

Crescentis

ISSN : 2647-4840

: Université de Bourgogne

6 | 2023

Des cépages sans noms, des noms sans cépages. Comment désigner la vigne ?

Transmettre et transcrire savoirs et suppositions dans les noms des vignes (1400-1850)

Passing on knowledge and assumptions in the names of vine varieties (1400-1850)

15 December 2023.

Henri Galinié

DOI : 10.58335/crescentis.1461

 <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1461>

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

Henri Galinié, « Transmettre et transcrire savoirs et suppositions dans les noms des vignes (1400-1850) », *Crescentis* [], 6 | 2023, 15 December 2023 and connection on 24 November 2024. Copyright : Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). DOI : 10.58335/crescentis.1461. URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1461>

PREO

Transmettre et transcrire savoirs et suppositions dans les noms des vignes (1400-1850)

Passing on knowledge and assumptions in the names of vine varieties (1400-1850)

Crescentis

15 December 2023.

6 | 2023

Des cépages sans noms, des noms sans cépages. Comment désigner la vigne ?

Henri Galinié

DOI : 10.58335/crescentis.1461

 <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1461>

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

Ce que l'on transmettait

Plant, raisin, cépage

Ce que l'on transcrivait

Le siècle des enquêtes-collections, 1774-1866

De plant et raisin à cépage

Transcription des noms et dans les noms

Conclusion provisoire à l'étude des noms anciens et de leurs apports à la connaissance

-
- 1 Le plus souvent de façon implicite, les sources écrites accessibles pour retracer l'histoire des cépages, à partir de 1300, transmettent des savoirs et transcrivent une vision de la vigne, notamment au travers des noms utilisés pour nommer des « espèces » ou des « variétés ». ¹ Le contexte dans lequel furent conduites les enquêtes de Rozier-Cochin (1774), de Dupré de Saint-Maur (1782-1784), puis de Chaptal-Bosc (1803-1809) correspond à la phase finale de la longue période qui peut être dite « œnologique », au sens où ce qualificatif résume le point de fixation de l'intérêt de tous les intervenants, vi-

gnérons et propriétaires, intermédiaires, savants pendant des siècles. Ces enquêtes et les collections éphémères qui les accompagnèrent ouvrirent la porte à des travaux où prit forme l'ampélographie contemporaine au cours du XIX^e siècle. Cette dernière ne substitua pas un nouvel objet d'étude aux précédents, elle enrichit les études traditionnelles, agronomiques et œnologiques, voire botaniques, d'un volet supplémentaire qui fit une place au traitement du matériel végétal et l'individualisa peu à peu. Le déploiement du terme cépage date de cette époque ; il est un marqueur de la transformation d'un intérêt pour les plants et les raisins en une méthode de travail dont l'*Ampélographie* de Viala et Vermorel, publiée de 1901 à 1910, fut l'aboutissement de travaux ouverts par Bosc, Vivien, Odart, Pulliat, Viala et d'autres. Vers 1900, les travaux distinguaient des cépages bien identifiés et nommés de façon univoque². Un cépage = un nom et vice-versa. Dans la documentation des environs de 1800, le lecteur n'a pas affaire, dans les sources directes ou indirectes, à des cépages mais, le plus souvent, à des *types variétaux*³ ou *sensoriels* voire *qualitatifs*, souvent aussi à des produits et, ainsi que le proposait Louis Bosc dès 1807, à des *variétés nominales*. Le nom créait alors l'espèce.

Ce que l'on transmettait

- 2 Ces enquêtes de Dupré de Saint-Maur et de Chaptal-Bosc, auxquelles il convient d'ajouter celle de Rozier-Cochin (1774) dont n'a été conservée que la réponse de la Franche-Comté, introduisirent un bouleversement documentaire sans précédent. Auparavant, nous disposons de deux types de documents : les mentions éparses dans les sources écrites dont la plus ancienne, à ma connaissance, date des environs de 1055 ; mentions parfois cocasses comme celle de *pinoz* et de *treceaux* de 1394 dans la célèbre lettre de rémission du roi de France Charles VI⁴, celle plus détaillée des plants d'Orléans, de Beaune, d'Herbois et d'Anjou dans les comptes de la seigneurie de Chenonceau du temps de Diane de Poitiers (1547-1557)⁵ et, à partir de Charles Estienne dans le *Vinetum* en 1537⁶, de travaux érudits sous la forme de listes plus ou moins incomplètes élaborées par des savants dans des traités agronomiques ou autres. Les listes les plus originales sont celles de Jean Liébault dans l'édition de 1572 enrichie en 1578 de l'*Agriculture ou Maison rustique* et celle de Jean Merlet de 1670 enrichie en 1694 dans l'*Abrégé des bons fruits*. Ces deux listes commentées

auxquelles on peut ajouter, pour ce qui est de la renommée, la liste sèche d'Olivier de Serres dans *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, au *Lieu Troisième* (Serres 1600, p. 145 ; Paquant 2020), sont à l'origine de ce qui apparaît être le premier savoir moderne fondé sur des noms et des descriptions. Cette appréhension scientifique fut très vite résumée par les philologues auteurs de dictionnaires, bilingues pour les premiers d'entre eux⁷. Ces listes furent ensuite compilées sans cesse, à peine enrichies, par de nombreux polygraphes du XVIII^e siècle sans tenir grand compte de travaux originaux dans le sillage des botanistes comme l'étude de Garidel sur la Provence en 1715, qui appliqua à la vigne cultivée les principes de distinction pluri-nominale de Piton de Tournefort, toujours inspirés des agronomes de l'Antiquité.

