



# *rescentis*

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE  
DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 4

---

<http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>

---



# Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge

Thomas Labbé\*, Jean-Pierre Garcia\*\* et Guillaume Grillon\*\*

\* *Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), USR3516 Maison des Sciences de l’Homme de Dijon, Universität Leipzig*

\*\* *UMR6298 ARTEHIS (Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés), Université de Bourgogne*

**Résumé :** Le « galant » est une boisson qui apparaît pour la première fois en 1383 parmi la gamme des produits élaborés dans les vignobles des ducs de Bourgogne à la fin du Moyen Âge. Cet article propose une relecture des sources qui évoquent le galant dans les comptes des closiers des domaines ducaux de Talant et de Chenôve, à proximité de Dijon, à la fin du Moyen Âge. Il ressort de l’étude de ce produit rare (2 à 4 % de la production), certainement aromatisé à la gentiane, qu’il faille reconsidérer la notion de « vin cuit » pour les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. En effet, le galant n’est obtenu que par chauffage au chaudron et réduction d’un à deux tiers du volume initial de moût de raisins blancs, sans adjonction d’eau-de-vie. Ce procédé d’élaboration rapproche le galant de la catégorie des « robs », qui sont des réductions de fruits, souvent de raisins, importés de la médecine arabe, et fréquemment appelés « vins cuits » dans les manuels de pharmacopées prémodernes. On propose ainsi l’hypothèse que le galant ne soit ni un vin apéritif, ni un vin récréatif particulièrement prisé par les duchesses de Bourgogne, mais bien plutôt un produit médicinal en accord avec la nature « froide » du corps féminin, selon les préceptes de la médecine médiévale.

**Mots-clés :** vin cuit, Bourgogne, Moyen Âge, galant, médecine, femme

**Abstract:** *Among the range of products elaborated in the Dukes of Burgundy vineyards at the end of the Middle Ages, the galant is first quoted in 1383. This paper strives to shed new light upon the sources in which the galant appears, i.e. the accountability documentation of the Dukes’ vineyards. Our research focuses on two demesnes located near Dijon: Talant and Chenôve. The study of this rare product (2-4% of total production), which was certainly flavored with gentian, shows that the notion of fortified wine should be reconsidered for the 14<sup>th</sup> and 15<sup>th</sup> centuries. The galant was obtained only by beating white grape must in a cauldron, searching to reach a diminution of one- or two-thirds of the basic volume. The process of its making brings the galant closer to the category of “robs”. Imported from Arabian medicine knowledge, robs are reductions of fruits, often grapes, that we frequently refer to as “vin cuit” in pre-modern pharmacopeia manuals. We can submit the hypothesis that the galant was neither an aperitif nor a product particularly prized by the Duchesses of Burgundy for its sweetness, but rather a medicinal product kin with the “cold” nature of the female body, according to the precepts of medieval medicine.*

**Keywords:** *fortified wine, sherry, Burgundy, Middle Ages, medicine, female*

*Article soumis le 12 novembre 2020, accepté le 7 janvier 2021 et mis en ligne le 25 juillet 2021.*

Le compte de l’exploitation du domaine ducal de Chenôve en Bourgogne pour les vendanges 1423 fait apparaître une dépense concernant les salaires d’une équipe d’ouvriers envoyée le 24 septembre « vendanger des raisins blancs pour faire le galant de Madame »<sup>1</sup> (figure 1). Plus loin, le comptable a inscrit la somme nécessaire à l’achat de « six petis poinçons où l’on a mis le galant que l’on a fait pour Madame la duchesse »<sup>2</sup>. Nous présentons ici les résultats d’une première enquête sur les mentions, rares, de ce produit destiné à la consommation des duchesses de Bourgogne à la fin du Moyen Âge. La production de vin dans les celliers ducaux et la consommation de vin à la cour de Bourgogne à la fin du Moyen

Âge ne se limitaient pas à un seul produit. À côté du « vin vermeil », éventuellement de pinot (Grillon, Garcia, Labbé 2020), on trouve dans les archives des mentions de vin blanc, de vin paillet (probablement moins cuvé que le vin vermeil), de vin verdellet, de vin de grenache, d’hypocras, de claré, de vin saugé, de vin pyment (le *vinum pigmentum*, c’est-à-dire aromatisé, dont parlent déjà les *Consuetudines* de Cluny au XII<sup>e</sup> siècle, Archetti 2003, p. 313), et à partir de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, de « galant ». Ce produit que le dictionnaire du moyen français définit comme un « vin muscat »<sup>3</sup>, a déjà été remarqué par les spécialistes de l’histoire de la vigne en Bourgogne, sans

<sup>1</sup> Archives Départementales de la Côte-d’Or (ADCO), B 4272, f. 29v.

<sup>2</sup> ADCO, B 4274, f. 55.

<sup>3</sup> *Dictionnaire du Moyen Français*, version 2015 (DMF 2015). ATILF - CNRS & Université de Lorraine. En ligne : <http://www.atilf.fr/dmf>. Vol. 14, p. 329.

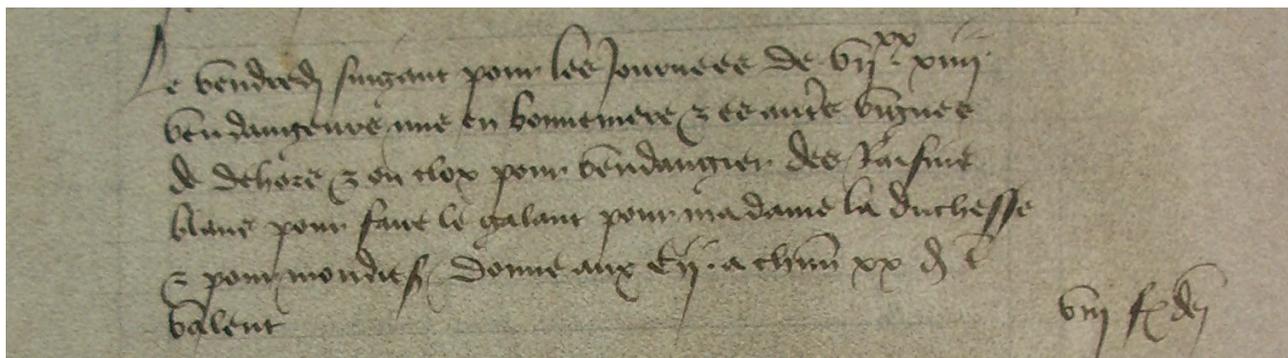


Figure 1. Compte de la châtellenie de Chenôve du 3 mars 1423 au 31 décembre 1423.  
Arch. dep. Côte d'Or, B 4274, fol. 29v.

