



rescentis

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE
DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 1

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



Organisation de la revue

Rédacteur en chef

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Secrétariat d'édition

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Comité éditorial

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, Vincent.Chambarlhac@u-bourgogne.fr

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, guillaumegrillon@yahoo.fr

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, olivier.jacquet@u-bourgogne.fr

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, thomas.labbe01@gmail.com

Comité de lecture

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, Vincent.Chambarlhac@u-bourgogne.fr

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guilhem FERRAND – FRAMESPA (FRANCE, AMÉRIQUES, ESPAGNE - SOCIÉTÉS, POUVOIRS, ACTEURS) / TERRAE UMR 5136, Université de Toulouse, guilhem.ferrand0154@orange.fr

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

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, guillaumegrillon@yahoo.fr

Florian HUMBERT – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, florian.humbert@u-bourgogne.fr

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, olivier.jacquet@u-bourgogne.fr

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, thomas.labbe01@gmail.com

Stéphanie LACHAUD – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, lachaud.stephanie@wanadoo.fr

Sandrine LAVAUD – Ausonius UMR 5607, Université de Bordeaux Montaigne,

sandrine.lavaud@wanadoo.fr

Stéphane LE BRAS – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand, stephane.lebras@uca.fr

Philippe MEYZIE – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN)

EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, phmeyzie@club-internet.fr

Jocelyne PÉRARD – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin »,

jocelyne.perard@u-bourgogne.fr

Raphaël SCHIRMER – PASSAGES UMR 5319, Université de Bordeaux Montaigne,

Raphael.Schirmer@u-bordeaux-montaigne.fr

Olivier SERRA – IODE (INSTITUT DE L'OUEST : DROIT ET EUROPE) UMR 6262,

Université de Rennes I, olivierserra@hotmail.fr

Serge WOLIKOW – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516,

serge.wolikow@orange.fr

Politiques de publication

Définition éditoriale

Titre – Crescentis

Sous-titre – Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin

ISSN format électronique – 2647-4840

Périodicité – 2 numéros par an

Éditeur – Université de Bourgogne (Dijon, France)

Politique de diffusion

Publication en libre accès

Licence Creative Commons – en cours

Politique sur les frais de publication

Frais de publication – non

Frais de soumission – non

Politique d'évaluation

Procédure d'évaluation – évaluation en double aveugle

Délai moyen entre soumission et publication – 6 mois

Sommaire

Dossier thématique – Le vin et le lieu

Jean-Pierre GARCIA – Le vin et le lieu – Introduction

Serge WOLIKOW – Jeux et enjeux des lieux du vin au fil du temps

Aurélien NOUVION – Clercs, vin et lieu en Champagne médiévale : La châtellenie épiscopale de Courville et le clos de bénédictin de Murigny

Sandrine LAVAUD – L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII^{ème} siècle)

Guilhem FERRAND et Jean-Pierre GARCIA – La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588)

Thomas LABBÉ – La géographie viticole des humanistes français du XVI^{ème} siècle

Benoît MUSSET – Du « quartier » au « champagne » : pluralité et emboîtement des échelles de lieux en Champagne (1650-1820)

Marion FOUCHER – Un clos... ou des clos ? Quelques réflexions autour d'une pratique de démarcation en Côte de Nuits et Côte de Beaune

Raphaël Schirmer – « Please ask to see our wine list » Dire le vin et le lieu dans les menus des restaurants américains (de 1850 à nos jours)

Claudine WOLIKOW – De territoires en terroirs du vin : le casse-tête législatif des appellations d'origine (1905-1935)

Vincent CHAMBARLHAC – « Une inquiétante étrangeté » – Les copiaux et l'espace scénique du vin autour de 1925

Jean VIGREUX – « La terre ne ment pas » : le terroir viticole à l'épreuve de la Révolution nationale de Vichy

Florian HUMBERT – Une formulation de la relation du vin au lieu : les noyaux d'élite de l'INAO

Olivier JACQUET – Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974)

Éric VINCENT – Les qualités du lieu dans les délimitations des appellations d'origine

Marinella CAROSSO (†) – Lieux sans voix – les viticulteurs du Piémont oubliés par la patrimonialisation

Articles

Rudi BEAULANT – Un terroir pour trois. L'évolution des rapports politiques et sociaux entre le duc de Bourgogne, la mairie de Dijon et les vigneron aux XIV^{ème}-XV^{ème} siècles

Un document, une trace

Guillaume GRILLON – État des vins de la Cave du Roy, 15 novembre 1782

Recensions

Stéphane LE BRAS – Olivier Serra (dir.), *Les politiques commerciales viticoles d'hier à aujourd'hui*, Bordeaux, Féret, 2016, 176 p.

