

De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales

From theory to practice. Thinking and naming the vine in medieval sources

15 December 2023.

Samuel Leturcq

DOI : 10.58335/crescentis.1484

✉ <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1484>

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

Samuel Leturcq, « De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales », *Crescentis* [], 6 | 2023, 15 December 2023 and connection on 16 February 2026. Copyright : [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). DOI : 10.58335/crescentis.1484. URL : <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1484>

PREO

De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales

From theory to practice. Thinking and naming the vine in medieval sources

Crescentis

15 December 2023.

6 | 2023

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

Samuel Leturcq

DOI : 10.58335/crescentis.1484

✉ <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1484>

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

Introduction

Les noms de sortes de vigne dans l'encyclopédisme médiéval : un savoir théorique déconnecté de la pratique vernaculaire

Vincent de Beauvais

Thomas de Cantimpré

Barthélemy l'Anglais

Albert le Grand

Les noms de vignes dans le savoir pratique utilitaire des XIV^e et XV^e siècles

Développement d'une nomenclature ampélographique et œnologique

vernaculaire proprement médiévale

Conclusion

Introduction

1 Jusqu'à l'établissement de la science ampélographique dans le courant de la seconde moitié du XIX^e siècle, le vocabulaire servant à désigner la diversité variétale de *Vitis vinifera*, à savoir la vigne cultivée, est ambigu, changeant, variable, divers. En témoigne par exemple Rabe-

lais qui, dans une anecdote burlesque du chapitre XII de *Gargantua* (Rabelais 1534, 74-75), joue sur le mot *breton* :

« — Retournons (dit Grandgousier) à notre propos.
— Quel ? dit Gargantua, chier ?
— Non, dit Grandgousier, mais torcher le cul.
— Mais (dit Gargantua) voulez-vous payer un bussart de vin breton, si je vous fais quinaud en ce propos ?
— Oui vraiment, dit Grandgousier.
— Il n'est, dit Gargantua, point besoin torcher cul, sinon qu'il y ait or-dure. Ordure n'y peut être, si on n'a chié. Chier doncques nous faut davant que le cul torcher.
— Ô (dit Grandgousier) que tu as bon sens, petit garçonnet. Ces pre-miers jours, je te ferai passer docteur en Sorbonne, par dieu, car tu as de raison plus que d'âge. Or poursuis ce propos torcheculatif, je t'en prie. Et par ma barbe, pour un bussart, tu auras soixante pippes, j'entends de ce bon vin breton, lequel point ne croît en Bretagne, mais en ce bon pays de Verron. »

- 2 Rabelais s'amuse ici d'une ambiguïté entre d'une part une acception ampélogique (un mot désignant une sorte de vigne), et d'autre part une acception œnologique du mot « breton » (c'est-à-dire un mot désignant un produit de la viticulture, le vin). On pourrait comprendre que le vin est « breton » parce qu'il est produit en Bretagne (acception œnologique) ; en réalité le vin est « breton » parce qu'il est fait avec une variété de vigne nommée « breton », cultivée à la confluence de la Loire et de la Vienne (acception ampélogique).
- 3 Durant la période médiévale, la diversité des variétés de raisins, bien connue depuis l'Antiquité, est appréhendée par une sémantique mul-tiple dans le temps et dans l'espace. Dans la tour de Babel euro-péenne, une même sorte de vigne pouvait être désignée par une mul-titude de termes différents, tandis qu'un mot précis pouvait servir à nommer un grand nombre de variétés. Dans la longue histoire de la manière de nommer les variétés de vignes, le Moyen Age est une pé-riode charnière essentielle par la construction d'une nomenclature ampélogique préalable à la construction du savoir ampélogra-phique. Dès les XII^e-XIII^e siècles s'opère une première évolution ma-jeure dans l'histoire de la philosophie naturelle avec les prémisses d'un essor de l'observation : « L'évolution des XII^e et XIII^e siècles consiste dans l'exclusion progressive des fantaisies allégorico-mystiques et

dans l'introduction concomitante de précisions techniques ou de données tirées d'une observation plus directe de la Nature » (Baujouan 1966, 582-652 et 602 ; Moulinier 1993). Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré, Barthélemy l'Anglais et Albert le Grand, auteurs d'ouvrages majeurs sur la philosophie naturelle au XIII^e siècle, connaissent et évoquent la diversité des variétés existant derrière le mot *vitis* (vigne). Il est toutefois important de préciser la manière dont ils désignent ces variétés. Car en réalité, d'une part leur système de dénomination emprunte largement à des autorités anciennes parfaitement étrangères aux pratiques de dénomination vernaculaire qui leur sont contemporaines, et d'autre part ils s'intéressent autant, voire plus, aux fruits de la vigne, le raisin (*uva*) et le vin (*vinum*), qu'à la vigne elle-même (*vitis*) : leur approche est au moins autant œnologique que botanique, c'est-à-dire portée autant sur le produit de la plante que sur la plante elle-même. Il faut chercher dans une documentation plus tardive, à partir du XIV^e siècle, le développement de l'appréhension de la pratique ampélogique vernaculaire, d'une part dans des traités d'agriculture et des herbiers, d'autre part dans les textes réglementaires, les sources de la pratique et les œuvres littéraires.

Les noms de sortes de vigne dans l'encyclopédisme médiéval : un savoir théorique déconnecté de la pratique vernaculaire

4

Durant la période médiévale, la connaissance de la Création est un enjeu majeur de la philosophie naturelle. Comprendre l'Œuvre divine est un moyen d'accéder au Créateur. Le monde végétal, comme le monde animal, les minéraux ou les astres, fait l'objet d'observations, de discours et de propositions de classement. Au XIII^e siècle sont élaborées plusieurs œuvres encyclopédiques, prenant la forme de compilations de connaissances issues des auteurs antiques (Palladius, Pline l'Ancien, Dioscoride...) et médiévaux (Isidore de Séville, Isaac Israeli...) (Draelants 2006). Le projet de ces encyclopédistes ne réside pas tant dans la découverte de savoirs nouveaux que dans l'ordonnancement des connaissances. Concernant le monde végétal, ils ré-

cupèrent le schéma classificatoire fondamental issu de l'Antiquité, organisé selon deux catégories : les herbes et les arbres. Les compilateurs médiévaux amènent toutefois de la subtilité dans ce classement binaire, considérant les végétaux selon quatre classes : *herba* (herbe), *frutex* (arbrisseau), *arbustum* (arbuste), *arbor* (arbre). Dans ce système de classement, la vigne apparaît comme une plante ambivalente (Laforêt 2022). Comment les encyclopédistes évoquent-ils l'existence de différentes variétés de vignes ? Nous allons examiner la manière dont cette question est abordée dans les œuvres des quatre auteurs majeurs du XIII^e siècle : Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré, Barthélemy l'Anglais et Albert le Grand.

