

Crescentis

ISSN : 2647-4840

: Université de Bourgogne

7 | 2024

Varia

La production de vin dans la vallée de la Seine au Moyen Âge

Wine Production in Seine Valley during the Middle Ages

Article publié le 20 décembre 2024.

Philippe Lardin

DOI : 10.58335/crescentis.1540

 <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1540>

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

Philippe Lardin, « La production de vin dans la vallée de la Seine au Moyen Âge », *Crescentis* [], 7 | 2024, publié le 20 décembre 2024 et consulté le 12 avril 2026. Droits d'auteur : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). DOI : 10.58335/crescentis.1540. URL : <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1540>

La revue *Crescentis* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

La production de vin dans la vallée de la Seine au Moyen Âge

Wine Production in Seine Valley during the Middle Ages

Crescentis

Article publié le 20 décembre 2024.

7 | 2024

Varia

Philippe Lardin

DOI : 10.58335/crescentis.1540

 <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1540>

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

Introduction

Une production ancienne

 Les propriétaires de vigne

 Le paysage viticole

Une production exigeante

 Les travaux et les jours

 Une production aléatoire

La distribution du vin

 Les obligations des viticulteurs et des propriétaires de vignes

 Le commerce du vin

 Les rentes en vin

Conclusion

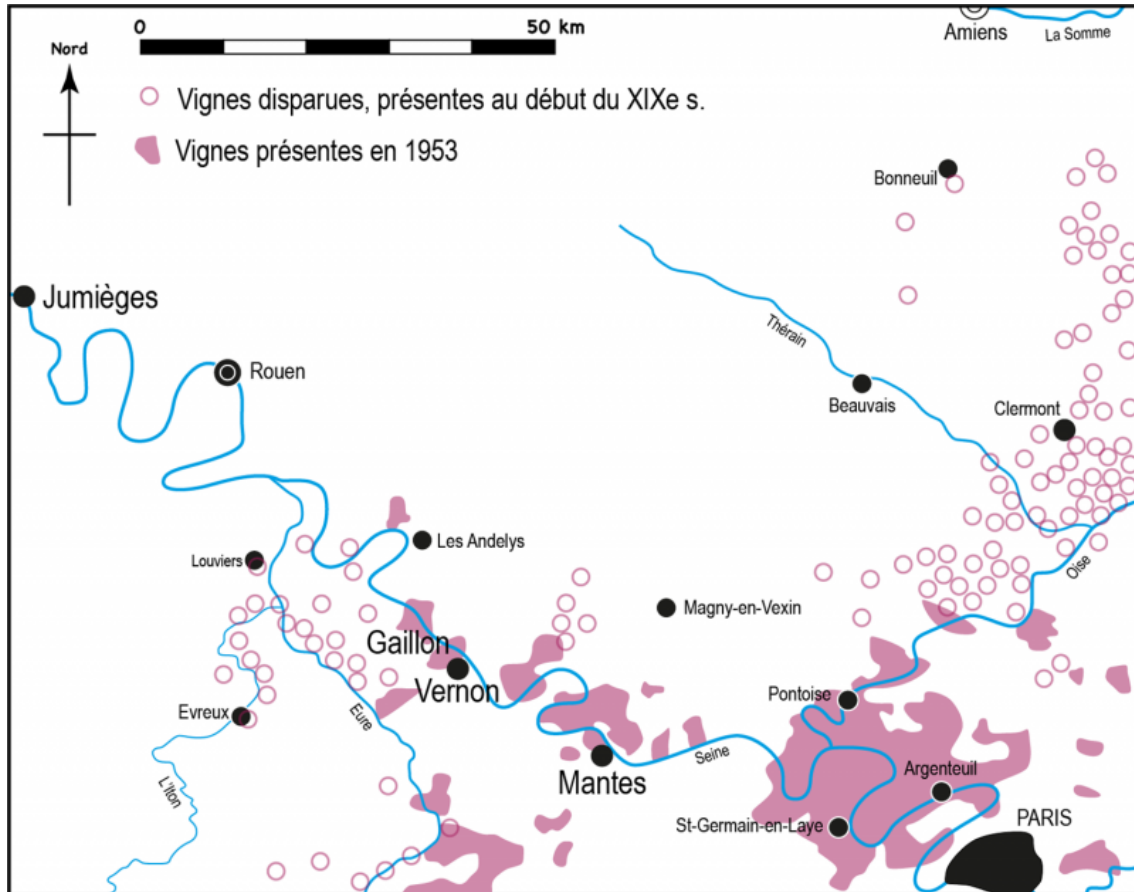
Introduction

- 1 La Normandie n'est pas connue pour être une région viticole. Au XIX^e siècle, l'abbé Cochet s'était pourtant attaché à montrer que la vigne était présente dans l'ensemble de la province, en particulier jusqu'au Pays de Caux¹. Pourtant, au Moyen Âge, depuis au moins le VIII^e siècle, c'est surtout dans la vallée de la Seine qu'elle était très flo-

rissante et qu'elle le resta tout au long du Moyen Âge, comme on peut le voir à la lecture des registres du tabellionage rouennais des ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles qui contiennent des ventes de rentes en vin pour des lieux allant de Mantes à Jumièges², en passant par les villes de tailles diverses qui jalonnaient le fleuve³.

- 2 Deux villes sont particulièrement bien documentées sur cette activité (figure 1). Le *Livre de rentes de l'Hôtel-Dieu de Vernon*, daté de la fin du ^{xiii}^e siècle, donne des informations sur les différents vins produits et sur les revenus que cette activité procurait à cet hôpital tandis que les comptes de la seigneurie de Gaillon qui appartenait à l'archevêque de Rouen fournissent un tableau très vivant des différentes étapes de la préparation du vin, puis de son conditionnement. Les lacunes provoquées par la guerre de Cent Ans ne permettent pas de suivre avec précision les quantités produites, mais l'ensemble est néanmoins très riche d'informations. Enfin, le tabellionage rouennais nous renseigne sur la situation économique des producteurs de vin de la vallée de la Seine et sur la diffusion du vin normand.

Figure 1 : les vignes dans la vallée de la Seine aux XIX^e et XX^e siècles, d'après R. Dion (1959).



DAO : A. Dumontet et J.-P. Garcia.

Une production ancienne

Les propriétaires de vigne

- 3 La vigne était présente dans la vallée de la Seine depuis des temps immémoriaux. Au VIII^e siècle, un reclus de l'abbaye de Jumièges y aurait planté des ceps, qui donnèrent de grandes quantités de raisin et qui, selon l'auteur de la vie de saint Philibert, rappelaient les belles grappes de Falerne en Campanie⁴ Le chroniqueur de l'abbaye de Fontenelle (Saint-Wandrille) mentionne également des vignes à Giverny à la même époque (Fontenelle 1886, chap. 1, note 6. Cité par Delisle 1978, p. 419). D'autres vignes étaient plantées à proximité de Rouen, dans la paroisse Saint-Vivien, dont une partie fut donnée à l'abbaye