L'ensemble des articles de la revue *Crescentis* sont en libre accès sur le portail de la pépinière de revues de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon à l'adresse suivante :

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

État des vins de la Cave du Roy, 15 novembre 1782

Guillaume Grillon*

*Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516 ; chercheur associé ARTEHIS UMR 6298,
Université de Bourgogne, Guillaume.Grillon@u-bourgogne.fr

Mis en ligne le 1^{er} octobre 2018

Dans le cadre de travaux de recherches sur le développement historique de la notion de « climat » dans l'ensemble de la Bourgogne viticole, il est apparu nécessaire d'investiguer les inventaires de caves des villes et provinces où sont commercialisés les vins de Bourgogne afin d'analyser comment sont nommés ces vins à leur arrivée chez les consommateurs (Garcia *et alii* 2017).

Les Archives Nationales (AN) conservent sous la cote O/1/793 l'un des rares exemplaires d'inventaire de cave royale connus¹. Il est daté du 15 novembre 1782 mais il a été mis à jour en 1784 car le registre mentionne ce qu'il reste en cave à cette date. Le document prend la forme d'un grand registre où 76 pages sont annotées. Il ne référence le plus souvent qu'un seul vin par page. L'inventaire ne compile pas les vins cave après cave mais les classe en fonction de leur provenance (**Figure 1**).

Les vins de Bourgogne sont les premiers cités (**Figure 2**). Il s'agit exclusivement des crus et climats de la Côte de Nuits (*Chambertin*, *Vosne-Romanée* appelé par le scribe *Beaune-Romanée*, *Romanée Saint-Vivant* appelé par le scribe *Romanée Saint-Vincent*, vin de *Tâche*, vin de *Richebourg*, vin de *Vougeot*) essentiellement des millésimes 1774 et 1778. Dans le chapitre consacré aux bourgognes, l'auteur classe curieusement deux crus

champenois, du *Verzy rouge* (Verzy) et du *Bourzy rouge* (Bouzy) de l'année 1779. À l'exception d'un lot de 300 bouteilles de Vougeot 1782, tout le Bourgogne a été bu en 1784, soit 2107 bouteilles².

L'inventaire fait ensuite état des vins de Champagne (**Figure 3**). Ces derniers occupent une place plus importante. Mais là encore, les crus ne sont guère variés. Outre les *Verzy* et *Bourzy rouge* précédemment cités, il est seulement question de vin d'*Ay*, d'*Epernay*, de *Pierry* et de *Sillery*. Les millésimes sont sensiblement les mêmes que pour les bourgognes : 1774, 1778 et 1779. Les volumes encavés sont en revanche très différents. L'inventaire de 1782 fait état de 7887 bouteilles de vin de Champagne, dont 6202 à la disposition du roi en 1784 ! L'inventaire de 1782 ajoute à cette liste des vins de Champagne 371 bouteilles de *Meregoute*, dont 315 sont encore en cave en 1784. Comme l'indique le dictionnaire de Furetière de 1690, la *mere goutte* désigne « le plus pur du vin qui sort de la cuve par le propre poids du raisin, ou avec une légère pression » (Furetière 1690). Il ajoute même que « le vin de la mere goutte est bien plus estimé que celui du pressurage » (Furetière 1690).

Bourgogne et Champagne sont les deux seules régions viticoles françaises représentées dans l'inventaire de la cave du roi de 1782. Et on peut être surpris de ne pas y trouver du Bordeaux ou des vins du sud de la France. À cette remarque il faut ajouter un volume très important de vins étrangers conservés en barils mais comptabilisés en bouteilles³ (**Figure 4**).

¹ En 2002, Lucile Hubschmann a publié à compte d'auteur un ouvrage intitulé *Les caves du roi à Sèvres. Des marchands de vin du roi aux brasseries de la Meuse*, où le roi possédait une propriété qui faisait office de Magasin de vins (Hubschmann 2002). Cet ouvrage s'appuie notamment sur un inventaire de cave établi en 1732, date de la mort de Louis Mirey, un chablisien qui avait la charge de l'établissement. C'est à notre connaissance le seul inventaire de cave royal publié à ce jour.