jamais avoir fait l'objet d'une attention particulière. « Vin cuit », tel que le présentent souvent les archives, il est généralement pensé comme une sorte de vin sucré, muté à l'eau-de-vie, à l'instar du macvin du Jura que le marketing contemporain considère être son descendant direct. Le cahier des charges de l'appellation « Macvin du Jura » fait en effet référence à la consommation du galant par la duchesse Marguerite III de Bourgogne qui en aurait loué « le velours en bouche »<sup>4</sup> (!). Un domaine commercialise même à l'heure actuelle un vin sous l'appellation « Galant des abbesses », faisant référence à une recette soi-disant élaborée au XVI<sup>e</sup> siècle par les abbesses de Château-Chalon. Il s'agit d'un vin dont le moût est cuit avant fermentation avec un mélange de plusieurs épices, puis muté avec 1/3 d'eau-de-vie de Franche-Comté<sup>5</sup>. Au-delà du réemploi moderne du terme à des fins commerciales, que sait-on réellement du « galant » qui était élaboré dans les différents celliers ducaux au XIV<sup>e</sup> et au XV<sup>e</sup> siècle ? Comme souvent, la tradition reconstruite a fabriqué l'image du produit à partir d'une histoire que l'on croit connue, alors qu'aucune recette ne subsiste dans les archives. Le sens commun a pu facilement conduire à supposer qu'il s'agissait d'un vin muté, parce que l'on confond abusivement de nos jours ce type de produit avec ce que sont vraiment les « vins cuits ». Par leur procédé d'élaboration, le macvin, tout comme le porto ou le banyuls d'ailleurs, appartiennent en fait à la gamme des produits strictement définis sous le nom de « vins doux naturels » ou « vins mutés », qu'un usage abusif a assimilé dans le langage courant aux « vins cuits ». Le « vin cuit » est en réalité le produit d'une méthode d'élaboration différente qui ne fait pas intervenir de mutation à l'eau-de-vie. Il s'obtient par chauffage des moûts jusqu'à évaporation d'une certaine

quantité d'eau, lesquels moûts poursuivent ensuite une fermentation lente jusqu'à atteindre un certain degré alcoolique (en général 15 %). Cette méthode de fabrication est beaucoup moins courante que celle du mutage avec laquelle elle est confondue. Elle connaît une certaine renaissance aujourd'hui en Provence, région à laquelle on associe généralement son origine, au XVIII<sup>e</sup> siècle, où des producteurs cherchent à obtenir une indication géographique<sup>6</sup>. Pour autant, si ce produit est certes plus proche de ce que les textes prémodernes nommaient vins cuits<sup>7</sup>, il serait tout aussi illusoire de le considérer comme parfaitement similaire à celui consommé à la cour de Bourgogne à la fin du Moyen Âge sous le nom de « galant ». Cela reviendrait à négliger l'altérité des goûts médiévaux. L'analyse des archives qui se rapportent au galant amène ainsi à s'interroger sur ce produit et à ouvrir l'enquête sur ce que pourrait être ce « vin cuit » au Moyen Âge en Bourgogne.

Les éléments en notre possession permettent de savoir qu'il s'agissait d'un produit certainement local, dont la réputation était circonscrite à un cercle assez limité de consommateurs à la cour de Bourgogne. Il apparaît en effet essentiellement dans la documentation relative à la production des vins ducaux ou à l'approvisionnement de la cour. Ainsi on repère fréquemment sa trace dans les comptes des domaines appartenant aux ducs de Bourgogne et dans les comptes des achats effectués pour approvisionner l'hôtel de la duchesse (les « escroes »)<sup>8</sup>,

4 Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » homologué par le décret n° 2011-1163 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011, p. 6.

5 <https://www.absinthes.fr/vin-jean-bourdy-galant-des-abbesses-16-7ocl/>.

6 Journal *La Provence*, 22 décembre 2015 : « Vin cuit : le nouveau provençal se prépare en pays d'Aix ». En ligne : <https://www.laprovence.com/article/elles-co/3724967/vin-cuit-le-renouveau-provençal-se-prepare-en-pays-daix.html>. Voir également le texte des Modifications du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011, p. 7-8.

7 Cf. *infra*.

8 CANAT M., *Marguerite de Flandre duchesse de Bourgogne. Sa vie intime et l'état de sa maison « extraits des escroes de la dépense de son hôtel »*, Paris, Librairie curieuse et historique d'Auguste Aubry, 1860.

dans ses résidences bourguignonnes, mais aussi dans les pays du nord (Chevalier-de-Gottal 1996, p. 70-73). En revanche, les sources qui en font mention à l'extérieur de l'administration directe de l'institution ducal sont très rares. Un poème des *Faictz et Dictz* du poète valenciennois Jean Molinet écrit à la fin du XV<sup>e</sup> siècle fait exception. Dans la « Response à Anthoine Busnois », il associe le galant à d'autres produits qu'il oppose à la « bonne vinée », censée représenter métaphoriquement la vie sage : « *Fy de brassin, de queute, de briemart, De fourdrine, de cervoise et de let ; Fy de galant, de miel, de hacquebart, D'ambousebier, de biere et citoullet, De ripaupé et de coqueplumet, Fy de perré, d'ambours, de houppe-dalle, De cherise, de cidre, de goudalle, Et de fontaine a tous abandonnee, Car desormés, pour mieux emplir me dalle, Je me tenray a la bonne vinee* »<sup>9</sup>. Est-ce pour autant une preuve que le galant pouvait être consommé, à l'instar de la goudale (bière) ou du poiré, dans les tavernes du Nord de la France ? Rien ne permet de l'affirmer en fait. Jean Molinet était en effet à l'époque où il écrivit ce poème un chroniqueur attaché à la cour de Bourgogne. Très au fait des usages de la cour, il a donc très bien pu étendre cette pratique curiale à un cercle plus vaste de consommateurs imaginaires, afin de renforcer l'effet de style produit par la mise en liste de toute cette gamme de produits.

