herbilly, Mer et Aunay (sur la rive droite de la Loire, en petite Beauce à 20 kilomètres en amont de Blois) : au clos Huguet, le vin d'auvernat se monnaye systématiquement à des prix record : 1200, 1350 et 1500 deniers le tonneau ! A l'inverse, le vin de tendrier est fortement dévalorisé : 300 deniers le tonneau. On peut poser l'hypothèse que le tendrier pourrait être un synonyme local du « gouais », une variété de vigne blanche très productive, présente dans le val de Loire, à laquelle est attachée une mauvaise réputation concernant la qualité des vins qu'elle donne. On oppose en effet couramment le morillon ou le pinot (noms du pinot noir, c'est-à-dire l'auvernat) au gouais, à l'instar d'Eustache Deschamps qui, voulant dénoncer vers 1400 la corruption des temps dans une ballade intitulée *Il ne regne au jour d'hui que fols*, écrit : « Gouay devient le morillon » (Galinié 2022b). En 1556, Michel Garrault, chanoine de Trôo

Licence CC BY 4.0

(Vendômois, à une cinquantaine de kilomètres au nord-ouest de Blois), décrit l'encépagement de ses vignes en relatant des vendanges exceptionnellement précoces dans son journal : « L'an 1556 au mois d'août on commença à vendanger les auvernats tout à main ; je vendangy mes gois le lendemain de nostre dame mi-oust et mes pinaux à la fin du dit mois. Il n'y avait plus à vendanger le 4 septembre » (Nouel 1878, p. 237). On retrouve en 1556 un vin rouge de qualité (l'auvernat) et un vin blanc de piètre qualité (le gouais, possiblement équivalent au tendrier en 1385) auquel vient s'adjoindre un autre blanc, d'une qualité sans doute meilleure que le gouais : le pineau, que l'on peut identifier comme le chenin d'après les indications sur la maturité (Galinié 2020). Ne serait-ce pas le fromentin/fourmentéz identifié dans les sources blésoises du XIV^e^ siècle ?

# Conclusion

26 La force d'une comptabilité, c'est de mêler informations quantitatives et qualitatives. Le bouteiller devant rendre des comptes à l'issue de son mandat, il calcule et évalue tout. Mais il ne présente pas des listes sèches. Le bouteiller enrichit son compte rendu de courtes anecdotes pour apporter des explications, des justifications. Ce document fait donc entrer l'historien dans les caves et celliers, les cuveries et les vignes, sur les routes avec les charretiers et sur le fleuve avec les bateliers. Mais dans ce compte de 1385, le bouteiller Caisin de Bonduiz se montre exceptionnellement pointilleux. En effet, à la différence de ses prédécesseurs dont on a conservé les comptes en 1370-1371 et 1374-1375, il détaille les vins présents dans les caves et celliers du comte de Blois, et il les nomme : vin d'auvernat, vin de tendrier, vin de fourmentéz, vin de festuz, vin saugé… Il faut comprendre les noms « auvernat », « tendrier » et « formenté » souvent comme des qualificatifs qui définissent des types de vin, mais aussi comme la reconnaissance d'une diversité variétale de la vigne. La plante est derrière ces vins et derrière ces mots… mais quels cépages ?

---

Arnaud de Villeneuve – *Le livre des vins*, traduit du latin, présenté et annoté par Patrick Gifreu. Perpignan, Editions de la Merci, 2011.

Licence CC BY 4.0

Beck P., 1996, Dans les vignes du duc de Bourgogne. Le clos Chenôve au XIVe siècle, *Histoire et sociétés rurales*, 5, p. 119-130.

Jacques Boullay – *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans : utile à tous les autres vignobles du royaume, où l'on donne les moyens de prévenir et de découvrir les friponneries des mauvais vignerons*. Orléans, 1723.

*Catalogue analytique des archives de M. le baron de Joursanvault contenant une précieuse collection de manuscrits, chartes et documens originaux au nombre de plus de quatre-vingt mille, concernant l'histoire générale de la France — l'histoire particulière des provinces — l'histoire de la noblesse et l'art héraldique…* Paris, Techener, 1835.