² L'absence d'information quant à l'état de ce lot en 1784 laisse supposer que les 300 bouteilles de Vougeot 1782 n'ont toujours pas été bues à cette date. Cette remarque s'applique pour tous les vins de l'inventaire dans la même situation et c'est à ce titre que nous inscrivons la mention « non indiqué » dans nos tableaux.

³ Dans un souci d'harmonisation, nous avons fait le choix de donner systématiquement le volume en bouteilles selon le chiffre indiqué par l'inventaire, ce qui explique qu'il soit ponctuellement question de ½ bouteilles.

<u>Table</u>		1 ^{re} Page.	
Chambertin	Voyez les pages	2,	3.
Romanée St. Vincent		4,	5
Caché		6.	
Nichebourg		7	
Vougeot		8,	9, 10, 11, 12.
Beaune		13	
Verzi rouge		14	
Bouzi rouge		15	
Pierry champagne	Voyez la page	21.	Jusqu'à la page 28.
Sillery		29.	Jusqu'à la page 36
ay		37.	38, 39.
Épernay		40.	41, 42, 43.
Reims		44.	45, 46
ARCHIVES NATIONALES			
Vin du Cap		51.	52, 53, 54, 55.
Madere		59.	60, 61.
Corkay		64.	65, 66, et 67.
Vermouth		70.	71, 72, et 73
Nota			74,
Cypragne			75

Figure 1 : Table des matières de l'État des vins de la Cave du Roy de 1782 (AN O/1/793).

BOURGOGNE				
Page	Vin	millésime	Quantité (en bouteilles)	reste en 1784
2 r°	Chambertin	1774	185	fini
3 r°	Chambertin	1778	100	fini
4 r°	Romanée Saint-Vincent	1774	195	fini
5 r°	Romanée Saint-Vincent	1778	200	fini
6 r°	Vin de Tâche	1778	100	fini
7 r°	Vin de Richebourg	1778	200	fini
8 r°	Vin de Vougeot	1774	115	fini
9 r°	Vougeot	1774	76	fini
10 r°	Vougeot	1774	172	fini
11 r°	Vougeot	1774	100	fini
12 r°	Vougeot	1774	192	fini
12 r°	Vougeot	1782	300	non indiqué
13 r°	Beaune Romanée	1774	172	fini
14 r°	Verzi rouge	1779	292	fini
15 r°	Bourzi rouge	1779	55	fini

Figure 2 : Vins de Bourgogne ou assimilés dans l'État des vins de la Cave du Roy de 1782 (AN O/1/793).

CHAMPAGNE				
Page	Vin	millésime	Quantité (en bouteilles)	reste en 1784
21 r°	Pierry	1779	468	299
22 r°	Pierry	1779	494	482
23 r°	Pierry	1779	494	non indiqué
24 r°	Pierry	1779	98	fini
25 r°	Pierry	1778	160	138
26 r°	Pierry	1778	1348	non indiqué
28 r°	Pierry coloré	1779	370	non indiqué
29 r°	Sillery	1774	463	non indiqué
30 r°	Sillery	1774	468	non indiqué
31 r°	Sillery Paillet	1774	181	115
32 r°	Sillery Paillet	1774	30	16
33 r°	Sillery	1774	273	fini
34 r°	Sillery	1774	89	fini
35 r°	Sillery	1774	98	fini
36 r°	Sillery	1774	49	49
37 r°	Ay	1775	426	non indiqué
38 r°	Ay	1775	135	non indiqué
39 r°	Ay	1775	105	fini
40 r°	Epernay	1775	474	non indiqué
41 r°	Epernay	1775	459	non indiqué
42 r°	Epernay	1775	572	150
43 r°	Epernay	1775	286	non indiqué
44 r°	Meregoute	non indiqué	114	84
45 r°	Meregoute	non indiqué	57	31
46 r°	Meregoute	non indiqué	200	non indiqué

Figure 3 : Vins de Champagne dans l'État des vins de la Cave du Roy de 1782 (AN O/1/793).