La production du galant remonte à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle au mieux. La plus ancienne mention à ce jour a été trouvée par Patrice Beck dans les comptes de la châtellenie de Chenôve, appartenant au domaine des ducs de Bourgogne, et remonte à 1383. D'après les mêmes comptes, il s'agissait donc d'un « vin cuit ». Sa fabrication nécessitait des raisins blancs uniquement et l'emploi d'une ou plusieurs « chaudières » que l'on transportait de cellier en cellier au gré des besoins (Beck 1996, p. 127). En 1398, on en transporte par exemple une de Talant à Chenôve au moment des vendanges (Beck 1996). En 1399 on trouve dans les comptes de Blandans dans le Jura, où le duc possède également un domaine viticole, une quittance pour le transport de deux chaudières depuis Poligny pour faire le galant (Gresser 2015, p. 16-17 ; Gresser 2019, p. 116).

Les opérations d'élaboration du galant se passent toujours pendant les vendanges, que ce soit à Chenôve, Talant ou Blandans. Cela suggère une cuisson des moûts, dans la chaudière, directement en sortie des vignes. Le temps de chauffage devait être relativement long, étant donné les quantités de bois indiquées dans les sources. On en utilise par exemple dix charrettes pour produire huit poinçons à Talant en 1385 (Canat 1860, p. 34), six charretées pour en produire sept à Blandans en 1399 (Gresser 2019, p. 116) et

deux chariots (« chars ») pour en fabriquer une quantité à peu près équivalente à Talant en 1422<sup>10</sup>. La plupart du temps, du moins à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, c'est un certain Doucet qui est en charge de sa fabrication et de son transport. Le 19 septembre 1385, c'est lui qui est payé par la duchesse de Bourgogne pour avoir passé huit jours à Talant pour « faire le galant » (Canat 1860, p. 230). En 1398, les comptes de Chenôve font état de l'achat de six poinçons neufs « dans lesquels on a mis le gallant que fit Doucet », qualifié de « sommelier gallandier de madame la duchesse » (Beck 1996, p. 127). C'est lui encore qui est dépêché pendant 16 jours à Blandans l'année suivante, pour « faire ledit galant » (Gresser 2015, p. 17). Cet homme, on le retrouve dès les années 1380 comme responsable de l'échansonnerie dans les comptes de l'hôtel de Marguerite de Flandre<sup>11</sup>. Cela signifie que dans l'organigramme de l'administration ducal, le préposé à la fabrication du galant est un homme directement placé sous les ordres de la duchesse. Possédant un savoir spécialisé, il n'appartient pas directement aux équipes qui gèrent l'exploitation des clos sous la direction des closiers. Chaque fois, il est expressément envoyé sur place au moment des vendanges. Là, il assure lui-même, en parallèle des travaux ordinaires de vinification que pratiquent les châtelains et leurs closiers, la fabrication de ce produit particulier.

Dans la chaîne des travaux nécessaires à la fabrication du galant, les châtelains ne participent pas systématiquement à tous les postes de dépense. Dans cette activité, leur rôle semble subordonné aux ordres du galandier. Ils aident parfois au transport du bois et de la chaudière, comme à Talant en 1422<sup>12</sup> ou à Blandans en 1399. Ils donnent parfois un coup de main au moment de la vinification. En 1422 par exemple, le closier de Talant paye un salaire à Huguenin Crestellier et Pierre Laudriet « qui deu leur estoit pour avoir aidier à faire ledit galant »<sup>13</sup>. Une année plus tard, dans son domaine, le closier de Chenôve délivre de la même manière une rétribution à trois hommes qui ont, le vendredi 24 septembre, aidé un certain Pierre Crestelie à faire le galant<sup>14</sup>. On ne sait pas qui est ce Pierre Crestelie, mais tout laisse supposer qu'il s'agit du galandier en activité à cette époque. Il ne reçoit visible-

10 ADCO B 6304. Si l'on suppose par exemple que le volume d'une « charrette », hypothèse assez basse, soit de 1 m<sup>3</sup>, cela représente donc 10 stères de bois en 1385. La distinction entre charrette, charretée et chars nous est inconnue.

11 ADCO, 33 F 13 à 33 F 16 : comptes de janvier 1384 à juin 1385.

12 ADCO, B 6304 : « Pour la journée de Parisot le Boquenot de Blaisey et de sa charrette à trois chevaux, d'estre aller quérir des Talant à Chenosves, la chaudière, ensemble le treprier qu'est à monditseigneur pour faire le galant ; et amené des Dijon audit Talant les petis poinçons pour mectre ledit galant, aller quérir le bois sec en la ville dudit Talant pour ce ».

13 ADCO, B 6304.

14 ADCO, B 4274.

9 *Les Faictz et Dictz de Jean Molinet*, Noël Dupire éd., t. 2, Paris, Société des anciens textes français, 1937, p. 801.

ment pas lui-même de salaire de la part du closier, qui lui a donc juste fourni trois hommes pour mener sa tâche à bien.

Ces sortes de collaborations sont loin d'être systématiques. Le cahier journal très précis des dépenses de l'exploitation du domaine de Talant pour l'année 1441-1442, tenu directement par le closier avant même la mise au propre de ces notes pour la chambre des comptes, le fait apparaître. Alors que le document précise bien les dépenses consenties pour la vendange des raisins à faire le galant, il n'évoque aucun frais supplémentaire à cet égard, ni de transport, ni de vinification<sup>15</sup>. La grande majorité du temps, il convient de noter que les frais de vinification du galant sont absents des comptes des closiers. Avec la réserve qui s'applique, dans la mesure où l'on n'a pas réalisé une étude sérielle de tous les comptes, on peut même se demander jusqu'à quel point les configurations successivement observées en 1422 et en 1423 ne correspondent en réalité pas à des situations assez particulières. En fait, seuls les frais de vendange nécessaires à la fabrication du galant apparaissent systématiquement dans les comptes des closiers.