reçurent ainsi de divers donateurs des terres plus ou moins étendues. Le duc de Normandie, Richard II, donna à l'abbaye de Fécamp « dix arpents de vigne à Longueville », c'est-à-dire dans la région de Vernon (Du Moustier 1663, p. 247). Le *Livre de rente de l'Hôtel-Dieu de Vernon* mentionne plusieurs autres d'abbayes comme Blaru (figure 2), Mortemer ou Rosny, ou encore la Madeleine et le prieuré de Grandmont à Rouen parmi les propriétaires de vignes. Les Templiers étaient propriétaires de trois maisons où se trouvaient des vignes et d'autres cultures (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 29 ; p. 49 ; p. 52). L'abbaye de Jumièges possédait, elle, un vignoble dans le hameau de Conihout dont la production limitée avait une certaine réputation. Il en est fait mention dans une comptabilité de Philippe Auguste (Cochet 1866, p. 9, note 5). Preuve de l'intérêt que présentait la viticulture des bords de la Seine, l'archevêque de Rouen Eudes Rigaud échangea en 1262, les moulins de Rouen qu'il possédait depuis 1197 contre la seigneurie de Gaillon que le roi Louis IX lui donna avec le château et les vignes. En effet, la conquête de la Normandie par Philippe Auguste n'avait pas compromis l'activité viticole normande et en 1378, la liste des redevances acquittées à la reine Blanche de Navarre comportait plus de 110 tenanciers de Gaillon, Vernon et leurs environs qui devaient livrer du vin blanc et du vin rouge⁹.

- 5 Les dons destinés à assurer son salut se poursuivirent par la suite mais ils furent le fait de personnages moins puissants. En février 1403, Guillaume Postel, bourgeois de Vernon, « mû de dévotion, pour le salut de son âme », donna à Hôtel-Dieu de cette ville dans lequel il vivait désormais, une pièce de vigne de la paroisse Sainte-Geneviève contenant 5 quartiers de vigne afin que pour la messe annuelle qu'il ferait pour lui, le chapelain reçoive un galon de vin pris sur le vin dudit hôtel¹⁰.
- 6 À Vernon, en effet, les propriétaires qui devaient des rentes à l'Hôtel-Dieu appartenaient à des catégories sociales variées. Une parcelle, située à proximité du prieuré Saint-Lazare, à la limite de la ville, était la propriété d'un chevalier, Geoffroy de la Porte, tandis qu'un autre chevalier, Robert de Croisy, en possédait une touchant au manoir de la Maison du Temple, à Vernon (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 15, xix ; p. 29, vi et vii.). Étienne le Blanc, également chevalier, avait, lui, vendu une vigne qu'il possédait à Gamilly, au bourgeois Martin le Havager (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 31, xl). Les prêtres étaient

également propriétaires de vignes qu'ils fieffaient à des tenanciers ou qu'ils exploitaient eux-mêmes¹¹.

- 7 Au xv^e siècle, certains seigneurs de la vallée de la Seine, moins puissants, possédaient encore des vignes dont ils vendaient une partie de la production à Rouen. Dans d'autres cas, des seigneurs baillaient à ferme leurs vignes, tel Raynault, chevalier de la paroisse d'Aubevoie, qui confia à un certain Colin Toustain, deux pièces de vigne « contre six barils de vin noiret et de prime œuvre de rente par an à payer en la saison et temps que l'on vendange ou dit pays¹² ».
- 8 Outre les abbayes et les nobles, les producteurs de vin appartenaient à deux catégories. Les moins nombreux possédaient des vignes en alleux et ils ne devaient que les rentes seigneuriales et parfois des corvées. Ainsi, en février 1421, le traité de mariage d'une jeune femme de Vernon avec un Anglais prévoyait qu'elle recevrait un ensemble de maisons dans la ville et une pièce de vigne de trois acres et demie, nommée la vigne de Cotelles, située à l'extrémité de la ville, pour laquelle les mariés paieraient « les rentes qui dues en sont¹³ ».
- 9 D'autres vigneronns exploitaient des parcelles qu'ils transmettaient à leurs héritiers mais qui leur avaient été accordées contre paiement d'un cens, généralement appelé rente, en argent, ou, le plus souvent, en nature, ces rentes en vin étant appelées moisons (*muesons*). Ainsi, le roi Louis IX qui voulait aider la reconstruction de l'Hôtel-Dieu de Vernon lui avait donné une partie des redevances en vin que percevait la prévôté du lieu, ce qui représentait 20 queues de vin blanc et 70 queues de vin rouge (Poulain 1965, p. 26-28).
- 10 À Gaillon, au xv^e siècle, on trouvait les deux types de redevances. Une partie des viticulteurs travaillait contre un salaire aux différentes opérations de la mise en exploitation de la vigne alors que les tenanciers de la vigne nommée le « Créon des Plantes », sans doute plus récente, devaient des quantités de vin que collectaient des hommes engagés par le closier de l'archevêque de Rouen qui était aussi qualifié de « garde des vignes ».
- 11 L'importance de la vigne était d'ailleurs telle qu'en 1461, le roi Charles VII pouvait encore affirmer à propos de Vernon qu'« icelle ville et vallée est assise en pays de vigne et n'y a que bien peu d'autres

labours sinon iceux de vigne » (Ord 1740, t. XIV, p. 514). Même si elle n'était pas la seule, la culture de la vigne était donc la plus précieuse.

Le paysage viticole

- 12 C'est surtout le *Livre de rentes de l'Hôtel-Dieu de Vernon* qui nous renseigne sur la disposition des parcelles autour de la ville. Un certain nombre d'entre elles étaient situées en bordure de la ville, par exemple derrière le prieuré Saint-Lazare (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 44, k5 ; p. 46, b9). Sur la rive gauche de la Seine, les vignes occupaient tout l'espace entre le fleuve et le versant boisé, depuis les fossés de la ville, vers l'amont et vers l'aval. Sur la rive droite, on trouvait des vignes à Vernonnet (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 7, Go) en face de la ville de Vernon, à Heurgival (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 29, xv, xvi) et Giverny, à l'est, et à Pressagny et Port-Mort, à l'ouest.
- 13 Les parcelles en vigne utilisaient presque tous les espaces disponibles. La vigne des héritiers de Jehan le Cauchois était « sise près du bois » tout comme la vigne de Friardel, située, elle aussi, « près du bois » (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 16, xxviii ; p. 30, xix). Elles étaient parfois insérées dans des zones habitées. La maison de Jehan le Blond, par exemple, était insérée entre la vigne de Pierre le Bret et la vigne du Clos de Brancel. Encore en 1404, l'acte de vente d'une tuilerie installée à Barneville-sur-Seine, en aval de Rouen, précisait qu'elle comprenait « le fonds de la terre, avec vigne et noyers dessus croissant¹⁴ ». Le *Livre de rentes* mentionne un total de 188 parcelles, dont 50 à Saint Marcel, à l'ouest immédiat de Vernon et 27 à Bizy, à quelques kilomètres au sud, ce qui ne représente pourtant qu'une partie du terroir occupé par la vigne à Vernon et dans ses environs.
- 14 Les bornages mentionnés dans le *Livre de rentes* donnent l'impression que les parcelles étaient très imbriquées. Elles étaient le plus souvent situées entre deux autres vignes qui dépendaient parfois de seigneurs différents ou appartenaient à d'autres propriétaires. Le même enchevêtrement des parcelles se retrouvait encore au xv^e siècle. En avril 1433, la pièce de vigne située à Saint-Just de Longueville, près de Vernon, que bailla à rente damoiselle Perronnelle de Rothois, veuve d'Olivier de Dompont, écuyer, se trouvait entre celle de l'abbaye de Fécamp et celle de l'ordre de Grandmont de Rouen¹⁵.