Charbonnier P., Poitrineau A., 2001, *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal.

Chauvigne A., 1914, *Ampélographie tourangelle*, Paris.

*Comptes des receptes et despences faites en la chastellenie de Chenonceau par Diane de Poitiers, duchesse de Valentinois, dame de Chenonceau et autres lieux*, éd. Casimir Chevalier, Paris, 1864.

Devynck D., 1976, *Le comté de Blois sous la maison de Châtillon*, Mémoire de Maîtrise sous la direction de Bernard Chevalier, Université François-Rabelais de Tours.

Dion R., 1959, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXesiècles*. Paris.

Galinie H., 2016, Les plants des vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire* [En ligne : https://hal.science/halshs-01292150/], 3.

Galinie H., 2016, Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16e-19e s.), *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire* [En ligne : https://shs.hal.science/halshs-01362338], 4.

Galinie H., 2018, Auvernat, synonyme d'Auvergnat ? *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire* [En ligne : https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01800073], 8.

Galinie H., 2020, Auvernats, gois et pinaux à Trôo en 1556, Blog « Cépages de Loire », 30 novembre 2020 [En ligne : https://cepagesdeloire.wordpress.com/2020/11/30/93-auvernats-gois-et-pinaux-a-troo-en-1556/].

Galinie H., 2022a, D'énigmatiques plants et raisins « tendres » dans le val de Loire, Blog « Cépages de Loire », 29 octobre 2022 [En ligne : https://cepagesdeloire.wordpress.com/2022/10/29/116-denigmatiques-plants-et-raisins-tendres-dans-le-val-de-loire/].

Galinie H., 2022b, Gouay devient le morillon, vers 1400, Blog « Cépages de Loire », 29 janvier 2022 [En ligne : https://cepagesdeloire.wordpress.com/2022/01/29/107-gouay-devient-le-morillon-vers-1400/].

Garcia J.-P., Ferrand G., 2015, Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne, *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, La consommation des vins de Bourgogne : lieux, occasions,

Licence CC BY 4.0

habitudes. Actes des cinquièmes rencontres » Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes », Beaune, 13 avril 2013, 13, p. 23-43.

Gresser P., 2019, *Les vins de mondit seigneur. Les vins des ducs-comtes de Bourgogne dans le Vignoble jurassien à la fin du Moyen Âge*, Lons-le-Saunier, Mêta Editions.

Guérin I., 1960, *La vie rurale en Sologne aux* XIV^e^ *et* XV^e^ *siècles*, Paris, SEVPEN.

Henri d'Andeli – La bataille des vins, *In* : *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2013, p. 51-57.

Henry A., 1996, *Langage œnologique en langue d'oïl (*XII^e^*-*XIV^e^ *siècle)*, Bruxelles, Académie royale de Belgique, 2 tomes.

André Jullien – *Topographie de tous les vignobles connus…* Paris, 1816.

Labbé Th., Garcia J.-P., 2014a, Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge. Le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIV^e^-début XVI^e^ siècle), *L'Atelier du Centre de recherches historiques* [En ligne : https://journals.openedition.org/acrh/5966], 12.

Labbé Th., GARCIA J.-P., 2014b, La vinification du vin de Beaune aux XIV^e^ et XV^e^ siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge, *In* : Lavaud S. *et al.* (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*, Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, p. 91-107.

Leturcq S., 2014, La qualité des pots de vin de la ville de Tours au XV^e^ siècle, *In* : Lavaud S. *et al.* (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e^ siècle)*, Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, p. 49-69.

Leturcq S., Lammoglia A., 2018, La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XX^e^ siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, *Histoire et sociétés rurales*, 50, 2, p. 31-75.

Marquette J.-B., 1978, La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen Âge, *In* : Huetz de Lemps A. *et al.* (dir.), *Géographie historique des vignobles. Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre* 1977, Paris, CNRS, tome I, p. 123-147.