Cette vendange, qui occupe des équipes spécialement dédiées à la tâche, chargées de sélectionner les raisins blancs dans les clos où se mêlent ordinairement les cépages des deux couleurs, se déroule pendant le cycle normal des vendanges organisées dans les domaines concernés. Ainsi en 1383, les vendanges ont lieu dans le domaine de Chenôve du 22 août au 14 septembre. La cueillette des raisins blancs « *pour faire le galant ou vin cuit* » se fait les 5, 8 et 10 septembre. Chaque fois, les comptes prennent garde de distinguer parmi les vendeurs employés pendant ces journées, la petite équipe de « *cueilleurs de raisins blancs* », probablement dirigée par le spécialiste du galant, qui s'adjoit à la troupe des autres vendeurs ordinaires<sup>16</sup>. Ce dernier les oriente peut-être vers les raisins à sélectionner spécialement pour l'élaboration de son produit, tandis que le closier organise de son côté le gros de la vendange utilisée pour faire le vin du domaine. On observe la même chose à Talant pendant les vendanges de 1386 qui s'étendent du 17 au 26 septembre. On distingue, parmi les équipes qui sont envoyées dans le clos Maresse, le Grand clos et les Mardors les 20 et 21 septembre les quelques porteurs qui ont « *porté la vendange blanche audit Talant pour faire le galant* »<sup>17</sup>. Les comptes sont ensuite, comme nous l'avons déjà mentionné, totalement muets sur les autres étapes de la fabrication du galant. Cela confirme bien que cette opération échappe aux châtelains qui n'ont pas à en

consigner les dépenses, et donc aux travaux ordinaires de la vigne assurés par eux tout au long de l'année.

Il apparaît donc que le galant est un produit à part qui n'entre pas dans la gamme des vins conservés et élevés dans les domaines. Il ne figure pas en tant que tel dans la rubrique des comptes où se trouve notifiée chaque année la recette des vins, autrement dit dans l'inventaire de la cave, la plupart du temps effectué tout de suite après les vendanges par le châtelain, et vérifié par le maître général des celliers du duc de Bourgogne. La configuration la plus classique dans l'exercice comptable des domaines consiste à indiquer parmi la quantité totale du vin entonné à l'issue de la vendange, la partie qui a été le cas échéant réservée à la fabrication du galant. Par exemple, le compte de la recette des vins de Talant fait apparaître en 1388 une quantité totale de vin égale à 122 muids, dans lesquels le châtelain a compté « *6 muids pour faire le galant* », lesquels ont donc été retirés de cette recette<sup>18</sup>. En d'autres termes, le responsable de l'échansonnerie devait prélever la récolte des raisins sélectionnés par ses soins, pour ensuite faire le galant hors du système domanial, ou, au mieux, comme en 1423 à Chenôve, avec la collaboration de quelques agents du domaine.

Ce mode de fonctionnement semble avoir été conservé à l'identique durant le xv<sup>e</sup> siècle. Le journal des travaux effectués dans le domaine de Talant pendant l'année-récolte 1441-1442 fait apparaître des éléments concordants. Ainsi, pendant les vendanges qui ont eu lieu du 8 au 19 septembre, on trouve l'envoi d'équipes de vendeurs dans le Grand clos et le Clos Maresse les 17, 18 et 19 septembre pour récolter la « *vendange blanche tant pour faire le gaulan, le vint cuit, comme pour faire les cloiches desdits raisins blancs* »<sup>19</sup>. La suite des opérations pour la fabrication du galant ne fait l'objet d'aucune dépense supplémentaire, ce qui indique bien que le closier du domaine n'en avait pas la charge. En revanche, un nouveau détail apporte une information supplémentaire sur la fabrication du galant. Durant la semaine suivante, le closier rémunère en effet pendant quatre jours (du 23 au 27 septembre) sept ouvriers qui ont « *treuller la genne des raisins de quoy l'on a fait le galan et vin cuit, et en ont fait les vins blancs et des dépenses pour lesdits ouvriers* »<sup>20</sup>. Cela signifie qu'une partie des vins blancs du domaine ainsi que la « *dépense* », c'est-à-dire le vin coupé d'eau qui est distribué aux ouvriers, étaient fabriquées uniquement avec le résidu de la presse des rafles (la genne) ayant préalablement servi à la confection du galant. Le galant est donc produit, *a contrario*, uniquement avec le jus

15 ADCO, B 1351.

16 ADCO, B 4262-2.

17 ADCO, B 6300-2.

18 ADCO, B 6301-2.

19 ADCO, B 1351, fol. 54v-55. Les « *cloiches* » de raisins blancs qualifient probablement des lots de grappes apportées comme raisin de table pour la cour ducale.

20 *Ibid.*, fol. 57v.

de goutte obtenu sans pressage mécanique : un jus plus sucré et moins tannique, probablement sélectionné pour sa qualité supérieure. Cela confirme l'aspect « haut de gamme » de ce produit.

La production n'était d'ailleurs pas très importante dans les domaines. Les calculs que l'on peut faire à partir des comptes de Talant suggèrent qu'à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, la part du jus réservé pour le galant dans la production totale du vin se situait, selon les années, généralement entre 2 et 5 % du volume (figure. 2). Sachant que les moûts étaient ensuite cuits et réduits, à hauteur probablement du tiers ou des deux tiers de leur volume, cela signifie que le galant devait représenter à peine plus de 2 % de la production en moyenne.

Les chiffres disponibles quant à la consommation de ce produit à la cour au début du XV<sup>e</sup> siècle concordent d'ailleurs avec ces estimations. Anne Chevalier-de-Gottal a par exemple publié les données annuelles de la consommation des vins à la cour de Brabant (Chevalier-de-Gottal 1996, p. 71-72), c'est-à-dire dans la résidence bruxelloise des ducs de Bourgogne, entre 1408 et 1412

(fig. 3). Il en ressort que la consommation du galant dépasse rarement 4 % des vins bus à la cour durant une année.