Vincent de Beauvais

- 5 Vincent de Beauvais¹ (frère dominicain né à Beauvais vers 1190 et mort à Beauvais vers 1264) est l'auteur d'une somme monumentale, le *Speculum majus*, au sein de laquelle le *Speculum naturale* (rédigé vers 1244 pour la version bifaria, et vers 1260 pour la version trifaria) traite plus spécifiquement de l'histoire naturelle, dont le règne végétal abordé dans les livres IX à XIV (soit 828 chapitres). Pour Vincent de Beauvais, la vigne est classée parmi les arbres dans la catégorie *frutex*². La vigne est d'abord traitée dans le livre XIII (*De arboribus frugiferis*) aux chapitres 42 à 59³ dans l'entrée *vitis* ; il s'agit d'étudier la plante proprement dite. Elle est de nouveau traitée dans le livre XIV (*De fructibus arborum*) dans deux entrées complémentaires, *uva* et *vinum*, c'est-à-dire les produits de la vigne : d'une part le raisin (*uva*) dans les chapitres 80 à 86⁴, d'autre part très longuement le vin

(*vinum*) des chapitres 109 à 138⁵. Pour chacune de ces entrées, Vincent de Beauvais insiste sur la diversité des sortes de vignes, de raisins et de vins. Il existe une multitude de variétés de *vitis*, avec des spécificités selon les régions de la Chrétienté. Compilant les écrits de Pline l'Ancien, Palladius et Isidore de Séville, Vincent de Beauvais évoque de nombreux noms de variétés dans le chapitre 54 : *aminea*, *rhetica*, *biturica*, *rubiliana*, *secinea*, *apiane*, *balanite*, *esbole*, *allobrogica*, *theriace*, *labrusca*... Il souligne cette profusion : « *vitium generata innumera prodiderunt esse et infinitatem* ». Il suppose l'existence de parentés entre plusieurs variétés. Ainsi n'existe-t-il pas une seule variété d'*aminea*, mais cinq (« *quinque sunt earum genera, ex quibus Germana...* »), de sorte qu'il ne parle pas de l'*aminea* au singulier, mais des *amineae* au pluriel : *aminea* désigne une famille (*gener*), et non une variété (*species*). Il souligne des parentés entre des sortes de vigne bien distinctes ; ainsi la variété nommée *argitis*, affiliée à la variété *grecula*, appartient à une famille de vigne blanche et fertile (« *Argitis est grecula vitis generis albi fertilis* »). Ce discours apparaît toutefois largement théorique et hors-sol, car dans les faits, aucun de ces noms empruntés aux autorités antiques n'est jamais utilisé dans les sources de la pratique contemporaines. Par exemple les *Coutumes du Beauvaisis* (le pays de Vincent de Beauvais), rédigées par Philippe de Beaumanoir dans la seconde moitié du XIII^e siècle (soit quelques décennies seulement après la rédaction du *Speculum naturale*), évoque à l'article 790 différentes « manières de vins » qui portent des noms pouvant désigner des sortes de vigne : « *Drois pris de vins de rentes selonc la coustume doit estre prisiés en III manieres de vins : c'est assavoir vins fourmentel, vins de moreillons, vins de gros noirs*⁶. *Li vins fourmenteus*⁷, *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 et de gouet⁸ chascun mui VI s de rente » (Edition 1899-1900, p. 404). Fourmentel, morillon, gros noir, gouais : ces termes sont totalement absents dans l'œuvre de Vincent de Beauvais, alors que c'est une terminologie vivante à son époque, dans sa région, qu'il connaît et utilise peut-être dans la vie courante. Cette confrontation entre les deux sources réalisées dans le cadre du même territoire, à des époques très proches, montre deux systèmes de dénominations des sortes de vigne : d'une part une littérature savante inspirée par les écrits antiques sans prise en compte des réali-

tés contemporaines (approche théorique), d'autre part une source normative proche des réalités de terrain (approche pratique).

Figure 1. Vincent de Beauvais. *Speculum naturale*, xiv^e siècle. Fonds de Notre-Dame de Laon, conservé à la BM de Laon. Ms. 426, fol. 151r (*De uva*).



Fonds de Notre-Dame de Laon ; BM de Laon.

Thomas de Cantimpré

- 6 Thomas de Cantimpré⁹ (frère dominicain né vers 1200 et mort après 1263) est l'auteur du *Liber de natura rerum* dont trois livres (x à xii), soit 117 chapitres, sont consacrés à la flore. Cette œuvre a été achevée dans une première rédaction vers 1237-1240, puis dans une seconde rédaction en 1250-1255. Vitis est présenté à l'avant dernier chapitre du Liber x, intitulé *De arboribus communibus* (Figure 2).

Figure 2. Thomas de Cantimpré. *Liber de natura rerum*, vers 1280, Fonds de l'abbaye de Saint-Amand, conservé à la BM de Valenciennes. Ms. 0320, fol. 155v (De vite).



Fonds de l'abbaye de Saint-Amand ; BM de Valenciennes.

Figure 3. Texte et traduction du chapitre *De uva* du *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré.

Texte en latin SourcEncyMe (Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté)	Proposition de traduction
<p><i>Vitis frutex est potius quam arbor, inter omnia genera arborum sive lignorum abundantior fructu. Nunquam enim fructuum germen deest in vite, si rite et sollertia colatur, licet caerule vel estu nimio germen pereat. Botriones eius pendunt in subtilissimis virgulis, que nisi sustentur baculis vel arborum ramis, cadunt per nimia ubertate in terram. Ligamen ex ipsa vite naturaliter nascitur, quo scilicet ligetur in stipite, ut sua quodammodo loquatric specie se non posse sine fulcimento stare. Gutta eius in vinum duplex: alba vel rubens. Mustum eius adeo validissimum est, ut si habere non possit aerem, solidissimas materiae penetret. Si vero aerem habere non possit, mustum dulce manet et tamen defecatur. Uva eius in cibarium calidum ponitur et sibi desiccata uva passa dicitur. Flos vitis serpentes necat. Lacrima vitis impetrinum et scabium sedat. In Cipro vites sunt que omnime botros habent, et vina eorum fortissima sunt adeo, ut quatuor partes aquae et quinta pars vini miscantur ad bibendum, et tamen talis commixtio fortis est nimis buis, qui uti non consueverunt. Uvarum esu fere omne animal delectatur.</i></p>	<p>La vigne (<i>vitis</i>) est plutôt un arbrisseau (<i>frutex</i>) qu'un arbre (<i>arbor</i>), parmi les plus productifs en fruit. Jamais en effet les bourgeons ne manquent sur la vigne, à la condition qu'elle soit cultivée convenablement et habilement, bien que ces bourgeons meurent de la sécheresse ou de trop de chaleur. Ses grappes pendent sur des sarments très fins qui, s'ils n'étaient pas soutenus par des échalas ou des branches d'arbres, tomberaient à terre sous le poids des fruits trop abondants. Des vrilles apparaissent naturellement sur la vigne, qui lui permettent de s'accrocher aux branches, de sorte que, quelles que soient les variétés, elles ne peuvent se tenir sans tuteur. Son jus donne deux sortes de vins : le blanc ou le rouge. En outre son moût est très puissant de sorte que si [...] passage obscur...], il pénétrerait les bois les plus solides. Et si [...] idem...], le moût reste doux, et malgré tout éclairci. Le raisin (<i>uva</i>) est placé dans un four chaud pour le dessécher ; c'est l'<i>uva passa</i>. La fleur de vigne tue les vers. La sève de la vigne apaise les éruptions cutanées et les démangeaisons. A Chypre, il y a des vignes qui donnent des grappes chaque mois, et les vins y sont très forts, de telle sorte qu'il faut mélanger quatre parts d'eau pour une part de vin pour les boire. Et pourtant ce mélange est beaucoup plus fort que ce qu'on a coutume de boire. Tout être vivant aime normalement le produit du raisin.</p>

- 8 Thomas de Cantimpré rejoint Vincent de Beauvais quant à la classification de *vitis* : la vigne s'apparente plus à la catégorie *frutex* qu'*arbor*. Pour le reste, la diversité des variétés de vignes n'est pas mentionnée, et aucun nom n'est donné pour différencier des variétés. Le discours est orienté vers le produit de la vigne, sans pour autant développer un chapitre spécifique sur le raisin (*uva*) ou le vin (*vinum*), comme le font Vincent de Beauvais et Barthélemy l'Anglais. Si la variété de *vitis* n'est pas abordée, celle des vins est mentionnée en recourant à Palladius, avec deux grandes catégories fondamentales, le blanc et le rouge, et ensuite une déclinaison possible de produits en fonction des méthodes et des lieux de production : seuls sont mentionnés deux cas singuliers, exceptionnels, l'*uva passa* et le vin chypriote particulièrement puissant. Chez Thomas de Cantimpré, la question de la nomenclature des variétés de vigne est ignorée, alors qu'il dispose des mêmes sources que Vincent de Beauvais et Barthélemy l'Anglais.