Maurin Fr., 1974, La vigne et le vin dans la vallée de la Cisse à Chouzy, Mesland, etc… du XII^e^ au XIV^e^ siècle, *Bulletin de la section culturelle du syndicat d'initiative de la vallée de la Cisse*, 2, p. 29-35.

Michaud-Fréjaville Fr. 2014, Les vignes et vignerons d'Orléans à la fin du Moyen Âge, *L'Atelier du Centre de recherches historiques* [En ligne : http://journals.openedition.org/acrh/5990], 12.

Nouel E., 1878, Chronique de Michel Garault, chanoine de Trôo (1543-1598), *Bulletin de la Société archéologique, scientifique et littéraire du Vendômois*, XVII, p. 222-256.

Pigelet M., 2010, *Le vin du comte de Blois au* XIV^e^ *siècle*. Mémoire de Master 2 sous la direction de Samuel Leturcq, Université François-Rabelais de Tours.

Sauvage J.-P., 1997, Le personnel des comtes de Blois (1310-1360), *Mémoires de la Société des sciences et lettres de Loir-et-Cher*, 52, p. 5-60.

Licence CC BY 4.0

SauvageJ.-P., 1998, Le personnel des comtes de Blois (1310-1360), *Mémoires de la Société des sciences et lettres de Loir-et-Cher*, 53, p. 5-61.

Jean-Baptiste Secondat de Montesquieu – *Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne*, Paris, 1785.

Vignat G., 1887, Cartulaire de l'abbaye Notre-Dame de Beaugency, *Mémoires de la Société archéologique et historique de* l'Orléanais, 16.

---

1 Archives Départementales du Loir-et-Cher (désormais ADLC), 16 H 100, fol. 26. Cité par Maurin 1974, p. 31.

2 Marie Pigelet a dépouillé l'ensemble des dossiers concernant l'office de la bouteillerie du comté de Blois, a commencé une étude de ce fonds et engagé une transcription du compte de 1385.

3 Saint-Pourçain-sur-Sioule (département de l'Allier).

4 Saint-Gengoux-le-National (département de la Saône-et-Loire).

5 Rhin.

6 Autre interprétation possible : le vin est issu d'une vieille vigne, âgée de 35 ans (=feuilles).

7 Département du Loiret, commune de La Ferté-Saint-Aubin (quinzaine de kilomètres au sud d'Orléans).

8 Archives départementales du Loiret (désormais ADL), H 10, fol. 12v°. Cité par Vignat 1887, p. 52. Commenté par Guérin 1960, p. 80-81.

9 Archives municipales de Tours (désormais AMT), CC 11, fol. 25v°.

10 ADL, 3 E 1169 (1427-1430), fol. 39, 54, 82 (Beaugency). Cité par Michaud-Fréjaville 2014.

11 Merci à Benoît Bouvet de nous avoir indiqué cette source précieuse.

12 Archives municipales de Romorantin (désormais AMR), liasse Montrieux. Cité par Guérin 1960, p. 80.

13 ADLC, 21 J 37, 1ère liasse (1539-1601), p. 44-93. Nous remercions Benoît Bouvet de nous avoir communiqué cette information.

14 Fol. 17v : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer* ***vermaux d'auvernaz et d'autres communs*** *achitéz.*

15 Fol. 29r : *Item audit Robin pour* vi *jours de la sepmaine ou fut la feste saint Luc et de celle apres, qu'il fut avec le chariot monseigneur et cely de saint*

Licence CC BY 4.0

*Lomer et la charrete de l'Aumosne et plusieurs autres du plat pays, qui amenerent en celly temps des* ***vins de Mer, du clos Huguet et d'autres d'auvernaz***.