- 15 La taille des parcelles était sans doute assez variable. Certaines devaient occuper une surface assez importante comme « la grande vigne » qui appartenait à Robert Colombel à proximité du Clos des Moines, lui aussi assez vaste (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 22, b3). Le terme « clos » indiquait d'ailleurs en général une vigne d'une assez grande étendue tel le Clos de Nicolas Pétronille situé au bord de la Seine, à Chantereine (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 17 ; 4). Certaines vignes étaient indiquées comme quartier, ce qui semble signifier qu'elles mesuraient un quart d'acre, soit environ seulement une dizaine d'ares (Arandel 1968, p. 3-60).
- 16 Un même exploitant pouvait posséder plusieurs parcelles. Guillaume Daguet, par exemple, devait des rentes pour trois vignes dispersées dans le terroir (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 16, xxvii). À l'inverse, une même parcelle était parfois partagée entre plusieurs exploitants. Pétronille de la Vallée, par exemple, n'exploitait qu'une partie de la vigne du prêtre de Visnez. Parfois, deux parcelles voisines avaient été créées à la suite d'un héritage. Les moines du Breuil possédaient une vigne située entre la vigne de Laurent Postel et celle de sa sœur (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 16, xxxi). Des vignes étaient divisées aussi à la suite d'un changement de propriétaire. Quand Pierre Mauffillastre donna sa vigne du Perreus à Bizy, à l'Hôtel-Dieu, ce furent quatre tenanciers qui la mirent en valeur et durent payer des rentes assez faibles (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 22 ; d3 ; e3 ; f3 ; g3). De même, parmi les rentes vendues par une certaine Marguerite, trois étaient dues par les tenanciers d'une de ses vignes qu'ils exploitaient séparément (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 41 ; c8 ; d8 ; e8).

Une production exigeante

- 17 Le château de la seigneurie de Gaillon, sur le versant sud de la Seine, autrement dit sur la rive gauche, était au centre d'une seigneurie dont l'activité agricole reposait très largement sur la viticulture. L'archevêque possédait quatre zones viticoles : la plus importante, voisine de la ville et du château était le Clos le Roy. Le Clos Thibaut était plus petit. La vigne dite de la Trésorerie, située à Longueville, donc plus près de Vernon, était partiellement laissée aux tenanciers et l'archevêque n'en exploitait qu'une partie. Une vigne plus récente, les

Plantes, était un peu plus éloignée comme celle de la Vignaise dont l'archevêque ne faisait exploiter que deux arpents.

- 18 Les comptabilités de la seigneurie sont d'une grande richesse sur cette production mais elles ne commencent malheureusement qu'en 1410. Elles nous renseignent en particulier sur les travaux qui se déroulaient tout au long de l'année dans les vignes et les celliers qui dépendaient de l'archevêque. Ces vignes perdirent beaucoup de leur richesse pendant la guerre de Cent Ans quand le château fut abattu sur ordre du régent Bedford et, ensuite, quand la seigneurie, devenue zone de guerre, fut peu à peu dépeuplée et ruinée (Lardin 1995, p. 110-131).

Les travaux et les jours

- 19 Chaque année, le même cycle de travaux se reproduisait. Dès janvier ou au début de février, les vignes étaient engraisées à l'aide de « fiens », parfois pris dans la cour du charretier qui le vendait ou qui se chargeait de l'amener quand il était acheté à d'autres particuliers. Les vendeurs de cet engrais étaient divers. En 1409, le closier lui-même, en livra 12 charretées et, en 1461, c'est un maçon, Gillet Selles, qui en vendit 15 bennelées¹⁶. En 1467, deux veuves livrèrent seulement quatre charretées chacune, ce qui, néanmoins, était pour elles un revenu d'appoint non négligeable¹⁷. Les besoins étaient importants et dépassaient chaque année 200 charrettes qu'on allait chercher dans les environs de Gaillon et jusqu'au Goulet¹⁸. Une part non négligeable provenait de la basse-cour du château. En 1412, par exemple, on y prit ainsi 50 charretées de « fiens ».
- 20 Le terme « fiens » n'est pas vraiment défini mais il s'agissait sans doute en partie des restes de raisins écrasés dans les pressoirs au moment de la vendange précédente à quoi s'ajoutaient les fumiers des issus des granges ou des cultures. Au début du xv^e siècle, ces engrais étaient amenés par une vingtaine de charretiers pendant une quinzaine de jours¹⁹. Des ouvriers de bras chargeaient le « fien » dans les charrettes à l'aide de fourches et de pelles ferrées achetées par les hommes de l'archevêque. Une fois sur place, il était entreposé à l'extrémité des parcelles de vignes²⁰. Quelques jours plus tard, d'autres hommes de bras transvasaient le « fien » dans des hottes que d'autres hommes, parfois appelés « hottiers », amenaient dans les ceps, parti-

culièrement au pied des « provins », c'est-à-dire des pieds de vignes que l'on couchait pour donner les nouvelles vignes²¹. Dans les semaines suivantes, parfois jusqu'en mars, des jeunes filles et un nombre plus réduit de garçons étaient chargés d'étaler ce « fien » au pied des vignes. En 1410, il y eut ainsi 34 jeunes gens, soit 25 jeunes filles et 9 jeunes garçons qui travaillèrent à transporter le « fien » des charrettes jusqu'aux ceps. Parmi les filles, on comptait 3 chambrières et 2 femmes mariées.

- 21 Alors que les hommes de bras touchaient 16 deniers parisis par jour, les jeunes filles ou les jeunes garçons qui portaient les hottes n'en recevaient que 8 mais tous recevaient leurs « dépens », c'est-à-dire qu'ils étaient nourris. Les repas donnés aux coupeurs au moment des vendanges nécessitaient toute une infrastructure. En 1427, les responsables de l'archevêque achetèrent un bœuf, sans doute prêt à être cuit, du sel pour la viande, des oignons, des fromages et du hareng avec du pain bis²². Les boissons se composaient surtout de vin mais aussi de cidre et plus tardivement de poiré, c'est-à-dire du cidre de poire²³. Exceptionnellement, on distribuait aussi des anguilles pêchées dans les fossés du château.
- 22 Pour beaucoup, ce travail était un revenu d'appoint pour la famille, En 1413, les deux filles du foulon Jehan Coville furent présentes du début à la fin des travaux d'épandage des « fiens » dans les vignes de l'archevêque²⁴. Ces travaux d'engraissement pouvaient parfois être repris sur certaines vignes au mois de mars, au moment de la taille.
- 23 En février, une autre tâche occupait plusieurs femmes qui passaient quelques journées dans une grange de l'archevêque à « élire et tirer » des fétus de blé issus du champart, ce qui signifie qu'elles triaient les restes du battage de l'été précédent pour en sortir la paille. Aucun garçon ne travaillait avec elles. Certaines, notamment deux chambrières en 1413, avaient déjà participé au transport des « fiens » dans les hottes mais on comptait aussi une veuve pour qui ce travail d'appoint compensait partiellement la perte de revenus consécutive à la mort de son mari. Un seul homme intervint dans cette opération, et son travail fut de lier les « poignes » et les fagots de fétus de blé qui étaient déposés au pied des vignes pour les protéger d'éventuels coups de froid tardifs quand les ceps étaient dégagés²⁵.