Par manque de sources, on ne sait rien des opérations de fabrication du galant, si ce n'est que des moûts frais devaient être chauffés dès les vendanges effectuées. La nature de ce produit reste donc sujette à conjectures. S'appuyant sur la découverte dans un compte de Blandans de 1399 d'une mention de cueillette de "racines" destinées à la fabrication du galant, Pierre Gresser a récemment émis l'hypothèse qu'il puisse s'agir d'un vin chaud aromatisé (Gresser 2019, p. 116).

Les ouvrages de la fin du Moyen Âge et de l'Époque moderne qui décrivent plus précisément la fabrication de « vin cuit » permettent de proposer encore une autre hypothèse. L'édition française de 1486 du *Ruralium commodorum opus* de Pierre de Crescens (1230-1321) indique ainsi au chapitre XXIV du livre IV : « *Et en une autre manière on le fait [le vin cuit] de moust doulx que l'en cuit et escume et le fait on bouillir tant qu'il en demeure les deux pars et en aultre manière qu'il n'en demeure que*

Figure 2. Production de galant dans le domaine de Talant entre 1386 et 1387.

| Année | Production totale de vin (muids) | Quantité réservée à la production du galant (muids) | Part de la quantité réservée à la production du galant | Part de la production de galant dans la production totale de vin (selon une réduction au tiers, ou aux deux tiers) |
|-------|----------------------------------|---|--|--|
| 1386  | 190                              | 8   | 4,21 %   | 1,35 à 2,7 %   |
| 1387  | 80                               | 8   | 10 %   | 3,3 à 6,6 %  |
| 1388  | 122                              | 6   | 4,91 %   | 1,6 à 3,2 %  |
| 1389  | 147                              | 6   | 4,08 %   | 1,35 à 2,7 %   |

Figure 3. Consommation de vin à la cour de Brabant (1408-1412).

| Période                                    | Quantité de "vin de pays" consommée (setiers) | Quantité de galant consommée (setiers) | Part du galant dans la consommation totale de vin de la cour |
|--|---|--|--|
| 1 <sup>er</sup> mai 1408 —<br>30 avr 1409  | 1370  | 18                                     | 1,31 %   |
| 1 <sup>er</sup> mai 1409 —<br>30 avr 1410  | 3 494   | 168                                    | 4,81 %   |
| 1 <sup>er</sup> mai 1410 —<br>30 avr 1411  | 4 558   | 132                                    | 2,9 %  |
| 1 <sup>er</sup> mai 1441 —<br>24 juin 1412 | 3 002   | 72                                     | 2,39 %   |
| 25 juin 1412 —<br>25 déc 1412              | 840   | 48                                     | 5,71 %   |

*la tierce partie de sape. Sape est moust doux et poignant* ». Autrement dit, le vin cuit est ici une simple réduction de moût, au tiers ou aux deux tiers, analogue à la *sapa* et au *defrutum* des auteurs antiques (Billiard 1913, p. 498-499) ou encore au « vin de miel » d'Arnaud de Villeneuve (Gifreu 2011, p. 126). Le témoignage de Pierre de Crescens concorde avec bien d'autres descriptions. La *Maison rustique* de Charles Estienne et Jean Liebault décrit un procédé tout à fait similaire en 1589 : « Vous ferez vin cuit : si faites bouillir du moust bon, amoureux et fort doux, jusques à ce que la tierce partie soit consommée, et iceluy refroidi, le faut mettre dans des vaissaux pour l'usage » (Liebault 1589, fol. 333v). Sitôt cuit, sitôt entonné donc, sans opération supplémentaire. Dans la mentalité prémoderne, le chauffage des moûts pourrait correspondre à une forme de sublimation du processus de fermentation. La fermentation en effet était pensée comme la « cuisson » du moût par la chaleur naturelle qu'il contient. Cette « cuisson », imaginait-on, était ce qui permettrait de purifier le jus de raisin de ses « humeurs excrémenteuses » (Liebault 1589, fol. 333v) et de le rendre ainsi sain et digeste pour le consommateur. En somme, le vin cuit serait une sorte de vin « purifié » à l'extrême, et peut-être considéré comme un produit particulièrement sain.

Il n'est à aucun moment question d'ajout d'eau-de-vie. Dans ce contexte, la question du degré éthylique du galant est à poser. Une reprise de la fermentation après le chauffage des moûts est possible. La technique se pratique encore dans certains domaines du sud de la France. Il faut dans ce cas appliquer une fermentation très longue en fût qui permet d'atteindre un degré alcoolique proche de 15 %. Dans ce cas, le galant serait bien un vin sucré aux arômes concentrés par la réduction des moûts. Mais en réalité, on ne sait rien de l'élevage des moûts chauffés après la vendange pour faire le galant. Si bien que rien ne permet d'affirmer avec certitude que cette pratique, dont ni Pierre de Crescens ni Jean Liebault ne font par ailleurs mention, se faisait. À ce stade, il faut se garder de projeter sur les pratiques médiévales des procédés modernes, en présupposant que ces derniers y trouvent leurs racines.

Dans la littérature prémoderne en effet, ce qui est présenté comme du « vin cuit » est la plupart du temps à rapprocher de ce que l'on nomme la raisinée. Encore vendue et d'ailleurs utilisée sous l'appellation « vin cuit » dans certaines régions des Alpes suisses, la raisinée est une simple réduction de jus de fruit, et notamment de raisin, qui sert de sucre de substitution et/ou de produit de conservation pour d'autres fruits. Il s'agit d'un produit de texture épaisse destiné à l'élaboration de desserts, et qui entraine dans la pharmacopée ancienne comme un produit de base à l'élaboration de sirops médicamenteux. Le galant est dans ce sens peut-être un produit de la pharmacopée, bien plus que de la cave ducale. L'hypothèse n'est pas à exclure. D'autant plus si l'on prend en compte

les liens qui existent dans la culture médiévale entre médecine et produits de la vigne. La conception des vertus médicales de la vigne et du vin s'inscrit dans la tradition antique relayée et complétée par l'apport de la médecine arabe (Argod-Dutard *et al.* 2007, p. 409-433). Avant le XVIII<sup>e</sup> siècle le « vin cuit » est souvent décrit comme appartenant à la catégorie des « robs », type de préparation justement importé de la médecine arabe. Les robs, ou robubs, sont d'après la *Pharmacopée* du médecin mâconnais Brice Bauderon (1540-1623) des sucres consommés de leur humidité, au rang desquels il compte explicitement les « vins cuits ». La manière avec laquelle il en décrit la fabrication recoupe tant d'éléments avec ce que laissent entrevoir les comptes ducaux (raisins blancs, moûts récents, cuisson dans un chaudron) qu'il est difficile de ne pas faire le parallèle entre le produit décrit par les médecins de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et le galant qui est fabriqué à partir de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle dans les domaines des ducs de Bourgogne :