16 Fol. 17v : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer* ***vermaux d'auvernaz*** *et d'autres communs achitéz.*

17 Le traversier a la contenance d'un demi-tonneau.

Licence CC BY 4.0

18 Fol. 4v : *De Jehan Bonpré* I ***tonneau d'auvernaz*** II *francs et demi et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 4v : *De Pierre Bonpré* I ***tonneau d'auvernaz*** III *francs et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 5r : *De Jehan Chamboulain* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz et demy et pour ce compte* II
*tonneaux*
Fol. 5r : *De Philippot des ylles* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz et pour ce compte receu* II
*tonneaux*
Fol. 5r : *De Pierre Soubry* I ***tonneau d'auvernaz*** III *franz et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 5r : *De Jehan Gaudry le jeune* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz et pour ce compte receu* II
*tonneaux*
Fol. 5r : *De martin Goinry* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz demi et pour ce compte receu* II
*tonneaux*
Fol. 5r : *De Jehan Gaudry le viel* I ***tonneau d'auvernaz*** XL *sous et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 5r : *De Jehan Guespin de Muede* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *sous et pour ce compte receu* II
*tonneaux*
Fol. 5v : *De Jehan Goubillon* VI ***tonneaux d'auvernaz*** *de clos Huguet,* IIII *franz le tonneau montent* XXIIII *franz, et pour ce compte receu* VI
*tonneaux*
Fol. 5v : *Dou prieur de Boulloingne* VIII ***tonneaux d'auvernaz*** *doudit clos,* V *franz le tonneau montent* XL *franz et pour ce compte receu* VIII
*tonneaux*
Fol. 5v : *Des chanoines de Saint Jaques de Blois* III ***tonneaux d'auvernaz*** *dudit clos,* IIII *francs et demi le tonneau, montent* XXIII *francs et demi et pour ce compte receu* III
*tonneaux*
Fol. 5v : *De Jehan Jahin* I ***tonneau d'auvernaz*** LV *sous et pour ce compte receu* I

Licence CC BY 4.0

*tonneau*
Fol. 6r : *De Jehan Bonneteau* I ***tonneau d'auvernaz*** LV *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*
Fol. 6r : *De Guillaume Fortin* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz et pour ce compte receu* II *tonneaux*
Fol. 6r : *De Jehan Marchandon* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz et pour ce compte receu* II *tonneaux*
Fol. 6r : *De Lorin Gourdin* I ***tonneau d'auvernaz*** L *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*
Fol. 6r : *De Estienne Maillet* II ***tonneaux d'auvernaz*** VI *franz et pour ce compte receu* II *tonneaux*
Fol. 6v : *De Jehan Beaulamaine* I ***tonneau d'auvernaz*** L *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*
Fol 7v : *Premièrement, de Regnault Nolin ung* ***tonneau d'auvernaz*** L *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*
Fol. 7v : *De Jehan Riger* I ***tonneau d'auvernaz*** L *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*
Fol. 7v : *De Pierre Mesnaigier* I ***tonneau d'auvernat*** L *sous et pour ce compte en gros receu*Fol. 7v : *De Colas Mesnaigier* I ***tonneau d'auvernaz*** L *sous pour ce compte* I *tonneau*

19 Fol. 6r : *De Guillaume Galin* II ***traversiers d'auvernaz*** *vallant* I *tonneau,* XLV *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*

20 Fol. 17v : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer* ***vermaux d'auvernaz*** *et d'autres communs achitéz* LVI
*tonneaux*
Fol. 29r : *Item audit Robin pour* VI *jours de la sepmaine ou fut la feste saint Luc et de celle apres, qu'il fut avec le chariot monseigneur et cely de saint Lomer et la charrete de l'Aumosne et plusieurs autres du plat pays, qui amenerent en celly temps* ***des vins de Mer, du clos Huguet et d'autres d'auvernaz****. Cy y fut envoyé ledit Robin pour appareiller les vins s'il en eussent besoing sur chemin, quar il est tonnelé, et aussy pour garder que les charretes ne les empuassent au pris dessus dit, montent* VI
s
Fol. 31v : *Item ledit Jaquemart fut le lundi enssuivant a Lestiou pour quere* III ***tonneaux de vin d'auvernas*** *et un charretier dou pays en mena* I *autre tonneau avec lui. Si furent ledit jour au soupper et giste a Mer en la meson doudit Guillot si despendirent sans vin* II s II *d*