- 24 En avril, on commençait à utiliser les provins c'est-à-dire les plants encore attachés à leur pied-mère, qui, après avoir pris racine, seraient plantés à côté des anciennes. Les quantités mises en œuvre étaient importantes, chaque vigneron préparant plusieurs centaines de provins. Cette opération était fondamentale pour maintenir en état les vignes en éliminant celles qui étaient trop vieilles. Pour cela, il fallait que les provins soient bien recouverts de terre ; c'est pourquoi des voituriers étaient engagés pour amener de la terre dite « franche » que des hommes de bras, nourris eux aussi par l'archevêque, étaient chargés de « terrer » pour recouvrir les provins²⁶. Certains pieds de vigne plus anciens mais encore utilisables étaient déchaussés puis remis en place dans des fosses remplies de terre²⁷.
- 25 Au début du mois de mai, des bûcherons étaient chargés de couper les échelas sur lesquels la vigne serait « fixée » et amenée à courir. Le bois utilisé venait des forêts de l'archevêque situées à proximité. Les quantités nécessaires étaient considérables. En 1410, deux bûcherons firent marché avec les représentants de l'archevêque pour 40 milliers d'échelas, tandis que deux autres bûcherons se chargeaient d'en livrer 30 et 20 milliers. L'année suivante, ce furent 180 000 échelas qui furent faits par quatre équipes de bûcherons²⁸. Cette fabrication était assez coûteuse mais l'utilisation du bois de l'archevêque en réduisait le coût²⁹.
- 26 Après quoi, on procédait au « labourage » des vignes c'est-à-dire qu'on enfouissait le fumier dans le sol en passant entre les ceps avec une houe ou un autre instrument de ce type. En fait, l'expression « labourage » avait une signification assez large. Au printemps, en mars et avril, on payait des vignerons, uniquement des hommes, « pour défaire les vieux échelas et les « refixer, tailler, fouir, relonguer, couper, lier et redresser ». Ils devaient aussi faire « bien et dûment tous autres labours en cœur de saison³⁰ ». Ce travail était généralement payé à la tâche c'est-à-dire que chaque ouvrier était responsable d'une partie de vigne, appelée quartier, soit comme on l'a vu, une dizaine d'ares qu'il devait entretenir dans tous ses aspects³¹. Parfois, le travail était à faire sur une plus grande parcelle, par exemple, un arpent et un quartier de vigne, soit une cinquantaine d'ares, mais il s'agissait alors d'une tâche plus limitée comme défricher, tailler et cueillir les sarments. Les responsables de ces « quartiers » pouvaient avoir d'autres activités. En 1476, les frères Jehan et Perrenot Portier

- qui avaient fait « tous labours jusques à la grappe » étaient également tonneliers³².
- 27 Certains travaux d'entretien de la vigne dite « de la Trésorerie » étaient réalisés par des équipes d'une quinzaine d'hommes qui taillaient, coupaient les sarments, remettaient le sol en état en enfouissant les racines et les provins, pliaient certains sarments qui montaient trop haut ou redressaient les sarments neufs très longs et ceux qui étaient tombés des échelas. Pour ce type de travail, qui se prolongeait de manière épisodique, ces hommes étaient toujours nourris³³.
- 28 À l'approche des vendanges, on procédait à la remise en état des équipements nécessaires. Il fallait d'abord disposer de moyens d'entreposer le vin qui serait produit. Pour cela, on achetait des quantités importantes de cercles pour relier les cuves. Le travail commençait parfois dès janvier. Des équipes de deux bûcherons abattaient les « bâtons » dont étaient faits les cercles. On achetait également de l'osier dans les zones plus humides des environs d'Elbeuf et on l'amenaient par bateau jusqu'à Gaillon. Cet osier servait à relier les tonneaux, ce qui présentait une résistance médiocre. On réparait la « fustaille demeurée de l'an précédent », c'est-à-dire les tonneaux récupérables, et on remplaçait les fourches ferrées, les paniers qui servaient d'entonnoirs, appelés « coulleurs », et les seaux dans lesquels serait récupéré le jus du raisin³⁴.
- 29 À la veille de la vendange, les tonneaux devaient être prêts à recevoir le vin et, en 1410, comme il n'y en avait pas assez, il fallut en acheter 154 à un tonnelier de Gaillon ainsi, que trois poinçons, comptés dans ce cas pour deux queues, pour « mettre et entonner les vins du cru ». Chaque queue lui était payée 12 deniers c'est-à-dire 50 % de plus que la journée des jeunes et des jeunes filles qui travaillaient dans les vignes, mais on ne sait pas combien un tonnelier faisait de tonneaux par jour. Quand cela s'avérait nécessaire on achetait de la futaille à Rouen ou à Louviers. En 1414, un tonnelier de Gaillon se rendit à Rouen où il séjourna deux jours « pour acheter futaille pour les vendanges de Monseigneur³⁵ ».
- 30 D'autres cercles servaient à lier les méreaux, c'est-à-dire des petites cuves dans lesquelles on foulait la vendange. On utilisait aussi des « longues cuves » pour transporter le raisin écrasé, depuis la basse-

cour du château jusqu'au pressoir du Clos le Roy situé à proximité. En 1452, le receveur de la seigneurie fit faire deux cuves à vin contenant chacune 10 queues ou environ. Le travail fut confié à un tonnelier, aidé par cinq hommes qui passèrent 22 jours « à coucher et lever lesdites cuves »³⁶.

- 31 À l'approche des vendanges, on vérifiait aussi les instruments dont il faudrait se servir et on achetait au marché de Gaillon des couleurs, des fourches ferrées, de grands madrés de bois, des pelles, des seaux, « des seilles à couler, charger, pincer et entonner les vins ». À la fin de septembre, on lavait les cuves, on graissait la vis des pressoirs et on l'enveloppait dans de la paille³⁷.
- 32 Dans une région aussi septentrionale que la Normandie, les vendanges commençaient en général au début du mois d'octobre, même si, exceptionnellement, en 1426, la vendange commença le 18 septembre. Quand le moment approchait, le receveur se rendait à Rouen pour prévenir les responsables « qu'il était temps de venir faire les vendanges³⁸ ». En 1410, la coupe des grappes fut effectuée par 44 coupeurs parmi lesquelles les femmes étaient assez nombreuses ; trois chargeurs remplissaient les hottes qui étaient ensuite amenées par des « hotteurs » à des foupleurs, au nombre de deux dans toutes les vignes, qui piétinaient le raisin³⁹. Ces opérations duraient plusieurs jours et les effectifs de coupeurs pouvaient varier assez nettement. En 1411, le nombre de personnes occupées à couper les raisins du Clos le Roy, fut d'abord de 46, puis ce nombre passa à 53 et à 34 le samedi avant de repasser à 53, 59, 68, et 64 les jours suivants. Quand cela était possible, le travail dans les vignes respectait les obligations religieuses et les règles du travail. Le samedi, la coupe s'arrêtait à heure de vêpres comme dans les ateliers ou sur les chantiers du bâtiment, et on ne travaillait pas le dimanche⁴⁰. La vendange se déplaçait de vigne en vigne. Après le Clos le Roy dont la coupe durait généralement une semaine, on passait au Clos Thibaut mais cela dépendait de la maturité des raisins. En 1412, la coupe commença au Clos des Plantes, passa au Clos le Roy, puis au Clos Thibaut avant de revenir aux Plantes pour couper les raisins qui n'étaient pas encore mûrs au moment de la première coupe.
- 33 Le raisin était écrasé sur place dans des cuves foulées à proximité des vignes. Ce premier jus donnait généralement le meilleur vin et c'est la

raison pour laquelle les acheteurs réclamaient généralement du « pur noiret ». Le vin blanc, appelé « fourmentel », était également produit rapidement pour éviter que les éléments colorés ne le dénaturent. Après quoi, ce vin pressé sur place, mis en tonneau « pleins et bien oeillés » avec un entonnoir était amené dans des charrettes jusqu'au château de Gaillon où il était entreposé⁴¹. Des ouvriers le récupéraient sur place pour « charger lesdits vins et les avaler » c'est-à-dire les descendre dans les celliers du château.