- 3 Il faut leur ajouter quelques noms dans des écrits littéraires souvent anciens. Eustache Deschamps, à la toute fin du XIV^e siècle, tient une place particulière car il s'attacha à plusieurs reprises à nommer les vignes. On lui doit, entre autres, la formulation précoce et poétique d'une idée qui prévalut pendant des siècles au sujet de la dégénérescence consubstantielle à la vigne cultivée : « *Le bon plant ne fait que changier / Gouay devient le morillon* »⁸. Les écrits de François Rabelais contiennent aussi quelques noms de plants, de raisins ou de vignobles, de même que le poème *Le chant de vendanges* de Bonaventure des Périers publié en 1544. Le bilan littéraire est maigre. Lui aussi se concentre dans une phase brève de l'histoire de la littérature : 1400-1550, exception faite de Nicolas Boileau qui, dans la satire du repas ridicule, évoque en 1666 les vins de pineau et de lignage en 1666.
- 4 Le maintien, au moins pluriséculaire, de certains noms, toujours sujets à caution, et surtout la récente identification de cépages (très) anciens par la biologie moléculaire attestent une transmission implicite des savoirs d'usage qu'évoque la pratique énoncée et répétée des techniques de provignage, de bouturage, de greffage. Si des cépages tels que le 'Pinot', le 'Cabernet Franc', ou le 'Savagnin' sont identifiables dans des témoins antiques ou près d'eux, très proches de ce qu'ils sont aujourd'hui, c'est la preuve indirecte de la transmission de savoirs pratiques au travers de toutes les vicissitudes historiques, « invasions barbares » réputées dévastatrices et régression technique post-romaine comprises⁹. À lire les traités, ce savoir apparaît si inté-

gré dans la pratique vigneronne qu'il n'était nul besoin d'évoquer la multiplication végétative dont la nécessité absolue sans solution de continuité, pendant deux millénaires au moins de culture de la vigne dans le pays, fut indispensable au maintien de variétés fixées qui n'existent pas à l'état naturel.¹⁰

- 5 À compter du milieu du XVIII^e siècle, ce savoir général sur la vigne et sa culture, que l'on peut dire ampélogique, entra dans une nouvelle dimension dont l'aboutissement fut, pour sa matérialisation effective, l'ampélographie appliquée, dans les décennies 1840-1900. Ces cent à cent cinquante ans furent une époque d'interrogations, de remises en cause, d'errements méthodologiques devant l'inconnu, de rupture épistémologique et de mise en ordre. Il est éclairant à cet égard de comparer les deux éditions de 1845 et de 1854, sans parler des éditions antérieures (1841) et postérieures de l'*Ampélographie* ou *Traité des cépages* d'Alexandre-Pierre Odart (le comte Odart). Le caractère novateur du titre de l'ouvrage, par l'usage de deux vocables alors peu usités, nous échappe aujourd'hui tant ampélographie et cépage sont des termes entrés dans la langue des spécialistes, et plus largement dans celle des amateurs de vin.
- 6 L'écrit ampélogique transmettait principalement les règles de l'agronomie qui, pour la vigne, traitaient de la façon de choisir les plants, d'implanter et de conduire une vigne, ainsi que les règles de l'œnologie qui touchaient à la façon de traiter les raisins et particulièrement celle de faire le vin¹¹. Ces deux préoccupations, agronomique et œnologique, sont pérennes depuis l'Antiquité¹². Elles sont présentes chez les encyclopédistes du Moyen Âge, Pierre de Crescens, Barthélémy l'Anglais et d'autres. Elles sont aujourd'hui encore au centre du discours scientifique sous une terminologie autre ; cependant, le versant œnologique apparaît au travers de l'écrit être le marqueur principal de la très longue période qui couvre pour l'instant au moins huit siècles, des environs de l'an mil à 1830-1850, moment de cristallisation de l'écrit ampélographique avec, entre autres, en 1839, l'article Vigne au tome xviii de la nouvelle édition du *Cours complet d'Agriculture...* Sous la direction de Louis Vivien¹³. Au milieu du XIX^e siècle, les préoccupations naturalistes ou botaniques entrevues dans les écrits depuis le Moyen Âge sont promues en champ propre qui acquiert une autonomie par rapport à l'agronomie et à l'œnologie, formant le troisième pied du trépied de la connaissance contemporaine.

Le matériel végétal change alors de statut et devient un objet d'étude à part entière, ce que désigne le terme ampélographie. Il serait à cet égard utile de distinguer écrits ampélogiques au sens d'écrits généraux sur la vigne et écrits ampélographiques au sens d'écrits sur les variétés de la vigne cultivée. Depuis deux mille ans, l'écrit est ampélogique ; il est rarement, et depuis 1850 au plus tôt, ampélographique à proprement parler.