Barthélemy l'Anglais

- 9 Barthélemy l'Anglais¹⁰ (frère franciscain né vers 1190 et mort après 1260) rédige le *De proprietatibus rerum* (écrit autour ou peu après 1240) dont le livre xvii (194 chapitres) est dédié au monde végétal. La vigne est traitée dans quatre chapitres : d'une part la plante propre-

ment dite, *vitis*, dans deux chapitres (*De vite* au chapitre 176, et *De vite agresti* au chapitre 177), le vin, *vinum* (*De vinea* au chapitre 179), puis le raisin, *uva* (*De uva* au chapitre 180). En 1372, ce texte est traduit en français par Jean Corbechon, moine de l'ordre des Ermites de Saint-Augustin. Dans le chapitre intitulé *De uva*, un examen attentif du passage traitant de la diversité des variétés de raisins montre qu'entre le texte original en latin (Barthélemy l'Anglais, Edition de 2007, p. 246) et sa traduction en français (Henry 1996, 58) réalisée près de 130 ans plus tard, il existe un écart important (Figure 4).

Figure 4. Comparaison du texte latin du *De proprietatibus rerum* et de sa traduction française par Jean Corbechon concernant le passage sur les différentes sortes (*species*) de raisins (*uva*).

Texte latin	Texte traduit en français par Jean Corbechon
<p>Secundum Isidorum uve a multis dicuntur suburbane eo quod in urbis venduntur ad comedendum ; commendat enim eas et species et iocunditas saporis.</p> <p>Quarum multe sunt species sicut sunt precoque sic vocate quia cito maturescunt et ante omnes calore solari citius decoquuntur, quas Greci lageos dicunt quia festinant ad maturitatem sicut lepus.</p> <p>Item sunt purpuree a calore purpureo sic vocate.</p> <p>Item sunt unciarie, sic dicte a magnitudine sicut dactili a longitudine.</p> <p>Item sunt stephanice a rotunditate nuncupate.</p> <p>Item sunt ceraunee sic dicte, eo quod rubeant velut ignis.</p> <p>Sunt autem aminee uve, scilicet albe, mineo, id est colore rubeo non permixto.</p> <p>Item sunt apiane facientes vinum dulce quas nisi cito colligas, pluvias et ventis et maxime apibus infestantur, pro quarum depredatione apiane sunt vocate.</p> <p>Item sunt et biturice, que a regione nomen sunt sortite, turbines et pluvias et calores optime sustinent, et in terra macra non deficiunt humori ; hujus meriti dicitur esse basilea.</p> <p>Item sunt argite, quas nisi primo tempore colligas, aut in terram cadunt aut humore computrescant.</p> <p>Item sunt et elbolie, id est varie, que neque purpuree sunt neque nigre, ab elbo colore sic dicte ; elbum enim inter album et nigrum est medium. Sunt autem multe alie differentie uvarum que differunt ab invicem in sapore, in colore, in magnitudine et virtute, sed he sunt magis famose, ut dicit Isidorus libro XVII.</p>	<p>Les grappes sont belles à voir, et douces à goûter, et sont plus toutes meilleures que les autres, selon la chaleur du soleil qu'elles ont. Les grappes sont rouges et puis noires, et sont nommées par divers noms en divers pays, selon leurs diverses propriétés et conditions, qui sont différentes l'une de l'autre et en couleur, et en saveur, et en grandeur et en vertu, si comme dit Ysidore ou XIII^e livre.</p>

- 10 La traduction de Jean Corbechon simplifie considérablement le texte original. Alors que Barthélemy l'Anglais vers 1230-1240 insiste sur la diversité des variétés de raisins (« *multe sunt species* », « *sunt autem*

*multe alie differentie uvarum que differunt ab invicem in sapore, in colore, in magnitudine et virtute ») en énumérant une liste de 12 noms avec des suppositions sur l'étymologie de ces noms, Jean Corbechon supprime ces détails, allège le texte et synthétise. On peut s'interroger sur la raison de l'omission totale de ce passage qui ne pose aucune difficulté pour un traducteur chevronné tel que Jean Corbechon (Ribémont 1999 ; Sodigné-Costes 1996). Serait-il possible que Jean Corbechon ait supprimé un passage qui lui semblait totalement hors-sol et douteux, ignorant la réalité de la plupart, voire de tous ces noms de vigne ? Cette hypothèse pourrait être corroborée par l'examen, dans cinq des très nombreuses copies du *De proprietatibus rerum* réalisées entre la fin du XIII^e siècle et la fin du XV^e siècle, de la variabilité des graphies de plusieurs de ces noms de raisin, comme si les copistes avaient eu de la difficulté à lire, à comprendre et à transcrire plusieurs de ces termes techniques (Figure 5).*

Figure 5. Comparaison des graphies des noms des sortes de raisins dans cinq copies du *De proprietatibus rerum*.

Edition de référence établie par Iolanda Ventura, p. 246 (2007)	Bnf, ms lat 10200 (1290-1310), fol. 303v ¹¹	BnF, ms lat 346A (XIV ^e s.), fol. 249v ¹²	BM Clermont-Ferrand, ms 172 (XIV ^e s.), fol. 222r ¹³	BM Metz, ms 272 (XVe s.), fol. 171r ¹⁴	Munich, Bayerische Staatsbibliothek, 2 Inc.c.a. 1293 (1483), fol. 203v ¹⁵
<i>suburbane</i>	<i>urbane</i>	<i>suburbane</i>	<i>suburbane</i>	<i>suburbane</i>	<i>suburbane</i>
<i>precoque</i>	<i>prequoque</i>	<i>precoque</i>	<i>prequoque</i>	<i>prequoque</i>	<i>precoque</i>
<i>lageos</i>	<i>lageos</i>	<i>lageos</i>	<i>lageos</i>	<i>lageos</i>	<i>lageos</i>
<i>purpuree</i>	<i>purpuree</i>	<i>purpuree</i>	<i>purpuree</i>	<i>purpurea</i>	<i>purpuree</i>
<i>unciarie</i>	<i>verciacie</i>	<i>vieciarie</i>	<i>vernarie</i>	<i>vinarie</i>	<i>verticarie</i>
<i>stephanice</i>	<i>stepberite</i>	<i>stepianice (?)</i>	<i>scepberice</i>	<i>stepicea</i>	<i>stephanice</i>
<i>ceraunee</i>	<i>cetanee</i>	<i>ceranee</i>	<i>ceranee</i>	<i>canee</i>	<i>cetanee</i>
<i>aminee</i>	<i>aminee</i>	<i>aminee</i>	<i>aminee</i>	<i>aminee</i>	<i>aminee</i>
<i>apiane</i>	<i>apiane</i>	<i>apiane</i>	<i>apiane</i>	<i>apiane</i>	<i>apiane</i>
<i>biturice</i>	<i>biccubite</i>	<i>bicelerate</i>	<i>bicubite</i>	<i>bicubite</i>	<i>biculbite</i>
<i>argite</i>	<i>argite</i>	<i>argite</i>	<i>argite</i>	<i>argite</i>	<i>argite</i>
<i>elbolie</i>	<i>elbolie</i>	<i>elbolie</i>	<i>elboie</i>	<i>elbolie</i>	<i>elbolie</i>

- 11 Si certains noms de raisins ne posent jamais aucun problème de transcription (*lageos*, *purpuree*, *aminee*, *apiane*, *argite*, *elbolie*), d'autres subissent des déformations plus ou moins importantes selon les copies : *urbane* / *suburbane*, *unciacie* / *verciacie* / *vieciarie* / *vernarie* / *vinarie* / *verticiarie*, *stepherite* / *stephanice (?)* / *scepherice* / *stepicea* / *stephanice*, *ceraunee* / *cetanee* / *ceranee* / *canee*, *biturice* / *bicubite* / *biccubite* / *biculbite* / *bicelerate*.