« La troisième et très-excellente manière se fait de moust très récent, de raisins blancs bien meurs, de bonne plante, & provenus en bon terroir, cuit sur le feu clair, dans un chaudron jusqu'à la consommation des deux tiers, en ostant toujours l'escume qui nage par-dessus, à fin qu'il soit plus clair, beau & plaisant. Il n'est besoin choisir raisins noirs pour rendre le vin cuit rouge : car en bouillant il acquiert assez de couleur, & s'il en est plus doux, & plus anodyn que celui qui est fait de raisins noirs, il eschauffe et humecte, il nourrit et lasche le ventre. Non seulement les Grecs, mais aussi les Arabes en leur compositions & les modernes en la curation de plusieurs maladies internes et externes, s'en sont servis & servent journellement. Les cuisiniers aussi à faire sausses de très-bon goust » (Bauderon et Bauderon 1627, p. 20).

Par ailleurs, la mention donnée par Pierre Gresser (Gresser 2015, p. 17 et Gresser 2019, p. 116) dans le compte de Blandans d'apports de « racines » en 1399 par deux hommes venant des environs de Villaines-en-Duesmois, à plus de 150 km du cellier comtal, pour fabriquer le galant, intrigue sur la spécificité de ces ajouts de plantes particulières. Si l'on considère que 150 km représentent environ quatre à cinq jours de voyage, il faut en effet supposer que ces racines faisaient l'objet d'une sélection rigoureuse et qu'elles n'étaient pas choisies au hasard par le garde-huche de l'échansonnerie.

Les comptes ne donnent pas plus de détails, mais une information d'ordre biogéographique pourrait apporter cependant un éclairage sur la nature de ces « racines ». En effet la châtellenie de Villaines-en-Duesmois se trouve au centre des plateaux calcaires bourguignons du Châtillonnais et du Tonnerrois qui ont la particularité d'abriter encore aujourd'hui les rares stations

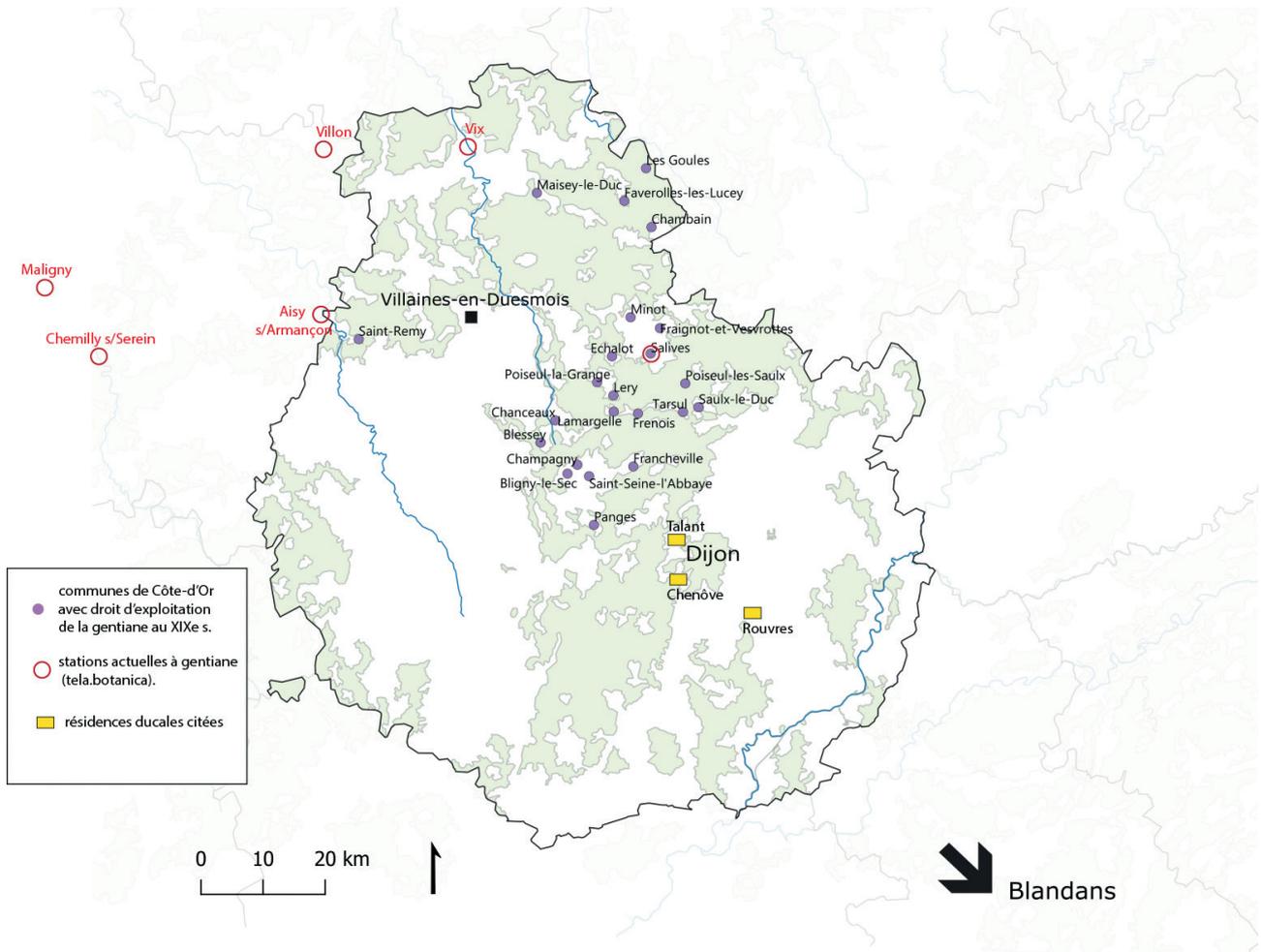


Figure 4. Localisation des communes bénéficiant d'un droit d'exploitation de la gentiane au XIX<sup>e</sup> siècle (cercles violets) et les stations actuelles (cercles rouges) recensées dans [tela-botanica.org](http://tela-botanica.org).