- 7 Agronomie, œnologie, naturalisme ou botanique sont des facilités de langage utiles pour distinguer les thématiques et mettre les écrits en perspective dans la longue durée. Comme beaucoup d'auteurs l'ont déjà souligné, ces vocables sont anachroniques si on les entend dans leurs acceptions terminologiques actuelles (Denis 2017). Il convient donc de les entendre ici non comme des termes, mais comme des mots de la langue courante qui évoquent des sphères du savoir aux contours flous : agronomie pour les pratiques culturelles, œnologie pour ce qui se rapporte au vin ; naturalisme ou botanique pour ce qui se rapporte au matériel végétal, improprement à la vigne cultivée, donc à *Vitis vitis vinifera sativa*.

Plant, raisin, cépage

- 8 Considérées dans la longue durée pluriséculaire, la documentation écrite, dans les sources directes, les mentions des actes de la pratique et les sources indirectes, entendues comme les traités à visée scientifique, font apparaître le mouvement d'ensemble suivant dès lors que la vigne n'est plus considérée comme un tout, mais constituée d'éléments variés dont certains peuvent être distingués et nommés :
- Plants et raisins
 - Espèces de plants, espèces de raisins (voire espèces de cépages)
 - Cépages
- 9 Les deux premiers mouvements se caractérisent principalement par l'usage de noms génériques qui n'ont pas nécessairement pour objet de distinguer une variété bien circonscrite, à quelques exceptions près. Ce mouvement trouve sa source dans l'écrit médiéval et notamment les textes qui, vers 1250-1300, comme *La bataille des vins* ou *La desputoison du vin et de l'iaue*, traitaient du produit de la vigne¹⁴.

L'imbrication plant, raisin et produit, vin le plus souvent, est si étroite que l'un des trois vocables vaut pour l'ensemble, ce pendant des siècles.

- 10 Des noms tels que morillon, frumenteau, gouais ou gros noir et leurs nombreuses variantes semblent sur-interprétés lorsqu'on les entend comme des noms précis de cépages, notion absente des façons de penser la vigne et le vin. Chez Beaumanoir en 1283¹⁵, le texte fait référence à la valeur de produits liés à la qualité du vin. Il convient probablement de considérer que derrière les noms morillon et frumenteau, gros noir et gouais, associés deux à deux, se trouvait un éventail de possibilités, des types variétaux ou sensoriels et non des cépages (Galinié 2015, 2018). L'éventail de la représentation variétale, sensorielle ou qualitative attachée à chaque nom, au vu de la rareté des noms glanés dans les sources, était certainement beaucoup plus ouvert que celui des ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles, quand de nombreux noms étaient encore équivoques. Morillon par exemple chez Liébault en 1572 était un nom générique qui recouvrait trois « sortes de complants » dont des pinots, mais aussi, ce qu'il dénomme beccane ; le nom frumenteau (et variantes nombreuses) en Champagne et en Orléanais, dans le Jura et le Berry recouvrait vers 1800 des réalités à la fois différentes et souvent flottantes : pineau gris, malvoisie, gamet blanc, nom lui-même générique. La majorité des noms n'étaient ni univoques ni particuliers à l'échelle du royaume. Voir dans ces noms du ^{xiii}^e siècle les cépages que nous connaissons aujourd'hui apparaît excessif. C'est moins l'état du savoir qui est en cause que le système de référence, de pensée qui nous échappe en grande partie. Cette observation conduit à promouvoir la préoccupation œnologique comme clé dudit système. Le produit étant la préoccupation principale, il importait plus de trier les raisins selon leur potentiel notamment vinaire que selon des regroupements fondés sur le végétal. Par métonymie, les mots plants, raisin et vin valaient souvent l'un pour l'autre.

Ce que l'on transcrivait

- 11 Un élément de compréhension réside dans la dichotomie plant-raisin. Plant référait à ce qui concerne l'agronomie, raisin à ce qui a trait à l'œnologie. Chacun des deux vocables était utilisé sciemment selon le

moment du processus auquel l'émetteur se plaçait. Dans la vigne, on parlait de plant jusqu'à la vendange où raisin l'emportait ; dans le chai ou sur la table, tout ce qui avait trait à la transformation et à la consommation renvoyait à raisin. Ainsi le nom, lien qui unit les deux phases, selon les besoins, ressortit à trois vastes catégories de signification dans un domaine où la transmission des savoirs d'usage est prioritairement orale avant qu'elle soit, à nos yeux, entérinée par l'écrit savant avec ou sans modification, enrichissement, altération.