Albert le Grand

- 12 Albert le Grand (frère dominicain allemand né vers 1200 et mort en 1280) livre au travers de ses commentaires philosophiques sur le monde biologique « une sorte d'encyclopédie éclatée en traités particuliers » (Draelants 2006, 43). Le règne végétal fait l'objet d'un ouvrage à part entière intitulé *De vegetalibus et plantis*¹¹, qui apparaît comme le commentaire d'un traité apocryphe circulant en Occident au XIII^e siècle sous le nom d'Aristote, attribué, d'après Jerry Stannard, à Nicolas de Damas, auteur du 1^{er} siècle avant notre ère (Moulinier 1989 ; Moulinier 1993). Le *De vegetalibus* est construit selon sept livres, et la vigne est abordée à deux reprises. *Vitis* fait d'abord l'objet d'un long développement au chapitre 35 (*De vite et ejus proprietatibus et ulmo*) dans le premier traité consacré aux arbres (*De arboribus*) du livre VI consacré à un exposé des différentes sortes de plantes, présentées par ordre alphabétique. Albert le Grand développe ensuite d'autres commentaires dédiés spécifiquement à la vigne dans le quatrième chapitre du second traité du livre VII qui traite de la domestication des plantes (*De domesticandis vitibus in vineis*). Albert le Grand évoque longuement la diversité de la vigne. Mais la question de la nomenclature l'intéresse très peu. A la différence de Vincent de Beauvais, Barthélémy l'Anglais et Pierre de Crescens, il ne présente pas cette diversité de *vitis* selon une liste de noms de variétés différentes. Il évoque une variété qu'il nomme *sclava*, des variétés sauvages et montagneuses (*vitis silvestris et montana*) ; c'est tout, et bien peu.

Les noms de vignes dans le savoir pratique utilitaire des XIV^e et XV^e siècles

13 À partir du XIV^e siècle se développe une littérature scientifique abordant la question des végétaux de manière plus spécifique, sous la forme de traités ou d'herbiers qui considèrent le savoir botanique et agricole comme autonome des considérations philosophiques et religieuses (Forot Rabaté 2016). Nous analyserons plus particulièrement le *Ruralium commodorum opus* de Pierre de Crescens, traité d'agronomie italien écrit au début du XIV^e siècle. Pierre de Crescens (né à Bologne vers 1230-1233 et mort à Bologne vers 1320-1321) rédige entre 1304 et 1309 un traité d'agriculture intitulé *Ruralium commodorum opus*¹² qui connaît un succès considérable dans l'ensemble de l'Europe avec de très nombreuses copies et des traductions dans plusieurs langues : en italien vers 1350, en français dès 1373 (*Le livre des prouffitz champestres et ruraulx*, appelé aussi *Rustican*¹³), en allemand dans la seconde moitié du XV^e siècle, en polonais en 1549 et 1571, en russe à la fin du XIV^e siècle et en ancien tchèque¹⁴. Le livre IV, intégralement consacré à la viticulture, est largement inspiré d'un traité d'économie rurale byzantin élaboré en plusieurs étapes entre le IV^e et le X^e siècle, dont le texte final est achevé sous le règne de Constantin VII (912-957) : les *Géoponiques* (Gaulin 1984). Le chapitre IV du livre IV, intitulé *De diversis speciebus vitium*, est spécialement dédié à la question des variétés des sortes de vignes et de la diversité de leurs noms : « *Species vites valde multiplices inveniuntur et ipsarum multe diversis nominibus in diversis provinciis et civitatibus appellantur. Sed quoniam ex eis quedam sunt meliores et quedam minus bene, primo meliores et earum bonas conditiones aperte scribam, et earum notitiai sciant volentes plantare vel inferere vineas eligere meliores* »¹⁵. Pierre de Crescens commente les spécificités d'une quarantaine de sortes de vignes dont il donne systématiquement le nom. La comparaison des leçons de chacune des occurrences dans quelques versions du texte¹⁶ montre la très grande variabilité des graphies de ces noms (Figure 6).

Figure 6. Comparaison des noms de sortes de vignes chez Pierre de Crescens entre trois versions du texte (dans l'ordre d'apparition des termes).

Ranulfus commendorum opus (1194-1199), Bnf Ms lat 912, fol. 22r (XIV ^e s.)	Ranulfus commendorum opus (1304-1309), Peter Brach, fol. 32v (XIV ^e) ¹²	Rusticus (traduction française, 1373) p. 423 et ss.
zilera	zilera	zilera
albana	albana	albana
triliana	triliana	triliana
peyrolle	peyrolle	grande
malice / farala	malice / farala	malice / farala
petrasia	petrasia	petrasia
albaterre	albaterre	albaterre
bunace	bunace	bunace
afriquana	a faga afriquana	afriquana
		muscadet
		blatique / blattia
	lennula	lennula
	vertige	vertige
	vertela	vertela
macchabula	macchabula	
leucata	leucata	
grua	grua	vitis grua
vernaia	vernaia	vit de gernache
berbigana (?)	berbigana	
cocina	cocina	cocina
grapissia	grapissia	grapissia
fasciana	fasciana	fasciana
lunaria	lunaria	lunaria
grilla / mardegena	grilla / mardegena	grilla / mardegena / rubiola
zisaga (?) / mardegena	zisaga / mardegena	zisaga / mardegena / rubiola
rubiola	rubiola	rubiola
malice	malice	malice
dorela	dorela	dorela
granatella	granatella	granatella
goumous	goumous	goumous
p... rige	padiosa	padiosa
pigolier	pigolier	pigolier
albita	albita	albita
varane	varane	varane
cliteta	cliteta	cliteta
porina	porina	porina
rubensia	rubensia	rubensia
tessa	tessa	tessa
medicago	medicago	medicago
canula	canula	canula
Lambrusche (genera et species sauvages silvestris)	Lambrusche (genera et species sauvages silvestris)	Lambrusche (vignes sauvages)
perpelle / leucante	perpelle / leucante	perpelle / leucante (raisin de table)

14

L'ordre et la composition de la liste n'est pas strictement identique selon les versions. Les noms de sortes de vignes qui constituent cette liste varient en fonction des copies : *faracla / farcula*, *ciliga / ziliga / zisaga...* Une même variété de vigne peut porter plusieurs noms : ainsi *grilla* est synonyme de *ciliga / ziliga / zisaga*, et *pergule* de *brumeste*. Certains noms peuvent recouvrir plusieurs variétés qui portent des noms différents : ainsi les noms *mardegena* et *rubiola* sont des noms synonymes qui englobent les variétés *grilla* et *ciliga / ziliga / zisaga*. Certains noms peuvent servir à désigner une famille (*gener*) de variétés de vigne (*species*) ; c'est par exemple le cas des *lambrusche* qui sont des vignes sauvages (*vitis sylvestris*) qui peuvent être blanches ou rouges : « *Sunt etiam quedam genera et species uvarum et silvestrium quae lambrusche vocantur, quarum quadam sunt albe, quadam nigre...* ». Les graphies sont relativement variables. En revanche, il est

intéressant de constater que Pierre de Crescens s'attache à relier tel ou tel terme à des régions d'Italie (Bologne, Padoue, Mantoue, Milan, Asti, Pise...), montrant qu'il existe des particularités régionales dans la répartition des types de vigne. Par ailleurs plusieurs noms renvoient à une sémantique vernaculaire appelée à rester longtemps vivante dans la langue technique viticole italienne, et même européenne pour quelques noms : *vernacia / garnache* (grenache), *nubiolum / nebiolone* (nebbiolo), *muschatellus / muscatellus* (moscato / muscat / muscate), *pignolus* (pinot) , *greca* (greco), *grilla* (grillo). En somme le traité d'agriculture de Pierre de Crescens propose au tout début du XIV^e siècle, en dépit d'une certaine artificialité issue des emprunts à une littérature plus ancienne et étrangère à l'Italie, un essai d'ordonnancement ampélogique de la vigne avec une expérience personnelle qui serait à mesurer plus précisément. Ce caractère pragmatique concernant la vigne apparaît comme très différent de l'approche théorique de Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré, Barthélemy l'Anglais ou Albert le Grand.