écologiques<sup>21</sup> recensant la gentiane (*Gentiana lutea*) hors de ses régions bien connues de distribution en moyenne et haute montagne (Jura, Alpes, Vosges, Massif central). Elle est dite « partout présente en Châtillonnais » par les spécialistes (Vaucoulon et Chiffaut 2004, p. 111), et il est d'ailleurs probable que cette distribution actuelle ne soit que relictuelle d'une répartition plus étendue et courante au Moyen Âge. Les nombreuses amodiations de récoltes de gentiane accordées par la préfecture dans les communes des plateaux bourguignons attestent encore au XIX<sup>e</sup> siècle de la vitalité de cette activité. La carte suivante (fig. 4) recense par exemple une liste non exhaustive, établie à partir des inventaires des archives déposées de la Côte-d'Or, des communes où ce droit était alors en usage. La racine de gentiane est habituellement récoltée au printemps et en été, ce qui correspond à l'information

contenue dans le compte de Blandans, puisque le salaire des valets chargés de sa cueillette est daté du mois de mai. On sait par ailleurs qu'elle entrait dans la gamme des plantes utilisées dans la médecine médiévale. D'après Hildegarde de Bingen, elle était incorporée sous forme de poudre à différentes boissons, et pouvait être consommée en mélange avec du vin pour soigner les ulcères à l'estomac et les maladies du cœur (Hildegarde de Bingen, *Le livre des subtilités des créatures divines*, p. 55).

Cette adjonction de racines constitue-t-elle une pratique locale propre aux domaines comtaux des ducs Valois, ou bien se pratiquait-elle dans tous leurs domaines, y compris ducaux ? La distance depuis laquelle le châtelain de Blandans fait venir les cueilleurs en 1399 n'invite pas spécialement à supposer qu'il s'agisse d'une recette élaborée avec les produits locaux. Dans la seconde hypothèse donc, le galant pourrait être un vin ou un sirop spécial élaboré, conformément aux préconisations médicinales d'Arnaud de Villeneuve (Gifreu 2011, p. 41), exclusivement à partir de raisins blancs et aromatisé à la gentiane, éventuellement mêlée à d'autres plantes. Réservé aux dames, puisqu'il est toujours fait mention de

21 Communes de Maligny, Chemilly-sur-Serein, et Aisy-sur-Armançon, Villon (Yonne) et de Salives, Vix (Côte-d'Or) dans Tela-Botanica ; [https://www.tela-botanica.org/eflore/?referentiel=bdtfx&module=fiche&action=fiche&num\\_nom=75778&onglet=synthese](https://www.tela-botanica.org/eflore/?referentiel=bdtfx&module=fiche&action=fiche&num_nom=75778&onglet=synthese) (dernière consultation le 26/02/2021).

« galant de la duchesse », on peut formuler une dernière hypothèse quant à son usage. Sans entrer ici dans une démarche qui demanderait une plus vaste enquête sur les vins et boissons thérapeutiques additionnés d'herbes de la pharmacopée médiévale et moderne, on peut s'interroger sur les propriétés médicinales de cette racine si spéciale et recherchée qu'est la gentiane qui entrerait dans la formule du galant. Cette plante est certes connue pour ses vertus digestives et tonifiantes. Mais, dans la médecine élémentaire hippocratique en usage au XIV<sup>e</sup> siècle, on l'utilisait aussi pour stimuler la chaleur du corps. Pline l'Ancien (*Histoire Naturelle*, XXV, 34) mentionne en effet « *radicis natura est excafactoria, sed praegnantibus non bibenda* » (« La nature de la racine a la propriété d'échauffer les corps, mais elle ne doit pas être bue par les femmes enceintes »<sup>22</sup>), ce qui lui procure de ce fait des propriétés abortives. La gestation naturelle étant considérée dans cette vision du monde comme un processus « chaud », boire de la gentiane reviendrait à surchauffer le corps et à condamner la grossesse. *A contrario*, elle pourrait stimuler la grossesse en réchauffant le corps de la femme en désir d'enfant. Dans cet ordre d'idée est-il permis d'émettre l'hypothèse que la production de galant qui commence à partir de 1383 d'après notre connaissance des comptes, soit liée au désir de stimuler l'enfantement chez Marguerite de Flandres ? Elle avait alors 33 ans et son corps, considéré comme « refroidi » par les médecins de cette époque, car de complexion féminine, n'avait plus enfanté depuis 4 ans, après cinq naissances successives et rapprochées entre 1371 et 1379. Cette vertu expliquerait la réserve faite du « galant » pour les duchesses à la cour de Bourgogne, « un vin de femmes » donc, mais dans une acception bien différente du sens commun moderne. On comprendrait alors mieux l'usage du qualificatif « galant », dont la structure lexicale ramène à « l'idée de jeunesse et de belle apparence », mais aussi celle « de force et de courage »<sup>23</sup>.

## Bibliographie

ARCHETTI G., 2003, « De mensura potus. Il vino dei monaci nel Medioevo », ARCHETTI G. (Ed.), *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Brescia, Centro Culturale di Franciacorta e del Sebino, p. 205-326.

ARGOD-DUTARD F., CHARVET P., LAVAUD S. (dir.), 2007, *Voyage aux pays du vin des origines à nos jours. Histoire, anthologie, dictionnaire*, Paris, Robert Laffont.

BAUDERON B. et BAUDERON G., 1627, *Pharmacopée divisée en deux livres*, dernière édition, Paris, chez Claude Rigaud et Claude Obert.

BECK P., 1996, « Le clos de Chenôve », *Histoire et Sociétés rurales*, n° 5, p. 119-129.