VINS ETRANGERS				
Page	Vin	millésime	Quantité (en bouteilles)	reste en 1784
51 r°	Vin du Cap de Constance rouge	non indiqué	1800	non indiqué
52 r°	Vin du Cap de Constance blanc	non indiqué	1291,5	non indiqué
53 r°	Vin du Cap rouge	non indiqué	169	30
54 r°	Vin du Cap blanc	non indiqué	139	19
55 r°	Vin du Cap 1/2 rouge 1/2 blanc	non indiqué	68	non indiqué
59 r°	Vin de Madère	non indiqué	1280	non indiqué
59 r°	Vin de Madère	non indiqué	1539	non indiqué
60 r°	Madère	non indiqué	1262	665
61 v°	Madère	non indiqué	66	29
61 v°	Madère	non indiqué	324	non indiqué
62 r°	Madère	non indiqué	666	non indiqué
64 r°	Vin de Tokay	non indiqué	1008	non indiqué
65 r°	Vin de Tokay	non indiqué	540	227
66 r°	Vin de Tokay	non indiqué	78	24
67 r°	Crème de Tokay	non indiqué	174	non indiqué
70 r°	Vermouthe	non indiqué	137	125
71 r°	Vermouthe	non indiqué	250	non indiqué
72 r°	Vermouthe	non indiqué	27	fini
73 r°	Vermouthe	non indiqué	24,5	18
74 r°	Rota	non indiqué	48	35
75 r°	Vin d'Espagne	non indiqué	230	non indiqué

Figure 4 : Vins étrangers dans l'État des vins de la Cave du Roy de 1782 (AN O/1/793).

Le premier cité est le *vin du Cap*, rouge ou blanc et essentiellement de Constance. On en dénombre 3467 ½ bouteilles, dont 3208 ½ encore en cave en 1784. C'est plus d'une fois et demi le volume de vin de Bourgogne ! Le *vin de Madère* occupe une place plus importante encore avec 5119 bouteilles recensées, dont 4503 toujours en stock. Le *vin de Tokay* est lui aussi bien présent avec 1800 bouteilles en 1782, dont 174 de crème⁴. Le *Vermouthe* (vermouth) est également représenté avec 438 ½ bouteilles en 1782. C'est là l'une des plus anciennes mentions de ce vin liquoreux et aromatisé de plantes amères et toniques connue à ce jour⁵. Enfin, l'inventaire fait état de 230 bouteilles de *vin d'Espagne* et de 48 bouteilles de *Rotaf*.

Si les archives permettent assez facilement de connaître ce que l'on mange à Versailles, il est plus difficile de savoir ce qu'on y boit (Krikorian 2011). Ce document méconnu mérite donc le plus grand intérêt car il donne accès à la consommation en vin du roi, et par-delà de sa cour dont les us et coutumes font et défont les modes et les normes. Mais l'historien ne doit pas s'arrêter à cette seule liste de crus et de millésimes. Comme son nom l'indique, cet inventaire n'est qu'un état des lieux à un instant *t* d'une des nombreuses caves du roi. Les travaux de Lucile Hubschmann cités précédemment ont ainsi montré que les vins du roi peuvent être conservés dans les caves de différents domaines royaux (Hubschmann 2002). Ainsi, ce qui ne figure pas dans l'inventaire de 1782 est peut-être conservé ailleurs. Cela pourrait expliquer l'absence de vin de Bordeaux.

En ce qui concerne les vins cités dans cet inventaire, il faut constater que les climats et villages de Bourgogne pâtissent parfois de confusions géographiques et toponymiques. C'est sans doute la preuve que le scribe

n'est pas l'acheteur qui a choisi les vins. En effet, grâce aux journaux commerciaux et aux classifications de vins qui se multiplient à compter du milieu du XVIII^{ème} siècle, le marché parisien connaît relativement bien la provenance des vins, même si celle-ci est parfois lissée par l'intermédiaire du négoce.

La principale confirmation qu'apporte cet inventaire est l'intérêt de la cour pour les vins étrangers, sucrés ou aromatisés. Dans son ouvrage, *Marie-Antoinette : une biographie gastronomique*, Pierre-Yves Beaurepaire rappelle que les vins exotiques, notamment le tokay, sont très à la mode dans les cours européennes de la fin du XVIII^{ème} siècle (Beurepaire 2016). De même, les travaux de recherche de Noji Nozawa ont montré comment les vins d'Afrique du Sud ont conquis le monde grâce au commerce maritime (Nozawa, à paraître).