15

Dans la veine du *Ruralium commodorum opus* se développe à la fin du Moyen Age une littérature agricole et botanique à vocation utilitaire, plus modeste tant par la taille des ouvrages que par leur diffusion (Forot Rabatet 2016, 330 et suivantes). Le *De plantatione arborum* en est un exemple intéressant (Draelants et Echampard 2011). Ce traité anonyme de la greffe et de l'arboriculture a été composé dans le deuxième quart du XIV^e siècle dans une contrée germanique (sans doute la région de Cologne). Quoique la vigne ne soit pas l'objet central de cet opuscule, un passage apporte quelques éléments concernant la déclinaison de ses variétés en contexte probablement rhénan : « Les arbres sont utiles, nous le savons, selon le fruit qu'ils donnent, à savoir la vigne, le pommier, le poirier, le noyer. D'aucuns disent de la vigne qu'elle n'est pas un arbre, mais du genre herbacé. Qu'à cela répondent ceux qui veulent se consacrer aux disputes. Quant à nous, nous disons que la vigne fructifie par la culture, a une saveur selon la nature de la terre et ne peut pas être semée. Il y a beaucoup de genres de vigne, mais nous en retenons deux, le « franc » (*francum, franconicum*) et le « hunnique » (*heunisch*), que les Français appellent *geos*. » Les disputes théoriques sur la nature de la vigne (*arbor* ou *herba* ?) sont envoyées par-dessus les moulins avec une désinvolture non dénuée d'ironie : place à la pratique ! Pour l'auteur anonyme, la

vigne est divisée en deux catégories : le *vinum francum*, ou *franconicum*, et le *vinum hunnicum*, soit l'opposition entre deux types de vins : d'une part le *Frankenwein*, vin de Franconie, c'est-à-dire initialement le vin fin de la région de Würzburg, et d'autre part le *Heunischschwein*, c'est-à-dire un vin de moins bonne qualité produit dans les autres régions de l'Empire (Neckar, Bamberg, Rhin...)¹⁷. La vigne hunnique est nommée « *geos* » par les Français, terme qui pourrait renvoyer au gouais qui porte aujourd'hui le nom de « *Heunisch Weiss* » (Regner et al. 1998 ; Breglia et al. 2023). On retrouve donc dans l'Empire la situation observée dans le royaume de France.

Développement d'une nomenclature ampélogique et œnologique vernaculaire proprement médiévale

16

Dès le XIII^e siècle, les encyclopédies et les traités d'agriculture témoignent sans ambiguïté de l'existence d'un savoir précis concernant la diversité des variétés de vignes, la hiérarchie des qualités de ces variétés et la question de leur adaptation au sol, à la topographie et au climat. Les textes normatifs et les sources de la pratique abordent rarement ces questions agricoles et viticoles frontalement. Des vignes font fréquemment l'objet de dons, d'échanges, de confirmations, de mises en locations..., et il faut aller chercher dans des développements ponctuels, succincts et rares, des anecdotes, des précisions, tels que des détails d'ordre topographique (toponyme, superficie) ou anthroponymique (propriétaire ou exploitant de la parcelle), plus rarement des caractéristiques d'ordre botanique ou agricole. Il arrive que soient précisés la couleur de la vigne (blanche ou rouge) ou des éléments concernant son âge (par exemple le terme « *mailleul* » qui, dans le sud de la France, désigne de jeunes vignes). Parfois encore apparaissent des termes dont on pourrait penser qu'ils désignent des variétés. Prenons l'exemple des « vignes bordelaises » en Anjou et dans le Maine. Une notice du cartulaire de l'abbaye angevine de Notre-Dame de la Charité au Ronceray rapporte en 1055 la concession à un certain Goffredus Martellus d'une terre pour y planter de la vigne : « *Magne memorie Goffredus Martellus petuit a S. Marie*

sanctimonialibus dari sibi terram in Angulata, ad plantandum vineam burdegalensem »¹⁸ ; il s'agit littéralement d'une « vigne bordelaise » à Angers. Cette qualification, on la retrouve identique dans une notice du même cartulaire en 1112, lorsqu'un certain Goffridus de Baraceio donne au monastère un quartier de *vinea burdigalensis* à Seiches-sur-le-Loire au nord de l'Anjou¹⁹. Ces mentions de *vinea burdigalensis*, francisées en « vigne bordelaise » ou « vigne bordelesche », se multiplient dans le nord de l'Anjou et dans le Maine dans le courant du XIII^e siècle²⁰. On en repère encore une occurrence au XV^e siècle sous la forme « seppages de Bordelais »²¹. Ce qualificatif « bordelais » / « bordelesche » peut être interprété de deux manières. L'hypothèse la plus évidente, c'est celle d'une désignation de l'origine géographique des plants : la vigne plantée en Anjou et dans le Maine au Moyen Age est dite « bordelaise » parce qu'elle aurait été importée du Bordelais, ou alors serait issue de plants anciennement originaires du Sud-Ouest. Cette interprétation logique, tout à fait valide, peut cependant déboucher sur des surinterprétations. En effet, dans le courant du XX^e siècle, la catégorie ampélogique médiévale « vigne bordelaise » a été rapprochée de la catégorie ampélographique contemporaine Cabernet franc N pour prouver la très grande ancienneté de l'utilisation du cabernet franc pour les rouges d'Anjou. Cette variété, typique du sud-ouest de la France, est en effet le cépage rouge couramment utilisé aujourd'hui en Anjou et dans la partie occidentale de la Touraine, et ce au moins depuis le XI^e siècle. Cette identification ne repose toutefois sur rien de tangible, car il existe une myriade de variétés originaires du sud-ouest, autres que le cabernet franc, qui ont pu être plantées au Moyen Age en Anjou et dans le Maine. De fait, à aucun moment n'est mentionnée la couleur de cette variété « bordelesche », de sorte qu'on ne peut exclure qu'il s'agisse d'une ou plusieurs variétés blanches ou grises. De même, on n'a aucune certitude que le nom « bordelesche » désigne toujours, du XI^e au XV^e siècle, une seule et même variété ; il peut s'agir d'une famille (*gener*) de variétés (*species*), pour reprendre les cas relevés chez Barthélémy l'Anglais et Pierre de Crescens. La seconde hypothèse serait celle d'une indication œnologique : la vigne est dite « bordelaise » parce qu'elle produit un vin dont la qualité rappelle celui des vins du sud-ouest. On hésite toujours entre acceptation ampélogique et œnologique.