BECK P., FAUCHER F., MAIGROT J.-L., ARTAZ E., BECK C., BRAYER J.-M., CANAT C., CASTILLO C., CURMI P., DAMBRINE E., DUPOUEY J.-L., DURAND A., FOUCHER M., GARCIA J.-P., GOUNAUD P., KUNII D., LEBRUN D., LEVÊQUE J., LISTRAT P., POIL E., PUTELAT O., VASCHALDE C., 2017, *Élevage et forêt sur la montagne dijonnaise à la fin du Moyen Âge. Deux établissements forestiers d'éleveurs en Terre de Saint-Seine (Saint-Martin-du-Mont, Côte-d'Or)*, Éditions Monique Mergoil.

BILLIARD R., 1997, *La vigne dans l'Antiquité*, Lyon, Lib. Lardanchet, 1913 et Marseille, Éditions Jeanne Lafitte (réimpression).

CANAT M., 1860, *Marguerite de Flandre duchesse de Bourgogne. Sa vie intime et l'état de sa maison « extraits des escroes de la dépense de son hôtel »* Paris, Librairie curieuse et historique d'Auguste Aubry.

CHEVALIER-DE-GOTTAL A., 1996, *Les fêtes et les arts à la Cour de Brabant à l'aube du xv<sup>e</sup> siècle*, Frankfort-sur-le-Main, Peter Lang.

*Dictionnaire du Moyen Français*, version 2015 (DMF 2015). ATILF — CNRS & Université de Lorraine

GIFREU P., 2011, *Le livre des vins d'Arnaud de Villeneuve, traduit du latin présenté et annoté*, Perpignan, Editions de la Merci.

GRESSER P., 2015, « La consommation des vins comtaux du Vignoble (Jura) par Philippe le Hardi et ses proches (1384-1404) », *Cahiers du CHVV*, 13, p. 55-76.

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-Saulnier, Mêta Jura.

GRILLON G., GARCIA J.-P., LABBÉ T., 2019, « Le « très loyal pinot » : itinéraire d'un cépage mythique de la Bourgogne », *Crescentis : Revue internationale d'histoire*

22 Nous remercions Sophie Pérard pour cette citation, sa traduction et la discussion d'une version antérieure de cet article.

23 <https://www.cnrtl.fr/definition/dmf/galant> (dernière consultation le 26/02/2021).

*de la vigne et du vin* [En ligne], 2 |, Articles, mis en ligne le 15 décembre 2019, consulté le 4 novembre 2020.  
URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1003>

LIEBAULT J., 1589, *L'agriculture et maison rustique de MM. Charles Estienne et Jean Liebault, Edition dernière revue et augmentée de beaucoup*, Paris, Jacques Du-Puys.

VAUCOULON P. et CHIFFAUT A., 2004, *La Bourgogne, paysages naturels, faune, flore*, Paris, Delachaux et Niestlé.  
*Sources anciennes*

Hildegarde de Bingen – *Le livre des subtilités des créatures divines, I, Les plantes, les éléments, les pierres, les métaux*, Grenoble, Jérôme Million, 2002.

Pline l'Ancien – *Histoire Naturelle, XXV*, Paris, les Belles Lettres, 2003.

# TABLE DES MATIÈRES

## ARTICLE

- Entre vin étrusque et vin grec : les métamorphoses de Dionysos sur une hydrie du Peintre de Micali. . . . . 5  
Sophie Pérard

## UN DOCUMENT, UNE TRACE

- Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge . . 5  
Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon

## CELLULE DE DÉGRISEMENT

- Les mythes en soutien au vignoble héroïque et aux vins de Banyuls-sur-Mer (Pyrénées Orientales). . . . . 27  
Éric Rouvelac

## RECENSIONS

- Pierre Gresser, *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, Méta Jura, 2019, 176 pages. . . . . 35  
Guillaume Grillon
- Jean-Bernard Marquette, *De la vigne du pape au Château Pape Clément*, Bordeaux, Ausonius éditions, 2018 (ScriptaReceptoria 12), 240 p. . . . . 37  
Thomas Labbé
- Rod Phillips, *French wine. A history*, Berkeley, University of California Press, 2016 . . . . . 39  
Nessim Znaïen

## Organisation de la revue

### Directeur de la revue

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

### Secrétariat d'édition

Daniel BATTESTI – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Sophie DESBOIS – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

### Comité éditorial

Daniel BATTESTI – MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Sophie DESBOIS – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Sonia DOLLINGER – Archives municipales de Lyon

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Guillaume GRILLON – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin », LIR3S (Laboratoire Interdisciplinaire de Recherche « Sociétés, Sensibilités, Soins ») UMR7366, CNRS-UBFC/uB

Thomas LABBE – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig, MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

### Comité de lecture

Joseph BOHLING – Université d'Oregon

Laurent BOUBY – ISEM (Institut des Sciences de l'Évolution-Montpellier) UMR5554, Université de Montpellier II

Thibault BOULAY – Centre d'études supérieures de la Renaissance

Jean-Pierre BRUN – Collège de France, chaire « Techniques et économies de la Méditerranée antique, Paris

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Guilhem FERRAND – FRAMESPA (FRANCE, AMÉRIQUES, ESPAGNE - SOCIÉTÉS, POUVOIRS, ACTEURS) / TERRAE UMR5136, Université de Toulouse

Marguerite FIGEAC-MONTHUS – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Florian HUMBERT – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Stéphanie LACHAUD – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Sandrine LAVAUD – Ausonius UMR5607, Université de Bordeaux Montaigne

Stéphane LE BRAS – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand

Stéphane LETURCQ – Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT)

Philippe MEYZIE – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Benoît MUSSET – TEMOS (TEmps, MONdes et Sociétés), CNRS FRE2015, Université du Maine

Jocelyne PERARD – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin »

Raphaël SCHIRMER – PASSAGES UMR5319, Université de Bordeaux Montaigne

Serge WOLIKOW – MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Crescentis, revue internationale d'histoire de la vigne et du vin est une revue électronique portée par le laboratoire ARTEHIS (UMR6298, CNRS, Université de Bourgogne) et la Maison de Sciences de l'Homme de Dijon (UAR3516 CNRS-UBFC-uB). La revue est soutenue par la Chaire Unesco « Culture et tradition du vin », les Climats du vignoble de Bourgogne et la région Bourgogne Franche-Comté.

Elle est diffusée sur la plateforme de publication PREO portée par la MSH de Dijon.