Ce document exceptionnel ouvre aussi la perspective de pouvoir confronter la consommation des souverains avec ce qu'il se fait au même moment, notamment à Paris. Pour cela, nous renvoyons le lecteur aux inventaires de caves parisiennes publiés⁷ et aux travaux d'historiens comme Jean-Pierre Poussou qui a beaucoup étudié cette question pour une période s'étalant de la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle à la fin du second Empire (Poussou 2012 ; Poussou et Bertholet 2013).

Liste des références citées

BEUREPAIRE P.-Y., 2016, *Marie-Antoinette une biographie gastronomique*, Paris, Éditions Payot, 173 p.

DUBOIS-CORNEAU R., 1690, *Paris de Monmartel, banquier de la cour, receveur des rentes de la ville de Paris, 1690-1766*, Paris, Meynial, 380 p.

FURETIÈRE A., 1690, *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois, tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye et Rotterdam, Arnout et Reinier Leers, 3 vol.

GARCIA J.-P., GRILLON G., LABBÉ T., 2017, *Développement historique de la notion de « climat » dans l'ensemble de la Bourgogne viticole*, rapport d'étude (inédit), Dijon, Université de Bourgogne.

HUBSCHMANN L., 2002, *Les caves du roi à Sèvres. Des marchands de vin du roi aux brasseries de la Meuse*, s. l., L'Auteur, 223 p.

KRIKORIAN S., 2011, *Les rois à table : iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XIV*, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, 219 p.

⁴ La crème de tokay est très certainement une liqueur tirée du vin du même nom.

⁵ Connue au départ sous le nom de wermuthwein, le vermouth est un vin liquoreux aromatisé de plantes amères et toniques (cf. Robinson 1997). Dans son journal, le mémorialiste anglais Samuel Pepys mentionne à deux reprises (26 janvier 1663 et 26 février 1663) avoir bu « un verre de vin à l'armoise » sans autre commentaire, ce qui indique que ce type de boisson était connu à Londres à la fin du XVII^{ème} siècle (Pepys 1660-1664). La page Wikipedia du vermouth indique que ce vin est attesté dès 1783 et que c'est un italien qui lui a donné ce nom en 1786 (<https://fr.wikipedia.org/wiki/Vermouth>, page consultée le 14/09/2018). L'inventaire de la cave du roi de 1782 remet donc en question cette chronologie.

⁶ Rota est une ville espagnole située dans la province de Cadix, en Andalousie. Ses vins liquoreux étaient particulièrement prisés au XVIII^{ème} siècle.

⁷ On peut citer en exemple l'inventaire de l'hôtel Mazarin, propriété de Paris de Monmartel située rue Neuve des Petits Champs à Paris et daté du 23 septembre 1766 (cf. Dubois-Corneau 1917, p. 234-235) qui fait état d'un certain nombre de crus français et étrangers : *vin rouge d'Orléans*, *vin de Pommard-Melby*, *vin de Graves*, *vin de Bordeaux*, *vin de Malvoisie*, *vin de Malaga*, *vin de Parjète*, *vin du Cap*, *vin de Champagne d'Ailly (Ay)*, *vin de Moraché (Montrachet)*, *vin de Jérès*, *vin de Ciry*, *vin de Lunel*, *vin de Tokay*...

NOZAWA J., à paraître, À chacun sa manière de s'identifier par le vin : le cas des villes portuaires aux Indes orientales néerlandaises (XVI^e - XVIII^e siècle), In : *Ville et vin en France et en Europe du XV^e siècle à nos jours, Actes du colloque tenu à Bordeaux du 22 au 25 novembre 2017.*

PEPYS S., 1660-1664, *Journal, tome I (1660-1664)*, Paris, Éditions Robert Laffont (traduit de *The diary of Samuel Pepys*, 1994).

POUSSOU J.-P., 2012, Une source importante pour l'histoire de la consommation de vins parisienne et son évolution, In : LE PAGE D., LOISEAU J., RAUWEL A., (dir.), *Urbanités, Vivre, survivre, se divertir dans les villes (XV^e - XX^e siècle), Études en l'honneur de Christine Lamarre*, Dijon, EUD, p. 305-327.

POUSSOU J.-P., BERTHOLET P., 2013, Les vins que buvaient les notaires parisiens, du règne de Louis XVI à la monarchie de juillet, *Revue du Nord*, 400-401, n°2, p. 351-371.

ROBINSON J., 1997, *Encyclopédie du vin*, Paris, Éditions Hachette, 440 p.