17

À partir du XIII^e siècle se multiplient les occurrences de noms de variétés sur l'ensemble de la France, qui attestent la réalité de plantations diversifiées. A Sargé-lès-le-Mans par exemple, une vigne (*vinea*) est plantée en 1280 tant de *bordeleschia* que de *nigraria* : « *quamdam aliam vineam, tam nigrariam quam bordeleschiam* ». Expression traduite en français quelques mois plus tard dans une nouvelle charte : « *une autre vigne, tant negriere come bordelesche* »²². On retrouve en 1285 cette même configuration de complantation d'une parcelle avec des vignes de deux sortes : « *super clauso vinearum suarum, Bordeleschis et nigrariis* »²³. On distingue différentes sortes de vignes, chacune désignée par une caractéristique : pour l'une une origine (Bordeaux, le sud-ouest), pour l'autre la couleur (teinte noire soutenue). En 1394, une lettre de rémission rapporte qu'en Bourgogne, pour avoir négligé de séparer les pinots des tréceaux, un vendangeur est battu à mort : « ... *le suppliant dist à iceulx vendangeurs que ilz meissent les pinoz à part, sans y mettre autres raisins : mais ce nonobstant ledit Jehannin mettoit des treceaus et autres raisins avec les pinoz...* »²⁴. On trie soigneusement les « raisins », c'est-à-dire les sortes de vignes, en fonction de deux qualités : d'un côté les pinots qui apparaissent comme la meilleure qualité, de l'autre les tréceaux « et autres raisins » qui apparaissent comme une qualité commune. De fait, l'acception ampélogique débouche sur un sens œnologique, le « vin de pinot » désignant habituellement des crus de bonne qualité. En 1347, dans un acte de partage du fief de Châteauvieux (Sologne) entre deux frères, Guillaume et Etienne Garreau, l'aîné Etienne s'attribue « la tournure d'amont tant d'auvernatz que de fromentins », laissant à son frère Guillaume « la tournure des rouges et la tournure d'auvernaz tenant à icelle »²⁵. Dans cet exemple, on spécifie fondamentalement deux catégories de vignes : d'une part des vignes distinguées par un nom, d'autre part celles qui sont sans nom : « *tournure d'auvernaz* » vs « *tournure des rouges* ». L'usage du pluriel (« les rouges ») est à cet égard révélateur d'un mélange de plusieurs variétés communes de vignes rouges, là où la désignation par un nom apporte une distinction. « Auvernat » ne désigne pas pour autant forcément une seule et même variété, mais possiblement un ensemble de plants qui produisent un vin d'une qualité dite « d'auvernat »²⁶. Car à la même époque, dans la même région, il est rare que le terme « auvernat » qualifie une vigne. C'est par exemple exceptionnellement le cas en 1397 dans les comptes de la ville de Tours qui achète à un cer-

tain Jehan Dubouillon, pour la somme de 110 sous tournois, livraison comprise, « une pippe de vin de sa plante d'auvergnaz enfustée en fust neuf »²⁷ pour en faire cadeau au duc de Berry. Généralement ces noms qualifient les vins : vin d'auvernat, vin de pinot, vin de fromentin, vin de tendrier²⁸, vin de gouais, vin morillon, vin grenache... Dans le *Ruralium commodorum opus*, Pierre de Crescens parle de la *greca* et de la *vernacia*, traduits dans le *Rustican* par les expressions : « *vins grecs* » et « *vins de garnache* ». Dans le *Segré des segrez* (traduction en langue d'oïl du *Secretum secretorum*, traité d'origine arabe du IX^e siècle, effectuée vers 1300), le seul nom qui soit utilisé, *vernache*, qualifie un vin (« *Le vin vernache est de milhor...* »), tandis que tous les autres qualificatifs des vins correspondent à des noms de lieux : vin de Chypre, vin de Provence, vin de Gascoingne, vin d'Achoire (Auxerre), vin de La Rochelle, vin françois... (Henry 1996, 53). C'est aussi le cas de la « blanquette ». En 1544, Jean de Joyeuse, « sieur d'Arques », se fait livrer quatre pintes de « blanquette » : dans ce cas précis, le nom désigne sans ambiguïté un vin d'une qualité précise définie par le terme « blanquette ». Mais la blanquette désigne aussi une sorte de vigne, ou un ensemble de variétés de vignes pouvant produire une qualité de vin appelée « blanquette », comme la « *vinea de blanqueta* » ou « *vinea dicta blanqueta* » situées à Limoux, mentionnées dans le terrier du monastère de Prouille en 1496 (Abbé 2019, 16-17). Dans l'article 790 des *Coutumes du Beauvaisis* (seconde moitié du XIII^e siècle) déjà cité plus haut, *fourmentel*, *morillon*, *gros noirs* et *gouais* ne sont pas des variétés de vignes, mais des « *manieres de vins* », c'est-à-dire des vins de qualités inégales, classés hiérarchiquement du meilleur au moins bon selon les taux de taxation indiqués²⁹. Car le nom distingue le bon comme le moins bon, voire le mauvais à l'instar du gamay dont la réputation est jusqu'à nos jours ternie en Bourgogne par l'ordonnance ducale de 1395³⁰. La condamnation du « plant » de gamay dans la zone « des bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du païz d'environ » résulte de la volonté d'interdire la production et la vente du « vin de gamay » : « [le] vin de gameez est de tel nature qu'il est moult nuysible a creature humaine, mesmement que pluseurs qui au temps passé en ont usé, et en ont esté infestés de grie maladies, si comme entendu avons ; car le dit vin qui est issuz et faiz du dit plant, de sa dite nature est plain de très-grant et horrible amer-tume... ».

Conclusion

- 18 À partir des années 1530, la littérature agronomique connaît un nouveau souffle avec la parution du *Vinetum* de Charles Estienne en 1537, de la *Maison rustique* du même auteur publié à titre posthume par son gendre Jean Liébault en 1564, du *Traité du vin et du sildre* de Julian Paulmier en 1589 et du *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres en 1600 (Labbé 2018). La sémantique ampélogique s'enrichit, se diversifie, se nourrissant d'une expérience puisée dans le savoir vernaculaire construit au Moyen Âge. Il convient de souligner que loin d'être une révolution et une rupture avec le Moyen Âge, ce mouvement s'inscrit dans le développement d'une littérature savante spécialisée à vocation utilitaire dans le courant des XIV^e et XV^e siècles (Beutler 1973). Concernant la question de la manière de nommer les variétés de vignes, aucune rupture n'est réellement observable dans le sens où subsiste l'ambiguïté entre acceptation ampélogique et acceptation œnologique. Fondamentalement, en dépit d'une volonté de coller aux réalités de terrain, les noms continuent de désigner des choses relativement abstraites et des représentations liées au produit de la vigne : le vin. Une même sorte de vigne peut être désignée par une multitude de noms, tandis qu'un nom continue à désigner un grand nombre de variétés.
- 19 C'est au cours du XVIII^e siècle qu'une phase pré-ampélographique, au cours de laquelle émerge concomitamment l'œnologie moderne (Musset 2017), pose, en lien avec la taxonomie linéenne, les bases d'une mise en ordre de la nomenclature de *Vitis vinifera* avec les premières tentatives d'enquêtes systématiques à l'échelle du royaume de France : l'enquête de Rozier-Cochin en 1774, et celle de l'intendant de Bordeaux Nicolas Dupré de Saint-Maur en 1782-1784 (Galinié et al. 2019), prolongées par les nombreuses enquêtes menées à l'échelle des départements durant tout le XIX^e siècle (Galinié et al. 2023). C'est finalement dans la seconde moitié du XIX^e siècle que s'opère le basculement d'une appréhension œnologique des variétés de la vigne (c'est-à-dire une nomenclature se rapportant au produit de la vigne, le vin) à une appréhension ampélographique (c'est-à-dire une nomenclature basée sur une analyse botanique et un classement rigoureux des variétés) (Galinié 2023). Le point d'arrivée qui marque l'avènement complet de cette ère ampélographique est l'édition de l'*Ampélographie* de

Pierre Viala et Victor Vermorel (1901-1910). Désormais, un mot nomme une seule variété, et une variété est désignée officiellement par un seul nom. L'ampélographie met fin à une longue période de confusion sémantique.

ABBÉ J.-L., 2019, Limoux entre Moyen Age et Renaissance. L'éclairage d'un terrier du monastère de Prouille (1496), *Bulletin de la Société d'études scientifiques de l'Aude*, Tome CXIX, p. 16-17.

ALBERT LE GRAND – *Alberti Magni De vegetabilibus libri vii*, éd. Ernest Meyer-Carl Jessen, Berlin, Georg Reimer, 1867.

BARTHÉLEMY L'ANGLAIS – *De proprietatibus rerum*. Volume vi : Liber xvii, ed. Iolanda Ventura, Turnhout, Brepols, 2007.