34 Le marc obtenu après cette première pression était transporté dans de grands vaisseaux appelés « esnes » jusqu'au pressoir du château où il était à nouveau traité à plusieurs reprises⁴². En 1411, trois vigneron furent chargés de « traire, entonner, et pressurer et mettre vins en chantier » d'abord pendant deux jours, sans doute au Clos le Roy, puis ils travaillèrent pendant une semaine « dans le pressoir de Monseigneur » installé dans le château de Gaillon où avaient été rassemblés les marcs à traiter⁴³. À la fin des vendanges, on portait à Rouen « du raisin et du vin nouvel⁴⁴ ».

35 Certaines vignes de la seigneurie n'étaient pas exploitées directement par les vignerons de l'archevêque. C'était le cas à Longueville. La production était laissée à la charge des tenanciers qui, dès la fin de la vendange, devaient payer les moisons c'est-à-dire, comme à Vernon, les rentes qui pesaient sur leurs parcelles. Les hommes de l'archevêque se rendaient sur place, « cueillaient les rentes », et « écrivaient la recette des dites muesons », ce qui leur prenait une quinzaine de jours. La majorité de ces rentes étaient payées en argent mais une partie, représentant un baril en 1411, était faite de vin « assemblé » par deux tonneliers et amené au château. D'autres vignes appartenant à des viticulteurs plus indépendants qui n'étaient pas exploitées directement pour l'archevêque, lui payaient des taxes en vins. Avec le temps, néanmoins, comme la rente à payer consistait en petites quantités estimées en pots et en barils, elles furent transformées en rente en argent. En 1461, les rentes de Longueville et des Fiches de Corbie rapportèrent 104 sous 8 deniers, ce qui était assez minime pour 38 tenanciers⁴⁵.

36 Les pressoirs qui ne servaient pas longtemps chaque année devaient ensuite être protégés. À Gaillon, le pressoir du château était installé dans une « maison » traditionnelle dont l'armature était faite de mer-

rain. Le pressoir de Port-Mort se trouvait à l'intérieur d'une cabane plus rudimentaire et fut sans doute très endommagé pendant la guerre. Quand la paix fut revenue et que les officiers de l'archevêque de Rouen voulurent remettre en marche l'activité viticole, deux charpentiers furent chargés « de la façon d'une maison à pressoir » dont l'armature de pièces de bois fut amenée au château depuis le port de la Garenne ce qui signifie qu'elle venait de l'extérieur de la seigneurie. On remplit les colombages de carreaux de terre et elle fut couverte de chaume. L'ensemble de ces travaux coûta plus de 30 livres parisis ce qui était assez élevé. Pourtant, faute d'entretien, cette maison se détériora rapidement et, en 1461, on construisit une nouvelle maison de bois couverte de genêts et avec des murs d'argile « pour doute d'empirance du pressoir⁴⁶ ». Ces travaux assez légers ne durèrent pas ; le pressoir se retrouva à nouveau soumis aux intempéries, que ce soient les pluies, le vent ou la sécheresse⁴⁷ et il fallut le réparer chaque année avant les vendanges, notamment en refaisant les joints⁴⁸. Ces réparations étaient fréquentes. En 1461, les arbres d'un des deux pressoirs de l'archevêque furent changés. Il fallut les acheter à Gaillon et les faire venir dans la basse-cour du château « à force de gens et d'engins⁴⁹ ». Assez fréquemment, les charpentiers étaient aussi amenés à refaire les maies, c'est-à-dire la partie inférieure des pressoirs, ainsi que les clefs qui servaient à les serrer et les blocs dans lesquels on mettait le raisin avant de le presser, autant de parties fragiles qui s'abîmaient vite quand elles n'étaient pas protégées ce qui d'ailleurs facilitait les vols⁵⁰.

37 On le voit, la protection et l'entretien des pressoirs coûtaient cher, et ne pouvaient pas être assurés par tous les vigneron qui devaient louer ceux des abbayes ou de l'archevêque, comme cela se faisait régulièrement à Port-Mort.

38 Le vin était conservé dans des tonneaux le plus souvent d'une capacité d'une queue et dans des cuves souvent plus grandes surtout après la guerre de Cent Ans où on en construisit qui pouvaient contenir 10 et parfois 15 à 16 queues⁵¹. Il fallait aussi des emplacements pour les entreposer. Les meilleurs vins étaient conservés dans la cave du château. En 1498, il y en avait 13 pièces⁵² dans des tonneaux reliés d'osier qui pouvaient se disloquer soit parce que les cercles lâchaient, soit parce que le fond des cuves se brisait sous l'effet de la sécheresse⁵³. Ces « vins vieux », c'est-à-dire ayant plus d'un an, devaient être

d'assez bonne qualité car, en septembre 1446, ils coûtaient 18 deniers à Vernon contre 16 deniers pour le « vin nouvel⁵⁴ ».

- 39 Les celliers dans lesquels on entreposait le vin remontaient aux origines de la vigne normande. À Jumièges, les premiers chroniqueurs quand ils décrivaient les maisons, mentionnaient souvent « les caves souterraines où l'on resserre et pressure les vins⁵⁵ » (Cochet 1866, p. 9). L'abbaye des Vaux de Cernay possédait en 1264 à Vernon des celliers « où l'on vendait les vins », et en 1295 un acte mentionnait une vente de « neuf tonneaux de vin pris à Vernon » qu'il fallait « traire hors des celliers et amener à la nef » (Merlet 1858).
- 40 Dès la fin du XIII^e siècle, un certain nombre de rentes du *Livre de l'Hôtel-Dieu de Vernon* portaient sur la « maison et cellier » des tenanciers qui y entreposaient les tonneaux de vin de leurs vignes (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 4 A et B). Ils pouvaient aussi les louer à d'autres vignerons ou à l'archevêque. En 1413, les officiers de ce dernier louèrent un cellier à un particulier pour y mettre le vin du ban avant de le vendre aux habitants de Gaillon. En 1989, des fouilles dans les maisons médiévales de Gaillon des XIII^e-XIV^e siècle ont permis de repérer des niches latérales destinées à recevoir les tonneaux de part et d'autre d'un couloir central (Pitte 2019, p. 17-18).