Licence CC BY 4.0

21 Fol. 4v : *De Berthelot Malet* I ***tonneau blanc de tendriéz*** XXV *sous et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 7r : *De Jehan Bagonaut* I ***tonneau blanc de tendriers*** XXV *sous et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 7r : *De Jehan Fougneau* I ***tonneau vermeil blanc de tendriéz*** XXV *sous, et pour ce compte receu* I
*tonneau*
Fol. 7r : *De Jehan Hardouin* I ***tonneau blanc de tendriers*** XXV *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*

22 Fol. 2v : *Premierement dou clos que mondit seigneur a à Orchaise,* ***vins blans de fourmentéz et de tendriers*** VII *tonneaux, et de vermaux* XXIII *tonneaux. C'est en somme dudit clos* XXXI *tonneaux*

23 Archives départementales du Maine-et-Loire (désormais ADML), 7M72.

24 Archives départementales d'Indre-et-Loire (désormais ADIL), 7M192.

25 Fol. 2v : *Premierement dou clos que mondit seigneur a à Orchaise,* ***vins blans de fourmentéz*** *et de tendriers* VIII *tonneaux, et de vermaux* XXIII *tonneaux. C'est en somme dudit clos* XXXI
*tonneaux*
Fol. 2v : *Dou clos que mondit seigneur a aux Montiz,* ***vins blans de fourmentéz*** VIII *tonneaux, et de vermaux,* VIII *tonneaux. C'est en somme dudit clos* XVI *tonneaux*

26 Fol. 6r : *De Estieme Timbere* ***I tonneau de fromentéz reboilly en marq vermeil***, XL *sous et pour ce compte receu* I *tonneau*

27 AMR, liasse Montrieux. Cité par Guérin 1960, p. 80.

28 Fol. 13v : *Item audit chastel de Chastelregnaut fut mené pour monseigneur et de son comandement par avant en la darreniere sepmaine dottembre sur son chariot* ***deux tonneaux de vin blanc, c'est assavoir I saugé et I plain****, tous des montiz pour la boite de mondit seigneur. Et pour ce cy compté en despense de vin blanc nouveau a la descharge dudit bouteillier* II
*tonneaux*
*Item a saint Denis sur Loire en l'ostel Jehan Huraut fut mené pour monseigneur et de son commandement pour ce qu'il il* ~~v~~ *y voloit aler pour soy pour soy esbattre* IIII *tonneaux de vin, c'est assavoir* I *des Montiz,* ***I de clos Huguet saugé*** *et* II *blans de Salloingne sur le chariot monseigneur, sur la charrete au mestre des ouvraiges et sur la charrete de l'Aumosne de Blois le juedi* XIIII$^{e}$ *jour*

Licence CC BY 4.0

*de decembre. Et pour ce cy compté en despense de vin blanc et vermeil nouveau a la descharge doudit bouteillier* IIII *tonneaux*

29 *Le vin de sauge peut se préparer de différentes manières. Suspendez les branches de sauge au-dessus du vin contenu dans une cuve. Ou alors faites bouillir la sauge dans le vin. Quelle que soit la manière utilisée, les bienfaits sont les mêmes…* (Arnaud de Villeneuve 2011, p. 94-95).