BAUJOUAN G., 1966, La science dans l'Occident médiéval chrétien, In : TATON R. (dir.), *Histoire générale des sciences*, Paris, PUF, tome I, p. 582-652.

PHILIPPE DE BEAUMANOIR – *Coutumes de Beauvaisis*. Texte critique publié avec une introduction, un glossaire et une table analytique par Amédée Salmon, Paris, Picard, tome I, Edition 1899-1900.

BEUTLER C., 1973, Un chapitre de la sensibilité collective : la littérature agricole en Europe continentale au XVI^e siècle, *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 5, p. 1280-1301.

BREGLIA F. et al., 2023, Disentangling the origins of viticulture in the western Mediterranean, *Scientific Reports*, 2023 (En ligne : <https://doi.org/10.1038/s41598-023-44445-4>).

DRAELANTS I., 2006, La science naturelle et ses sources chez Barthélémy l'Anglais et les encyclopédistes contemporains,

In : VAN DEN ABELE B., MEYER H. (dir.), *Bartholomeus Anglicus, De proprietatibus rerum, Texte latin et réception vernaculaire*, Turnhout, Brepols, p. 43-99.

DRAELANTS I., ECHAMPARD K., 2011, Un traité médiéval de la greffe pour débutants : Le *De plantatione arborum* anonyme. Traduction et commentaire, *Spicae, Cahiers de l'Atelier Vincent de Beauvais*, Nouvelle série, 1, p. 5-37.

FOROT RABATEL A., 2016, *Du végétatif au végétal, l'essor de l'intérêt pour la plante à la fin du Moyen Âge*, Paris, École pratique des hautes études, Thèse de doctorat d'Histoire.

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., 2023, Transmettre et transcrire savoirs et suppositions dans les noms de vigne (1400-1850), *Crescentis*.

GALINIÉ H., GALINIÉ-YERRE J., LETURCQ S., 2023, La constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris (1803-1809), *Crescentis*.

GALINIÉ H., LETURCQ S., YERRE J., 2023, Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévale et moderne, In : *La saga des cépages*, Dijon, Centre Georges Chevrier (Rencontres du Clos-Vougeot 2022), p. 77-93.

- GARCIA J.-P., 2023, Pinot : contre-enquête, In : *La saga des cépages*, Dijon, Centre Georges Chevrier (Rencontres du Clos-Vougeot 2022), p. 65-76
- GAULIN J.-L., 1984, Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de'Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgundio de Pise, *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, tome 96, n° 1, p. 95-127.
- GUÉRIN I., 1960, *La vie rurale en Sologne aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, SEVPEN.
- HENRY A., 1996, Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XII^e-XV^e s.), Bruxelles, Académie royale de Belgique, tome I.
- LABBÉ Th., 2018, La géographie viticole des humanistes français du XVI^{ème} siècle, *Crescentis* (En ligne : [10.58335/crescentis.265](https://doi.org/10.58335/crescentis.265) (<https://dx.doi.org/10.58335/crescentis.265>)).
- LAFORÉT A., 2022, Entre herbe et arbre. Classer les végétaux au statut ambivalent dans la littérature encyclopédique médiévale, *Questes. Revue pluridisciplinaire d'études médiévales* (En Ligne : <https://journals.openedition.org/questes/5980>).
- LE MENE M., 1982, *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age (vers 1350-vers 1530)*. Etude économique, Nantes, CID.
- LETURCQ S., 2023, Des variétés de vigne et de vin dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385, *Crescentis* (En ligne : [10.58335/crescentis.1451](https://doi.org/10.58335/crescentis.1451) (<https://dx.doi.org/10.58335/crescentis.1451>)).
- MOULINIER L., 1989, Un échantillon de la botanique d'Albert le Grand, texte traduit et présenté, *Médiévaux*, n° 16-17, p. 179-185.
- MOULINIER L., 1993, Deux jalons de la construction d'un savoir botanique en Allemagne aux XII^e-XIII^e siècles : Hildegarde de Bingen et Albert le Grand, in Allen J. Grieco, Odile Redon, Lucia Tongiorgi Tomasi (dir.), *Le Monde végétal (XII^e-XVII^e siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, p. 89-105.
- MUSSET B., 2017, Entre nature et culture : la définition du bon vin en France, des années 1500 aux années 1820, In : PERARD J., WOLIKOW C. (dir.), *Boire du vin, hier et aujourd'hui*, Dijon, Centre Georges Chevrier, p. 145-159 (Rencontres du Clos-Vougeot 2016).
- PIERRE DE CRESCENS – *Le livre des prouffitz chamestres et ruraulx de Pierre de Crescens*. 1. Introduction et texte (livres I-VIII), édité par Fleur Vigneron, Ferney-Voltaire, Champion, 2023.
- FRANÇOIS RABELAIS – *Gargantua*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux et Michel Simonin, Paris, La Pochothèque, 1994.
- REGNER F. et al., 1998, Heunisch und Fränkisch, ein wichtiger Genpool europäischer Rebsorten (*Vitis vinifera L* sativa), *Wein-Wissenschaft*, 53, p. 114-118.
- RIBÉMONT B., 1999, Jean Corbechon, un traducteur encyclopédiste au XIV^e siècle, *Cahiers de recherches médiévales*, 6 (En ligne : <https://journals.openedition.org/crm/932>).
- SODIGNÉ-COSTES G., 1996, La botanique de Barthélemy l'Anglais mise en français par Jean Corbechon : traduction ou adaptation ? *Bien dire et bien apprendre*, 14, p. 249-261.

SPRANDEL Rolf, 1998, Von Malvasier bis spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands, Stuttgart, Steiner.

1 ARLIMA (Archives de littérature du Moyen Age), https://www.arlima.net/uz/vincent_de_beauvais.html. Voir aussi le site « Vincent of Beauvais » : <http://www.vincentiusbelvacensis.eu>

Edition de référence (version trifaria) : *Bibliotheca Mundi Vincentii...Speculum quadruplex, naturale, doctrinale, morale, historiale*, 4 vol. in-f°, Douai 1624, reprint Graz 1965. Corpus annoté du *Speculum naturale* : SourcEncyMe (Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté) : http://sourcencym.e.irht.cnrs.fr/encyclopedie/speculum_naturale_version_sm_trifaria_ed_douai_1624?citid=cit_id395592111703

2 *Speculum naturale*, livre XIII, chapitre 42, *De vite et ejus natura* : « *Vitis est frutex, inter omnia ligna fructu abundatiorum* », et plus loin : « *Vitis est arbor humilis, flexibilis et caduca* ».

3 *De vite et ejus natura* (42), *De vinearum cultura* (43), *De vineis veteribus ac novellis* (44), *De vitium putatione* (45), *De vitium propagatione* (46), *De vitium insitione* (47), *De vinearum fissione* (48), *De ablaqueatione vitium ac ligatione* (49), *De pampinatione atque rigatione* (50), *De vis vel vitibus contraria sunt vel nociva* (51), *De remediis morborum ipsarum* (52), *De preparatione quarumdam vitium specialium* (53), *De diversis generibus vitium* (54), *De magnitudine quarumdam et fecunditate* (55), *De vitis geniminibus et emissionibus* (56), *De virtutibus earum in medicina* (57), *De medicinis ex vitibus silvestris* (58), *De Vindemiis* (59).

4 *De uva* (80), *De multiplici uvarum differentia* (81), *De uve proprietatibus in medicina et cibo* (82), *De uva matura et acerba* (83), *De ceteri uvarum varietatibus et proprietatibus* (84), *De uvapassa facienda* (85), *De proprietatibus ipsius in medicina et cibo* (86).