- 12 Le nom prend place dans trois grandes catégories qui livrent des indications différentes : une référence à la provenance, réelle ou mémorielle ; une particularité discriminante au moins dans le contexte géographique d'usage du nom ; une anticipation du produit fini¹⁶.
- 13 Le nom évoque l'origine ou la provenance géographique : plant de Beaune, plant d'Anjou, plant de Lausanne ou valais (valet) sont des noms qui sont employés ailleurs que dans l'endroit d'où provenaient les plants pour rappeler, au moins au début, le vignoble d'où le plant avait été tiré, ou le raisin importé pour la table. Cette origine géographique n'est pas une assurance d'origine biologique. Dans son vignoble d'extraction, chacune de ces trois variétés portait un nom autre : pinot, pineau, fendant...
- 14 Le nom évoque une propriété du plant ou du raisin : on interprète sauvagnin, sauvignon, fier, fer (Rézeau 2014 p. 20), variations autour de « sauvage », comme des indices de rusticité ou de proximité avec des lambrusques ; carguebas indiquerait la façon de porter les grappes ou le poids, poupe saume (charge ânesse), de même que folle ou enrageat, la productivité ; prunelard la taille et/ou la forme de baies évoquant la prune, olivette... ; blanquette, clairette la couleur ; abouriou la précocité en langue d'oc ; gros noir ou teinturier le potentiel colorant, « gros » signifiant aussi souvent productif et médiocre. À l'inverse, « petit » évoque souvent la qualité ou le faible rendement.
- 15 Le nom anticipe le produit fini, vin ou raisin de table : muscadet, dérivé de muscat (Rézeau 2014), est longtemps associé à des produits aromatiques, musqués et à fort potentiel en sucre et alcool ; malvoisie de même et est aussi appliqué à de nombreuses variétés censées avoir une origine grecque ou exotique (méditerranéenne) ; sauvignon pourrait être générique et associé à des plants aromatiques sans être

musqués ; auxerrois évoquerait un vin austère et noir (Foissac 2020, p. 21-22)

- 16 De telles explications valent pour une faible proportion des noms relevés. La signification de la majorité des noms échappe ou est fantaisiste, notamment dans l'étymologie spontanée proposée pour des noms à consonance géographique tels que bordelais, gascon, auvernat, auxerrois (celui de Cahors), à partir de la Renaissance, chez les auteurs de dictionnaires. Par exemple l'explication attachée au nom auvernat (venu d'Auvergne) apparaît tardivement sous la plume de Jean Thierry (1564). Elle est répétée à l'envi, ce qui en fait un traceur efficace des emprunts et des filiations livresques, mais probablement pas un indicateur de provenance (Galinié 2018).

Le siècle des enquêtes-collections, 1774-1866

- 17 Toutes ces approximations sont à large spectre chronologique avec des nuances, de l'apparition des noms modernes au Moyen Âge au milieu du XIX^e siècle. La majorité d'entre elles se retrouvent décuplées dans les enquêtes-collections ; la nouveauté réside alors pour ces dernières dans la présentation et la définition d'une problématique qui ne se contente plus de répéter les noms. La prise de conscience date du milieu du XVIII^e siècle, la mise en œuvre de moyens pour résoudre la question du dernier quart du XVIII^e siècle et la solution dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Après les enquêtes de Rozier (1774), de Dupré de Saint-Maur (1782-84), celle dite du Luxembourg (1803-1809) marque une étape. Les travaux de Louis Bosc, en charge du dossier scientifique de la collection du Luxembourg, constituent un point de départ en la matière, le franchissement d'une étape méthodologique (1807, 1809, 1821, 1823). Ainsi l'apport premier des enquêtes-collections réside dans l'établissement d'une géographie des noms. De génériques ou ubiquistes dans les traités, les noms se retrouvent, dans ces enquêtes, rattachés à des lieux, ce qui constitue un premier progrès.¹⁷

De plant et raisin à cépage

- 18 Ce que l'écrit fait aussi apparaître sans ambiguïté est que, dans la constitution des savoirs, on est passé d'une très longue période où les noms désignaient le plus souvent des types à la période actuelle où chaque cépage est inscrit dans un périmètre aux contours stricts que la biologie moléculaire renforce depuis près d'une trentaine d'années. Antérieurement à la phase ampélographique qui se caractérise en matière de dénomination par un double phénomène d'identification et de dénomination unique et exclusive, les noms pouvaient, en sus de leur signification évoquée ci-dessus, être particuliers, ou partagés, ou flottants. Des noms anciens comme vigne bordelaise (*vinea burdigalensis*) à Angers en 1055 ou ceps orléanais (*vites aurelianenses*) près de Tours en 1203 renvoyaient probablement à la fois au vin que l'on voulait reproduire et au moyen de parvenir à cette fin en utilisant des plants, pris à Bordeaux et à Orléans, dont il est impossible d'assurer qu'ils correspondaient dans les deux cas à un et un seul des cépages définis à partir du XIX^e siècle par les ampélographes. Les propositions d'équivalence entre la vigne bordelaise de 1055 et le 'Cabernet Franc' entre ceps orléanais et 'Pinot' (noir) ne sont pas absurdes, mais elles demeurent des hypothèses sur lesquelles rien ne peut être assis. Ici encore accoler à ces noms le terme cépage est anachronique, excessif et trompeur.