30 Fol. 14r : *Item a Paris en fut envoyé pour monseigneur et de son comandememt le lundi* XXII$^{e}$ *jour de janvier sur les charios Audry Guerin, Colin Grossemain et Simon Sanaron* VI *tonneaux de vin, c'est assavoir* I *blanc des Montiz,* I *vermeil d'Orchaise,* ***tous de festus***, II *de clos Huguet et* II *de Muede pour la garnison et despense de l'oste monseigneur pour ce qu'il y voloit aler, et dela en Haynaut et en Hallande comme on le disoit a son hostel de Blois ou lesdit vins furent pris. Et pour cecy compte en despense de vin blanc et vermeil nouveau a la descharge dudit bouteiller* VI
*tonneaux*
Fol. 20r : *Item pour* XII *hommes qui furent en celle sepmaine, c'est assavoir le lundi* I, *le mercredi* II, I *pour hoter et* I ***pour fere le marq de festus***, *le juedi* II *comme dessus, le vendredi* IIII, III *a hoter et* I *a fouler, et parmi* I *qui porta des roisins a Bloys pour l'ostel monseigneur, et le semadi* III, II *a hotter et* I *a foulller, au feur de* XX*d chascun parmi le pain, montent* XX
*s*
Fol. 20r : *Item pour* XXXV *hommes qui furent en celle sepmaine, c'est assavoir le lundi* IIII, III *a hotter et* I *au pressouer, le mardi* V, III *a hotter* I *au pressouer et un qui porta des roisins a Bloys a l'ostel monseigneur, le mercredi* V, III *a hotter,* I *a fouller et* ***i a fere le vin de festus***, *le juedi* VII, IIII *a hotter et* III *a fouller et a fere ledit vin, le vendredi* VII, IIII *a hotter,* I *au pressouer a fouler et a fere ledit un vin et* I *qui porta des roysins a Blois a l'ostel monseigneur, et le semadi* (***f°20 v***) VII, V *a hotter et* II *au pressouer pour ladite cause, au feur de* XVIII*d a chascun parmi le pain, montent* LII*s* VI
*d*
Fol. 20v : *Item pour* XI *hommes qui furent par les trois jours dessusdiz, c'est assavoir le lundi* VI, IIII *a hotter,* I *a fouller et* ***i a fere le vin de festus***, *le mardi et le merquedi* V, II *a hotter,* II *a fouller et un qui porta des roysins a Blois pour l'ostel monseigneur au feur dessusdit de* XVIII*d a chascun, montent* XVI*s* VI
*d*
*Item pour les despens de deux hommes qui furent chascun* XII *nuiz pour* ***pressurer xii marqs, parmi iiii de festus*** *et entonner le vin au feur de* VI*d chascun pour chascune nuit, montent* XII*s*

Licence CC BY 4.0

31 Pour un inventaire et un commentaire des rares mentions du « vin de festu », voir Henry 1996, t. 1, p. 11-12 et t. 2, p. 231-232. L'analyse des données du compte de bouteillerie de 1385 pour le comté de Blois apporte des réponses précises aux hypothèses posées par Albert Henry concernant le « vin de festu ».

32 Le tonneau de Blois a une capacité de 447 litres (=480 pintes) (Charbonnier et Poitrineau 2001, 120).

33 Ces moyennes de prix par grandes zones de production cachent des amplitudes qu'il serait possible d'étudier pour affiner l'analyse. Par nécessité éditoriale, nous en restons aux grands traits.

**Français**
La bibliothèque Abbé Grégoire de la ville de Blois (France) conserve dans le fonds Joursanvault un dossier concernant l'office de la bouteillerie du comte de Blois dans la seconde moitié du XIVe siècle. Un compte de 1385 présente la particularité d'utiliser une dénomination vernaculaire technique pour désigner la variété des qualités de vignes et de vins : *auvernat*, *tendrier*, *fromenté*, *fourmenté*, *vin de festu*, *vin saugé*. Cet article présente cette source exceptionnelle et analyse le sens de cette terminologie ambiguë.

**English**
In the Joursanvault collection, the Abbé Grégoire library in Blois, France, conserves a record concerning the office of the bouteillerie of the Count of Blois in the second half of the 14th century. An 1385 wine account is unusual in that it uses a technical vernacular name to describe the various qualities of vines and wines : *auvernat*, *tendrier*, *fromenté*, *fourmenté*, *vin de festu*, *vin saugé*. This article presents this exceptional source and explains the meaning of this ambiguous terminology.

**Mots-clés**
viticulture, vin, œnologie, ampélographie, Moyen Âge, Loire, Blois

**Keywords**
viticulture, wine, œnology, ampelography, Middle Ages, Loire, Blois

**Geographical index**
Loire, Blois

**Chronological index**
Moyen Âge

Licence CC BY 4.0

**Samuel Leturcq**
UMR 7324 (Citeres-LAT)

Licence CC BY 4.0