5 *De vino* (109), *De vini speciebus variis* (110), *De cella vinaria et vasis* (111), *De vini mutatione et emendatione* (112), *De vini proprietate in potu* (113), *Iterum de eodem* (114), *De vino bibendo moderate* (115), *De vitanda ebrietate* (116), *De diversitate vini pro etatis tempore* (117), *De diversitate ipsius in colore* (118), *De diversitate ipsius in sapore* (119), *De diversitate in odore* (120), *De diversitate in liquore* (121), *De diversitate in fortitudine* (122), *De vino multiplici* (123), *De agresta in Onphacio* (124), *De careno et sapa et passo* (125), *De musto* (126), *De mero* (127), *De aceto et ejus mira virtute* (128), *De medicinali ejusdem opera-*

tione (129), Adhuc de eodem (130), De sece vini et aceti (131), De tartaro sive gravella (132), De vinis sisticiis vel conditis (133), De quarumdam proprietatis per nomina singulorum (134), Adhuc de reliquis eorum (135), De vinis pomorum et primo malorum granatorum (136), De vino cidoniorum et pirorum atque malorum (137), De vino mespilato et dactylico ac virtute fructuum ceterorum (138).

6 Autres graphies pour « noirs » dans certains manuscrits : « *nereus* », « *noireus* ».

7 Autre graphie pour « *vins fourmentel* » : « *Li fourmentieux vins* ».

8 Autres graphies pour « *de gros noirs et de gouet* » : « *de gohes ou de nereus* », « *de noireus ou de gouhez* ».

9 ARLIMA (Archives de littérature du Moyen Age), https://www.arlima.net/qt/thomas_de_cantimpre.html.

10 ARLIMA (Archives de littérature du Moyen Age), https://www.arlima.net/ad/barthelemy_of_england.html.

11 Edition de référence : Alberti Magni *De vegetabilibus libri VII*, éd. Ernest Meyer-Carl Jessen, Berlin, Georg Reimer, 1867.

12 En l'absence d'une édition critique du texte latin, nous avons utilisé comme version de référence le manuscrit latin 9328 conservé à la BnF (En ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b100337705/f45.item>).

13 Edition de référence du *Rustican* : *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx de Pierre de Crescens. 1. Introduction et texte (livres I-VIII)*, édité par Fleur Vigneron. Ferney-Voltaire, Champion, 2023.

14 ARLIMA (Archives de littérature du Moyen Age), https://www.arlima.net/mp/pietro_de_crescenzi.html

15 Bnf, Ms lat 9328, fol. 22v. Version française du *Rustican* : « L'en trouve trop d'espèces de vignes et sont appellees par divers noms en diverses contrees et diverses provinces. Mais, parce que aucunes d'elles sont meilleurs et les aultres moins bonnes, je diray au premier des meilleurs et leurs bonnes condicions, et escripray leurs noms ».

16 Le présent article ne propose pas une comparaison de la nomenclature des sortes de vignes pour l'ensemble des copies du *Ruralium commodorum opus*.

17 Rolf Sprandel, *Von Malvasier bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf dem spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands*, Stuttgart, Steiner, 1998, p. 38-

40. Je remercie vivement le rapporteur pour sa remarque judicieuse qui m'a évité un énorme contresens, de m'avoir orienté vers les travaux de Rolf Sprandel et l'article de Breglia *et al.* 2023.

18 *Cartularium monasterii Beatae Mariae caritatis Andegavensis*, édité par Paul Marchegay. Angers, 1854, p. 63, charte LXXVIII. Mentionné par Le Mené 1982, 367.

19 *Ibidem*, p. 98, charte CXXXVII. « *Goffridus de Baraceio dimisit S. Marie unum quarterium vinee Burdegalensis ad Fontanellas* ». Mentionné de même par Le Mené 1982, 367.

20 Au Mans en 1267 (*Chartularium insignis ecclesiæ cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli*. Le Mans, 1869, pp. 229-230, charte CCCLXIX) ; au Mans en 1278 (*Ibid.*, p. 261, charte CCCCXV) ; à Sargé-lès-le-Mans en 1279-1280 (*Ibid.*, pp. 192-195, chartes CCCXVII et CCCXVIII) ; à Bazouges en 1282 (AD Maine-et-Loire, G340, fol. 54 et 56, mentionné par Le Mené 1982, 367) ; à Rouillon en 1285 (*Chartularium insignis ecclesiæ cenomanensis...*, pp. 349-350, charte DLXI). Je remercie Anne Leturcq pour la communication des informations tirées du *Liber albus*.

21 ADML, G100 (mentionné par Le Mené 1982, 367) : « [A Grattecuisse] ont esté veues les vignes en bon labeur... en seppaiges de bordelais ».

22 *Chartularium insignis ecclesiæ cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli*. Le Mans, 1869, pp. 192-193 (chartes CCCXVII et CCCXVIII).

23 *Chartularium insignis ecclesiæ cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli*. Le Mans, 1869, pp. 349-350 (charte DLXI).

24 Lit. Remiss. Ann. 1394. Ex Reg. 146. Chartoph. Reg. Ch. 400.

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

26 Concernant la composition du « vin d'auvernat » dans l'Orléanais, voir Galinié *et al.*, à paraître.

27 Archives municipales de Tours, CC11, fol. 25v°.

28 Concernant les mentions de *vin d'auvernat*, *vin de tendrier* et *vin de fourmenté*, voir dans le présent dossier Leturcq 2023 (DOI : [10.58335/crescentis.1451](https://doi.org/10.58335/crescentis.1451) (<https://dx.doi.org/10.58335/crescentis.1451>)).

29 Philippe de Beaumanoir. *Coutumes de Beauvaisis*. Texte critique publié avec une introduction, un glossaire et une table analytique par Amédée Salmon. Paris, Picard, Tome 1, 1899-1900, p. 404.

30 Texte édité dans le *Bulletin de l'Organisation internationale du vin*, 40, 1931, p. 30-32 (d'après Archives Municipales de Dijon, B 138, f° 13).

Français

Cet article explore les manières de nommer les variétés de vignes entre le XIII^e et le XV^e siècle. Les œuvres magistrales de Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré, Barthélemy l'Anglais, Albert le Grand et Pierre de Crescens proposent un système de nomenclature emprunté aux auteurs anciens. Au même moment émerge dans les sources normatives et de la pratique une nomenclature vernaculaire vivante, riche et originale pour désigner des sortes de vignes et de vin ; ce système de dénomination est ignoré des grands auteurs du XIII^e siècle. C'est à partir du XIV^e siècle que des traités d'agriculture commencent à prendre en compte ces noms nouveaux. Cependant, jusqu'à l'invention de l'ampélographie dans la seconde moitié du XIX^e siècle, cette dénomination vernaculaire est ambiguë, servant à désigner parfois des variétés de vigne, plus souvent des qualités de vin.

English

This paper explores the naming of grapevine varieties between the 13th and 15th centuries. The masterpieces of Vincent de Beauvais, Thomas de Cantimpré, Barthélemy l'Anglais, Albert le Grand and Pierre de Crescens propose a system of naming inherited from ancient authors. At the same time, a lively, rich and original vernacular nomenclature was emerging in normative and practical sources to designate types of vine and wine ; this naming system was ignored by the great authors of the 13th century. From the 14th century onwards, agricultural treatises began to take these new names into account. However, until the invention of ampelography in the second half of the 19th century, this vernacular naming system was ambiguous, sometimes designating vine varieties, more often wine qualities.

Mots-clés

vigne, vin, Moyen Âge, ampélographie

Keywords

grape variety, wine, Middle Ages, ampelography

Chronological index

Moyen Âge

Samuel Leturcq

UMR 7324 (Citeres-LAT)

IDREF : <https://www.idref.fr/059524375>

ORCID : <http://orcid.org/0000-0001-5467-1166>

HAL : <https://cv.archives-ouvertes.fr/samuel-leturcq>

ISNI : <http://www.isni.org/000000004871090X>

BNF : <https://data.bnf.fr/fr/14590515>