Une production aléatoire

- 41 La production des vignes de Gaillon était très variable. En effet, peut-être encore plus que les autres cultures, la viticulture était à la merci des éléments et des hommes. La qualité et la quantité du vin produit par les vignes étaient soumises aux aléas climatiques et aux troubles politiques. Dès 1233 et 1260, le chroniqueur de la ville avait enregistré deux mauvaises années pour les vignes de Vernon (Chérueil 1850, p. 20 ; p. 26). En 1411, on ne fit pas de provinage dans le Clos le Roy « pour ce que icelui clos fut grêlé l'année précédente⁵⁶ ». Les registres de comptabilité de Gaillon enregistrent, en effet, au cours de la première moitié du XV^e siècle, plusieurs années où les vignes furent victimes de la grêle, de l'orage, de la foudre ou de pluies abondantes en été qui justifiaient des rémissions sur les sommes dues par les tenanciers. En 1462, une vingtaine de tenanciers reçurent des aides dont le total se monta à plus de 24 livres parisis pour compenser leurs pertes « à cause des grêles » et deux au moins furent virent leur mai-

son « arse et leurs vins perdus par fortune de tonnerie », c'est-à-dire à cause de la foudre⁵⁷.

- 42 C'est pourquoi, pour s'attirer les faveurs divines, on avait organisé très tôt des processions annuelles ; en 1413, les responsables de la seigneurie de Gaillon envoyèrent un des prêtres de la chapelle du château avec la procession de la paroisse de Gaillon qui avait lieu traditionnellement le jour de la Sainte-Croix jusqu'à Évreux pour y faire dire une messe « pour la salvation des vignes de Monseigneur⁵⁸ ». Plusieurs registres mentionnent aussi des « vertins » c'est-à-dire des raisins restés verts ou presque, ce qui donnait un faible degré d'alcool.
- 43 Outre ces dégâts récurrents, la vigne pouvait être victime des exactions des troupes qui passaient à proximité. En 1433, le vigneron Michel le Maistre tenta de cacher deux queues de vin parce qu'« il eut nouvelles que les ennemis (à cette date, les Français) devaient courir audit lieu de Gaillon et venir quérir les vins du pays pour leur garnison et provisions⁵⁹ ». Les années 1430-1450 furent effectivement très néfastes pour le vignoble gaillonnais. La destruction du château entraîna une désorganisation de la production. Beaucoup d'habitants quittèrent la ville pour se réfugier à Rouen, laissant leurs vignes à l'abandon et ne participant plus aux travaux habituels. La vigne du Clos le Roy qui, on l'a vu, était la plus productive au début du siècle, fut abandonnée. Au cours des années 1430, les vendanges se réduisirent aux deux vignes des Plantes et de la Vigneuse et, en 1433, on ne fit appel qu'à 54 coupeurs pour une journée et à une trentaine pendant les autres jours. Comme le travail était limité, on ne travailla ni le samedi, ni le dimanche⁶⁰.
- 44 La situation était d'ailleurs très incertaine. À deux reprises, le receveur mentionne des attaques de brigands qui rançonnèrent les hommes de l'archevêque au moment des vendanges⁶¹. Cette même année 1433, le receveur expliqua qu'il ne pouvait plus payer la rente d'un muid de vin blanc qu'il versait par coutume à l'abbesse de l'abbaye Saint-Sauveur d'Évreux par le fait que la vigne du Clos le Roy sur laquelle elle pesait n'était plus « labourée passé 25 ans », ce qui est sans doute inexact pour la durée évoquée mais traduit bien la ruine dans laquelle se trouvait alors la seigneurie de Gaillon⁶².

- 45 La production de 1439 se réduisit à 12 queues, et en 1454 une enquête sur l'état de la seigneurie enregistra au moins 84 parcelles en friches et sans titulaire à qui imposer la remise en état⁶³. Au lendemain des trêves de 1444, la seigneurie tenta de reprendre ses productions antérieures mais, en 1447, il ne fallut que 19 femmes pour couper le raisin de la vigne de la Trésorière et 37 à Gaillon⁶⁴.
- 46 Au lendemain de la guerre de Cent Ans, la viticulture de la vallée de Seine se transforma et se concentra sur les terres les mieux exposées, le processus ayant été accéléré par les destructions. Le compte de 1445 montre effectivement qu'à Gaillon, les vignes des coteaux furent remises en état au détriment de celles qui se trouvaient dans la vallée de la Seine mais il est probable que le phénomène toucha tout le vignoble de la région⁶⁵. Il fallut attendre la fin du xv^e siècle pour voir vraiment redémarrer la viticulture gaillonnaise. En 1467, la seigneurie de Gaillon fut affermée pour trois ans pour la somme de 100 livres parisis. Le preneur, Jean Huet, curé de Goslay, s'engageait, entre autres, à
- 47 Ainsi, par délibération des officiers de l'archevêque, il avait semblé plus rentable de faire appel à un fermier pour remettre en état une seigneurie qui était encore très endommagée. Il fallut attendre la fin du xv^e siècle pour voir vraiment redémarrer la viticulture gaillonnaise et on vit apparaître de nouvelles vignes comme celles dites d'Orléans et de Languedoc. En 1503, en plus des vignobles qui avaient été remis en état, il y avait dans le château « un parc de vignes dépendant de la maison » plutôt pour l'agrément que pour la production de vin⁶⁶.

La distribution du vin

Les obligations des viticulteurs et des propriétaires de vignes

- 48 Les vins médiévaux se conservaient mal. C'est la raison pour laquelle le *Livre de rentes de l'Hôtel-Dieu de Vernon* mentionne trois vinaigrieres dans les bornages des parcelles qui lui devaient des rentes, l'une à Vernon même et les deux autres à Chantereine, dans la vallée de Longueville (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 16, xii ; p.17, 1 ; p. 43,

f5). De même, un acte du tabellionage mentionne le commerce du verjus entre Vernon et Rouen⁶⁷.

- 49 Au moment où le vin de l'année précédente perdait de sa qualité, pour écouler les restes, les seigneurs imposaient le banvin aux dépendants de la seigneurie qui devaient acheter le vin de leur seigneur sans pouvoir vendre le leur. À Gaillon, le « ban du vin » commençait 20 jours avant la Saint-Jean, c'est-à-dire le 4 juin, et durait quarante jours. Chaque feu, c'est-à-dire chaque foyer, devait acheter cinq pots de vin, les femmes veuves n'en prenant que la moitié. Les boissons consommées dans les tavernes étaient taxées un denier chacune. La perception du « ban des tavernes » était affermée et on procédait à des enchères après les « criées dûment faites à issue de messe paroissiale de Gaillon⁶⁸ ». Dans les faits, comme il n'y en restait pas toujours assez, on avait remplacé l'achat de vin par le paiement d'une taxe comptée à 12 deniers le pot, ce qui signifie que chaque feu payait 5 sous de banvin. On l'a vu, les vins destinés à cette vente étaient entreposés dans les celliers de l'archevêque ou dans ceux de la ville de Gaillon qu'on louait à des particuliers⁶⁹. Au lendemain de la guerre, la perception du banvin cessa et il fut impossible de mettre aux enchères le ban des tavernes parce qu'il n'y en avait plus qu'une qui se trouvait sur le fief du roi⁷⁰.
- 50 À l'inverse, une partie du vin produit revenait à divers établissements généralement religieux qui possédaient des droits anciens. La dîme du vin de Gaillon était due à l'abbaye de l'abbaye de la Croix Saint-Lieufroy, au nord d'Évreux⁷¹ et celle de la Trésorière, à l'abbaye de Jumièges⁷².