Transcription des noms et dans les noms

- 19 Il faut tenter de restituer les cas de figure liés à l'introduction d'un nouveau plant dans un vignoble : le nom peut être adopté tel quel ; le nom peut être modifié car il est déjà présent pour désigner d'autres plants ; le nouveau nom relève des catégories indiquées plus haut que l'on veut mémoriser (provenance, propriété, produit fini). D'un lieu à l'autre, selon le stock des noms présents, les choix diffèrent selon les nécessités locales.
- 20 La multiplicité des noms portés à partir du XVI^e siècle par les antécédents du 'Cot'N illustre le fait¹⁸:

- - noms indiquant la provenance : cahors > cors et variantes, caux ? et variantes, samoireau et nombreuses variantes¹⁹, plant du roi (en référence à la paroisse de Samoreau et François 1^{er}), noir de pressac, quercy, lutkens et malbec (noms de propriétaires).
- - noms indiquant une propriété ou une particularité du plant : cotte rouge, cotte verte > caux (pour cotte/coste ?) et variantes ? pied de perdrix et variantes, pied rouge, pied noir, queue rouge...
- - noms anticipant le produit : auxerrois pour *austère* (Foissac 2020, p. 21-22), noir de pressac pour la couleur et le potentiel colorant du raisin. Des usages du nom Gros noir dans le Val de Loire peuvent s'appliquer à cette variété. D'autres noms tels que grifforin, jacobin, gourdoux ne relèvent pas de ces explications dans lesquelles primait probablement la résonance mnémotechnique du nom retenu.

21 Dans la compréhension des noms anciens, il est prioritaire d'établir quand et où un nom relevé est particulier, partagé ou flottant. Ce classement ne peut pas être généralisé à un nom, il doit être arrêté par occurrence, donc par source, lieu, date. De plus, un nom particulier ici peut être flottant ou partagé ailleurs. Pinot fournit un exemple (Labbé 2019) : en Bourgogne, et souvent plus largement dans le nord-est de la France (Champagne, Franche-Comté), pinot est un nom particulier au sens où il est appliqué de façon quasi exclusive lorsqu'il s'agit des formes noire et grise²⁰. Ce n'est en revanche pas le cas lorsqu'il s'agit de la forme blanche confondue très longtemps, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, avec le chardonnay (Pulliat 1888). On observe que, dans de très nombreux vignobles, le nom du plant ou du raisin le plus estimé est affublé du nom pineau selon cette graphie, alors que l'allusion est toujours au pinot de Bourgogne et non au pineau de Loire. Dans les Pyrénées, le nom bouchy, variation de bouchet, nom de la rive droite du vignoble bordelais, adaptation locale de vidure... (cabernet franc est un nom alors quasi inexistant) est parfois dit « pinau ». Dans le Sud-Ouest, on relève, quoique rare, pineau pour sauvignon. Dans le centre ouest (Aunis, Saintonge, Poitou), le nom chauché, transcription locale de trousseau depuis le Moyen Âge, sans que l'équivalence soit connue ou mémorisée, est très souvent dit pinneau ou comparé à ce que ce nom véhicule pour vanter sa qualité. De tels exemples peuvent être multipliés. Ils transcrivent dans les faits l'incomparable renommée de la variété et manifestent la signification multiple que le nom revêtait. À titre plus anecdotique, on peut relever

qu'à l'inverse, dans le Jura et jusqu'en Savoie, pinot est dit savagnin par un juste retour des choses dans le jeu des réputations pluriséculaires. Il faut souligner en outre que, dans une liste de plants ou de raisins issus du même lieu, un seul et même cépage au sens ampélographique du terme, peut porter différents noms, sans que l'équivalence entre les noms soit soulignée. Un nom peut ainsi être particulier ici, flottant ailleurs.

- 22 Les noms particuliers sont souvent ceux de variétés dont le nom apparaît tardivement et que nous pensons locaux. Les enquêtes-collections ont joué un rôle majeur dans la connaissance et la localisation de ces noms. Le binôme nom tardif-assise étroite débouche sur l'interprétation du nom en cépage indigène ou patrimonial qui apparaît ainsi fragile car elle érige l'absence de preuve en preuve de l'absence. Les noms concernés sont très nombreux : par exemple bia, terret, rivairenc, chouchillon, raisaine, genouillet, grolleau, lignage...
- 23 Les noms partagés se définissent par la mise en avant d'une particularité recherchée qui prime sur les autres caractères. L'archétype de nom partagé est muscadet, du ^{xvi}^e siècle aux environs de 1800, nom largement utilisé pour désigner des raisins ayant en commun de présenter douceur, saveur musquée et fort potentiel en alcool ; chasselas, pinot gris et divers muscats, comme le gennetin de l'Orléanais étaient, sous une myriade de noms locaux, ainsi mis dans un même groupe sensoriel ; malvoisie était un concurrent direct de muscadet. Dans un autre registre, celui du pouvoir colorant, le nom teinturier et variantes étaient appliqués à diverses variétés qui avaient pour particularité de foncer les vins rouges et de les rendre noirs, qualité recherchée, voire de transformer les vins blancs en rouges ou vermeils. Autre registre, beccane et foirard semblent avoir longtemps désigné des raisins au pouvoir laxatif et verjus des raisins cueillis avant maturité à des fins culinaires.
- 24 Les noms flottants dans le temps et l'espace n'étaient pas attribués à une variété à peu près définie, mais changeaient en quelque sorte d'affectation au gré des associations. L'archétype est gamet blanc, qui semble n'avoir pas ou peu existé comme forme blanche du 'Gamay'N (avant le Gamay Gloriot), mais que l'on trouve souvent pour désigner des plants ou des raisins qui présentaient des qualités comparables à celle du gamay noir : être peu exigeant en culture et très productif.