Le commerce du vin

- 51 Le vin de la vallée de la Seine était d'abord consommé par les producteurs et par les propriétaires de vignes. En 1394, Raoul Adrien de Saint-Ouen-le-Mauger acheta pour 12 livres de vin « à payer à volonté » à Colin du Quemin de Vernon⁷³. En 1411, c'est un prêtre, Messire Raoul Alixandre, qui vendit deux queues de vin à un habitant d'une paroisse agricole voisine⁷⁴.
- 52 En 1413, les vins issus du pressoir du Clos le Roy qui représentaient 34 queues furent amenés au château par plusieurs voituriers⁷⁵.

Quand l'archevêque était à Rouen, le vin de Gaillon était amené dans l'hôtel archiépiscopal de Rouen par bateau⁷⁶. Une autre partie était amenée dans des charrettes, en plusieurs fois au cours de l'année, à Louviers, autre seigneurie de l'archevêque de Rouen, pour la « provision et garnison de l'hôtel dudit lieu⁷⁷ ». Quand l'archevêque ou ses officiers n'avaient pas tout consommé, une partie du vin entreposé dans le château de l'archevêque était vendu à des particuliers, notamment à des ecclésiastiques.

- 53 À l'inverse, quand la récolte avait été médiocre, les officiers de l'archevêque achetaient du vin à des vigneron qui l'amenaient dans leurs propres queues ou poinçons qu'ils récupéraient une fois qu'il avait été versé dans les tonneaux du château. En 1411, le bouteiller de l'archevêque acheta à plusieurs vigneron un total de 3 queues de vin qui furent jaugées et estimées équivalant à 700 pots vendus à 8 deniers le pot, pour une somme totale de 23 livres, 6 sous, 8 deniers.
- 54 La plupart des abbayes qui possédaient des vignes commercialisaient leur production. Les religieux de Saint-Wandrille faisaient venir le vin par la Seine. C'est pourquoi ils disposaient d'un bateau qu'ils louèrent en septembre 1372 au Rouennais Adam le Foyer pour ses propres affaires. En échange, celui-ci devait « mener amont chaque année à ses coûts leurs tonneaux, [...] avec tous les estorements qui y faudrait ». Il devait aussi amener « tous les vins des vignes desdits religieux et ceux qu'ils achèteraient pour leur hôtel », les dits religieux assurant les « dépens des vigneron et tonneliers » et de ceux qui chargeraient le vin sur le quai desdits religieux. Le contrat était prévu « pour trois vendanges » et le preneur devrait « rendre la nef en bon état, hors l'usure⁷⁸ ». En mai 1381, l'abbaye du Parc vendit quatre queues de vin à un marchand de Dieppe qui en paya une partie en harengs⁷⁹. En 1451, l'abbé de Fécamp acheta du vin de Conihout, c'est-à-dire de Jumièges, qui passant par Rouen, dut acquitter des droits à la vicomté de l'eau (Delisle 1978, p. 430, note 99)⁸⁰.
- 55 Les particuliers, aussi, faisaient le commerce d'une partie de leur production. En mai 1372, Pierre Rémond de Saint-Aubin sous Gaillon vendit une queue et un baril de vin au bourgeois rouennais Guillaume Leblanc qui devait venir le chercher au quai du Roule, à proximité de Gaillon⁸¹. En mars 1391, un habitant de Saint-Pierre d'Autis, près de Vernon, vendit 6 queues de vin de franc noiret à un chanoine de

Rouen qui devait lui trouver la futaille⁸². Les conditions de vente étaient très diverses et souvent précisées avec soin dans les actes du tabellionage. En juillet 1494, le Rouennais Raoul Burenier acheta à un vigneron de Vernon, deux queues de vin, l'un noiret, l'autre fourmentel, à livrer dans le bateau au quai des Andelys, chaque queue contenant 6 barils⁸³. En septembre de la même année, un autre Rouennais acheta du vin de Conihout mais, preuve de la moindre production de cette vigne, il ne put s'en procurer que deux tonneaux, là encore « livrés sur le quai dudit lieu »⁸⁴. En juin 1411, Thomas de la Boue et son fils, de Guerville près de Mantes, vendirent 8 poinçons de vin à un bourgeois de Rouen qui fit préciser qu'il en voulait 6 de vin vermeil et 2 de vin blanc, « bien enfustés en neuve fustaille » pleins, ouillés et rendus sur les quais de Rouen, le vin en question devant être aussi bon que celui qui était produit dans ladite paroisse⁸⁵.

- 56 Les acheteurs étaient majoritairement rouennais alors que les vendeurs venaient de toute la vallée de la Seine et assez souvent de Mantes⁸⁶. Quand l'acte de vente ne les précisait pas, il fallait prévoir les conditions de transport d'autant plus coûteuses que l'éloignement était important. En 1400, ce furent deux bateliers de Saint-Leu d'Esserent, sans doute souvent occupés à transporter des pierres, qui amenèrent du vin à Rouen pour la somme assez importante de 30 livres⁸⁷.
- 57 Dès l'époque carolingienne, les vins normands furent exportés vers l'Angleterre comme le montre un tonlieu londonien couvrant les années 978-1016. Henry II accorda entre 1172 et 1178 le monopole du commerce du vin aux marchands rouennais mais ils furent ensuite concurrencés par les marchands de Cologne qui obtinrent la remise en cause de ce privilège. De toutes façons, ce commerce perdit de son importance quand le roi Henry III et ses barons préférèrent les vins de Bordeaux et les marchands rouennais durent se réorienter vers l'exportation des vins de Bourgogne (Dion 1991, p. 216-217). À la fin du Moyen Âge, les vins de la Seine étaient plutôt exportés vers le nord de la province par des marchands de vin tel ce Robert le Per qui, apparaît à plusieurs reprises dans le tabellionage rouennais⁸⁸ aussi bien comme acheteur de vin des bords de Seine que comme revendeur du vin qu'il achetait. En mars 1397, par exemple, il était en relations avec le Flamand Hennequin de Boye, demeurant à Nieupoort, qui lui devait 20 livres pour vendue et livrée de vins⁸⁹. Toutefois, la ma-

jeure partie des vins de la vallée de la Seine était redistribuée localement. Guillaume Ango, par exemple, vendait les vins qu'ils se procuraient de façons variées. En juin 1405, il se fit payer en vin les arrérages que lui devaient divers vigneron et le revendit ensuite à des Rouennais et des habitants des campagnes⁹⁰.

- 58 Ce commerce était en principe organisé par des courtiers mais ceux-ci intervenaient plutôt dans le commerce international que dans les échanges locaux entre viticulteurs de la vallée de la Seine et acheteurs rouennais. Rouen servait donc de centre de redistribution du vin de la vallée de la Seine jusqu'à Dieppe notamment⁹¹.