Gamay blanc semble avoir souvent été appliqué entre autres à gouais, à melon et probablement à aligoté. Ce groupe lié à l'élargissement d'un nom est très commun pour dénommer par attraction des plants aux propriétés comparables à celles d'un plant dominant dans l'autre couleur. On trouve ainsi dans le sud-ouest de très nombreuses occurrences d'enrageat noir alors qu'enrageat était le nom principal de la 'Folle Blanche'.

- 25 Ces noms partagés ou flottants étaient appliqués à des types variétaux et à des types sensoriels (organoleptiques : goût, flaveur, odeur) + vue, couleur et non aux variétés (cépages) telles qu'arrêtées par les ampélographes. Ainsi ils transcrivaient dans divers domaines des notions générales qu'il convient de préciser, et non seulement des contenus techniques. Il faudrait de surcroît faire entrer dans le jeu les cépages que les ampélographes, notamment les généticiens, considèrent « primitifs », variétés bien identifiées qui ne connaissent pas d'antécédents. Génétiquement et morphologiquement ils présentent des caractères de rusticité. Ils peuvent être isolés ou au contraire à la tête d'une lignée. Le qualificatif primitif n'est pas toujours un gage de grande ancienneté (Lacombe 2012).

Conclusion provisoire à l'étude des noms anciens et de leurs apports à la connaissance

- 26 Le développement de l'usage du mot cépage, qui est passé de mot à consonance vague, comme espèce de plant et espèce de raisin, à terme précis dans une terminologie à partir de Vivien (1839), apparaît comme un marqueur de la transformation qui a pris corps aux XVIII^e et surtout au XIX^e siècle. Les exemples cités ci-dessus se réfèrent à plants et raisins. Du début du XVIII^e siècle à 1850, l'usage du mot cépage demeure très minoritaire. Il revêt alors la même signification imprécise que les autres vocables techniques, sans acception propre. Le mot ne définit pas une variété cultivée et n'est pas accompagné d'un nom unique et exclusif lorsqu'il est utilisé, par exemple dans les listes transmises par l'abbé Bellet en 1736 (Galinié, Courty 2019). Le succès du terme, après la publication de *Ampélographie ou Traité des cépages* par Odart en 1845, fut tel que cépage fut vite utilisé rétroacti-

vement de façon abusive, car appliqué à toutes les occurrences antérieures de noms, ce qui a eu pour effet de masquer en partie les transformations profondes réalisées par les ampélographes en faisant de la durée un bloc indéterminé dans lequel tous les noms se valaient.

BOSC L., 1807, Exposition faite à la Société d'Agriculture du Département de la Seine, du Plan de travail adopté par M. Bosc, Membre de l'Institut de France et Inspecteur des Pépinières, pour étudier et classer les diverses variétés de Vignes cultivées dans les Pépinières du Luxembourg, *Annales de l'Agriculture française*, 32, p. 100-125.

BOSC L., 1816, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris 1809, rééd. 1816.

BOSC L., 1821, Article vigne, *Encyclopédie méthodique de Panckoucke*, VII, Paris.

BOSC L., 1823, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, 16, Paris.

BOUBY L. et al., 2019, Les vignes cultivées dans le Languedoc romain, *Vignobles et vins singuliers, de l'unique au pluriel. Actes des Rencontres du Clos-Vougeot 2018*, p. 35-50 [En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-03201905v1>].

DENIS G. 2017, Agriculture, esprit du temps et mouvement des Lumières, *Histoire et sociétés rurales* 48 : 93-136

FAVÀ I AGUD X., 2001, *Diccionari dels noms de ceps i raïms : l'ampelonimia catalana* [Dictionnaire des noms de cé-

pages et raisins : l'ampélonymie catalane].

FOISSAC P., 2020, Mise au point, pourquoi Auxerrois ? In Foissac P., Griset P., Laborie L. dir. *Vins de Cahors et du Quercy, un recueil sur l'histoire des hommes, des lieux et des produits*, MSH d'Aquitaine, Bordeaux, p. 21-22.

GALINIÉ, H., 2016, Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e -19^e s.) [En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01362338>].

GALINIÉ 2018, Auvernat, synonyme d'Auvergnat ? – Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 8 [En ligne : <http://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01800073>].

GALINIÉ H., COURTY B., 2019, Cépages du Bordelais et du Languedoc en 1736, *Recherches sur l'histoire des cépages*, 12 [En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02055591/document>].

GALINIÉ H., DALLOZ M., GALINIÉ -YERRE J., 2023, Le projet de collection de vignes de Rozier et Cochin en 1774 [En ligne : <http://shs.hal.science/halshs-04133826>

GALINIÉ H. et al., 2019, L'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784), [En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02385748>

GALINIÉ H., LETURCQ S. YERRE J., 2019, Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire, *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 15 [en ligne : <https://shs.hal.science/halshs-02156239>].

GALINIÉ H., YERRE J. 2018, Le catalogue des vignes de la collection du Luxembourg à Paris en 1809, *Recherches sur l'histoire des cépages*, 10 [en ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01962146v1>].

GARIDEL P. J., 1715, *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix... et en Provence*, Aix [en Provence]

HARDY J.A., 1848, *Catalogue de l'École des vignes de la pépinière du Luxembourg*, Paris [En ligne : <https://www.babordnum.fr/items/show/4471>]

HENRY A., 1996, *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XII^e-XV^e s.)*, 2 vol., Bruxelles, Académie royale de Belgique.

HERVY M.-C., 1809, *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.

Exemplaire de la Bibliothèque nationale de France [En ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96391964/f54.image.texteImage>].

Exemplaire de la bibliothèque du Sénat [En ligne : http://www.senat.fr/fileadmin/Fichiers/Images/archives/Fonds_precieux_numerise/Histoire_des_Jardins/CATALOGUE_A15_taille_reduite.pdf].

Exemplaire de la bibliothèque de l'université de Harvard [En ligne : <https://books.google.fr/books?id=6df-mAQAAAJ&printsec=frontco->

[ver&hl=fr&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.fr/books?id=6df-mAQAAAJ&printsec=frontcover)].

LACOMBE T., 2012, *Contribution à l'étude de l'histoire évolutive de la vigne cultivée (Vitis vinifera L.) par l'analyse de la diversité génétique neutre et de gènes d'intérêt*, Thèse, Montpellier [En ligne : http://www.supagro.fr/theses/extrane_t/12-0040_Lacombe.pdf].

MAS A. et PULLIAT V., 1874-1879, *Le vignoble, ou histoire, culture et description, avec planches coloriées, des vignes à raisins de table et à raisins de cuve les plus généralement connues*, t. 3 [En ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1527629n>]

ODART A. P., 1845, *Ampélographie universelle ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom*, Paris [En ligne : https://www.google.fr/books/edition/Amp%C3%A9lographie_universelle_ou_Trait%C3%A9_de/22or1qDQaj8C?hl=fr&gbpv=1&dq=odart+amp%C3%A9lographie&printsec=frontcover]

PAQUANT M., 2020, Le vocabulaire du vin et de la vigne dans *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres 1600-1605, in Violaine Giacomotto-Charra et Jacqueline Vons (dir.). *De la treille au poème, Culture(s) et usages de la vigne et du vin à la Renaissance*, Bordeaux, MSH d'Aquitaine, p. 51-134.

PL@NTGRAPE, *Le catalogue des vignes cultivées en France* [En ligne : <http://plantgrape.plantnet-project.org.fr>].

PULLIAT V., 1888, *Mille variétés de vignes. Description et synonymies*, Paris [En ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k148301n/f33.item>].

RÉZEAU P., 2014, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris, CNRS Éditions, 1^{ère} éd. 1998.

VIALA P., VERMOREL V., 1901-1910, *Traité général de viticulture, Ampélographie*, 7

vol. Paris.

VIVIEN L., 1839, *Cours complet d'agriculture...*, article Vigne, T. xviiibis, Paris.

1 Cette contribution s'appuie sur les transcriptions récentes de l'enquête de Rozier-Cochin de 1774, de celle de Dupré de Saint-Maur de 1783-84, de celle en cours des envois de 25 départements pour la constitution de la collection dite du Luxembourg à Paris de 1803 à 1809 (voir bibliographie). Ces archives inédites, ainsi que quelques enquêtes préfectorales supplémentaires, ont livré quelque 8 000 occurrences de noms pour les décennies 1770-1810. Le lecteur trouvera dans les autres contributions de ce dossier des compléments d'information sur nombre de points simplement évoqués ici.

2 Même si quelques incertitudes qui demeuraient furent corrigées par la suite. Ainsi la notice de l'actuel Pineau d'Aunis se trouvait sous l'entrée fautive Chenin noir promue par Odart ; Sacy et Tressallier, qui sont les noms vernaculaires (en Bourgogne et en Auvergne) d'un seul et même cépage, furent l'objet de deux articles qui ignoraient leur identité. A l'inverse, Arbois, Orbois furent l'objet d'un simple renvoi à Meslier.

3 J'emprunte à L. Bouby et à ses co-auteurs cette formule qui, si elle vaut pour l'écrit savant de l'Antiquité, vaut toujours dans les travaux vers 1800 (Bouby *et al.* 2019).

4 *Lit. Remiss. Ann. 1394. Ex Reg. 146. Chartoph. Reg. Ch. 400.*

5 *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.

6 Qui, à la manière des agronomes latins décrit chaque type variétal selon une formule stéréotypée que l'on retrouve dans les désignations plurinominales.

7 Comportent des noms : le *Dictionnaire françois latin...* dans les éditions de 1549 par Robert Estienne, de 1564 par Jean Thierry, de 1584 par Jean Nicot ; le *Thrésor de la langue françoise* par Jean Nicot en 1606 ; le *Dictionarie of the French and English Tongues* par Randall Cotgrave en 1611 ; l'*Invantaire des deus langues, françoise et latine* par Philibert Monnet en 1636 qui clôt cette phase du premier savoir.

8 Dans la ballade « Il ne regne au jour d'hui que fols », dialogue entre un laboureur, un bûcheron et un vigneron, Eds Queux de Saint-Hilaire, Raynaud, TIII, p. 52-53.

9 J'utiliserai la graphie 'Pinot' éventuellement accompagnée de la couleur (N, G, B) pour les variétés ampélographiquement identifiées et la graphie pinot pour les occurrences anciennes sans garantie.

10 L'apparition d'un nom dans les sources ne date en rien son obtention. Ainsi, les travaux récents en Bourgogne font peu à peu remonter l'usage du nom pinot dont les premières occurrences à propos de la vigne cultivée datent (aujourd'hui) de 1366 et 1367 dans l'Yonne, au nord d'Auxerre (Labbé 2019). En 2014, P. Rézeau donnait la date de 1374 pour première attestation sûre du nom (Rézeau 2014, p. 291).

11 Il transmet aussi des appréciations qualitatives au sujet des raisins de table ou au sujet des vins de chaudière. La place faite à ces aspects est négligeable au regard de celle qu'occupe le vin.

12 Il faudrait y ajouter la diététique qui n'était plus prégnante au XVIII^e siècle, et faire une place alors à la chimie.

13 L'article Vigne paru en 1839 dans le tome xviiB (p. 522-620) n'est pas signé, ce qui, selon l'introduction générale, est censé en attribuer la paternité à Louis Vivien lui-même. La modernité du propos et du vocabulaire interroge car aucun spécialiste de la vigne n'apparaît dans la liste des contributeurs.

14 L'essentiel des textes septentrionaux a été édité par Albert Henry (Henry 1996). La très faible place faite alors au matériel végétal dans les textes y est flagrante.

15 Ph. de Beaumanoir, *Coutumes de Beauvaisis*, ed. A. Salmon, 2 T., Paris 1899-1900

Chap. xxvii/1, p. 404 : « Drois pris de vins de rentes selonc la coustume doit estre prisiés en .iii. manieres de vins : c'est assavoir vin fourmentel, vin de moreillons, vins de gros noirs^q. Li vins fourmenteus^r, a la mesure de Clermont, doit estre prisiés chascun mui .xii. s. de rente, et li vins de moreillons chascun mui .ix. s. de rente chascun an, et li vins de gros noirs ou de gouet^u chascun mui .vi. s. de rente ».

Autres copies contemporaines (E, F) du texte :

Copie E datée de 1301 (Salmon 2, xxii), ms picard ; copie F datée du début 14^e s. ms picard (Salmon 2, xxiii).

Variantes des noms dans copies E et F du texte :

E gr. nereus ; F gr. noireus

E F Li fourmentieux vins [...]

E v. de gohes ou de nereus ; F v. de noireus ou de gouhez.

16 Pierre Rézeau relève six groupes de motivation des noms (Rézeau 2014, p. 19-21) ; Xavier Faval Agud (2001) détaille une vingtaine de motivations en Catalogne.

17 Voir dans le présent dossier la présentation du volet CepAtlas et note suivante.

18 Voir le dossier documentaire et la notice Cot dans CepAtlas 2022 : http://cepatlas.huma-num.fr/public/pdf/dossiers_documentaires/dd_cot.pdf, https://cepatlas.huma-num.fr/pages/cepages/notice_cepages.php?variety=Cot

19 Depuis le nom de la vigne proche du château de Fontainebleau ou François 1^{er} fit planter en 1536 des plants qu'il avait fait venir de Cahors en 1534 (Galinié 2016).

20 En considérant qu'il s'agit d'un « cépage-population » qui connaît de multiples intra-variétés.

Français

Le savoir théorique et pratique au sujet des variétés de vignes cultivées (*Vitis vitis vinifera sativa*) est peu explicite dans les traités antérieurs au réel développement de l'ampélographie (à partir de 1850). Ce savoir inégal est transmis et transcrit en partie dans les noms changeants donnés aux variétés de vignes avant que celles-ci ne soient identifiées et nommées de façon exclusive et unique en tant que cépages.

English

Theoretical and practical knowledge as well as assumptions about cultivated varieties of *Vitis vitis vinifera sativa* are not clarified in scientific literature in France prior to the real development of ampelography in the second half of the 19th cent. When passed on, the knowledge sometimes appears in the changing names given to grape vines in the naming systems from the end of the Middle Ages to the mid-19th cent. Exclusive and unique names accompany ampelographic identification and the then new concept of *cépage*, which therefore appears to be recent.

Mots-clés

vine, vine varieties, grape names, nomenclature, ampelography

Keywords

vigne, plant, raisin, cépage, nomenclature, ampélographie

Henri Galinié

UMR 7324 (Citeres-LAT)