Les rentes en vin

- 59 Dès le ^{xiii}^e siècle, la vigne servit d'assiette pour garantir des rentes constituées. Le *Livre de rentes de l'Hôtel-Dieu de Vernon* indique que l'Hôtel-Dieu avait acheté 5 sous et demi de rente assis sur une vigne à Vernonnnet (Ulysse, Pajot, Pouëssel (éd.) 1997, p. 20 ; K9). Beaucoup de ces rentes étaient destinées à payer des prières pour l'âme des donateurs, généralement à la date anniversaire de leur mort. Dans d'autres cas, elles servaient à obtenir de l'argent pour un besoin urgent. En effet, on l'a vu, l'entretien d'une vigne était coûteux et une mauvaise récolte ou la nécessité de remplacer certains équipements aboutissaient à l'obligation de trouver rapidement de l'argent.⁹²
- 60 Le phénomène ne fit que s'accroître avec le temps et les rentes en vin, bien que moins nombreuses que celles en blé et surtout en deniers, devinrent de plus en plus fréquentes. En février 1393, Robert Chastellain de la Garenne, près de Vernon, vendit pour vingt livres à Maître Henry Ango et à son cousin Guillaume, « une rente à vie d'une queue de vin de pur noiret du meilleur qui croîtra en ses vignes » qu'il devait livrer à Rouen à la Toussaint⁹³. En juin 1405, Philippot de Saint-Martin, écuyer, devait à Guillaume Ango 22 livres à cause des arrérages d'une rente vendue par son père et il devait aussi lui livrer 2 queues de vin « du meilleur qui croît sur son héritage⁹⁴ ». En octobre 1412, Michel le Boutillier et Jehan Oudeaux de Mantes-la-ville devaient la somme de 24 livres d'arrérages et 2 poinçons de vin « bien enfustés, pleins et oeillés » à cause de 12 livres de rente à vie qu'ils avaient vendues à un bourgeois rouennais⁹⁵. Les acheteurs étaient presque tous rouennais alors que les vendeurs étaient répar-

tis dans toute la vallée de la Seine jusqu'à La Roche Guyon et Mantes⁹⁶.

- 61 Généralement, les rentes en vin étaient à payer peu après les vendanges. C'est ce qui se passa en 1433 pour les habitants d'Ailly, près de Louviers, qui, pour payer les impôts royaux auxquels ils avaient été assujettis, vendirent en mars 1433 au vicomte de l'Eau, Roger Mustel, et à son beau-fils Richard Ango une rente de 2 queues de vin vermeil à « livrer sur le quai de Rouen au terme de vendanges »⁹⁷.
- 62 Les achats de rentes par des Rouennais se poursuivirent tout au long du xv^e siècle pour répondre aux problèmes financiers de certains vignerons. Cela fut particulièrement vrai pendant la guerre de Cent Ans quand les destructions mirent en difficulté beaucoup d'entre eux⁹⁸. En 1439, parmi les biens hérités de leur mère que se répartirent Richard et Guillaume Ango, il y avait, outre des maisons à Rouen, plusieurs rentes en vin et des pièces de vigne disséminées dans l'ensemble de la vallée de la Seine⁹⁹. En 1456, le même Guillaume Ango, devenu seigneur de Bondeville, revendit à son beau-frère le chanoine Laurent Surreau une rente en vin que lui devait un bourgeois pour la fieffe d'un certain nombre de biens parmi lesquels il y avait plusieurs vignes¹⁰⁰. En 1463, quand le fils de Richard Ango hérita des biens de son père, il reçut, entre autres, les héritages en terres labourables, prés et vignes que celui-ci avait acquis au Pont-de-l'Arche¹⁰¹.
- 63 Il semble néanmoins que les rentes en vin se firent plus rares à la fin du xv^e siècle pour être remplacées par des rentes en argent, d'une part parce que les vignerons avaient avant tout besoin d'argent et n'avaient pas forcément assez de vin pour assurer le paiement de la rente¹⁰² et d'autre part, parce que des vins de meilleure qualité arrivaient à Rouen et que les acheteurs de rentes rouennais les préféraient souvent aux vins de la vallée de la Seine¹⁰³.
- 64 Ces rentes à héritage faisaient aussi l'objet d'un commerce parfois compliqué. En 1404, une veuve rouennaise revendit à un vigneron de Vetheuil nommé Richard Brunel une rente d'une queue de vin que Guillaume Clément devait à son feu mari. En échange, ledit Brunel lui devait « une queue de vin de pur noiret, bon et suffisant, qui croîtra dans ses vignes¹⁰⁴ ». C'est ce même commerce des rentes en vin qui amena, en septembre 1411, le puissant bourgeois rouennais Jehan le Treffilier à revendre à un habitant de Vernon, une rente de

3 queues de vin que lui devaient deux viticulteurs de Vernon qui, eux-mêmes, l'avaient vendue à son père, alors maire de Rouen¹⁰⁵. Le vin pouvait aussi avoir des usages moins courants. En 1400, le charpentier Raoul Ancel donna à sa fille pour son mariage 20 sous de rente et une queue de vin¹⁰⁶.

- 65 Les bourgeois rouennais appréciaient aussi la possession de vignes qu'ils achetaient dans toute la vallée de la Seine. Ce faisant, ils disposaient de vin pour leur propre usage et pour la revente. En avril 1393, Robert le Forestier acheta une pièce de vigne située à Gargenville, au nord-est de Mantes¹⁰⁷. De même, en avril 1401, c'est un bourgeois de la paroisse Saint-Maclou qui acheta une vigne située à Gaillon dont le vendeur continuerait à s'occuper ensuite¹⁰⁸.

Conclusion

- 66 C'est sans doute aux ^x^e et ^x^e siècles que le vignoble normand fut le plus florissant (Delisle 1978, p. 420-21). L'avènement d'Henry II qui amena la concurrence des vins de Bordeaux en réduisit le marché à la vallée de la Seine mais le vin continua à y être produit et consommé jusqu'à la crise du phylloxéra dont il ne se remit pas. À cette date, la concurrence de vins de meilleure qualité et de moindre coût eut raison de lui.
- 67 Il est vrai que, dès le Moyen Âge, il était considéré comme un vin courant. Chaque fois que l'on voulait honorer un hôte, on lui servait des vins de Bourgogne ou de Bordeaux. En 1377, l'archevêque de Rouen fit venir des vins de Beaune et d'Orléans pour l'approvisionnement du château de Gaillon et de l'Hospice de Rouen¹⁰⁹. En 1414, l'archevêque se fit livrer dans son château deux queues de vin de Bordeaux et une queue de vin français c'est-à-dire de la région parisienne, peut-être de Pontoise, en prévision du séjour qu'il avait l'intention d'y faire¹¹⁰. En 1466, le receveur acheta une queue de vin de Gaillac, autrement dit du Sud-Ouest, « pour donner couleur et soutenir le vin de Gaillon¹¹¹ ». Pourtant, malgré ses médiocres qualités, il était considéré comme supérieur à la cervoise, la bière ou le poiré qui étaient les boissons les plus fréquemment consommées dans les milieux les moins favorisés.

- ACTA SANCTORUM, 1864, *Acta Sanctorum publiés par les R.R.P.P. Jésuites Bollandistes*, réimpression textuelle publiée par les soins de M.-J. Camandet sous le patronage de S.S. Pie IX et la direction des nouveaux Bollandistes, Montauban, V. Bertuot.
- ARANDEL G., 1968, Les anciennes mesures agraires de Haute-Normandie, *Annales de Normandie*, 18-1, p. 3-60.
- BEAUNE C., 1990, *Journal d'un Bourgeois de Paris*, Paris, Livre de Poche, *Lettres gothiques*.
- CHÉRUEL, A., 1850, *Nova Normanniae Chronica ab anno Christi CCCCLXXIII ad annum MCCCCLXXVIII*, Caen, A. Hardel.
- COCHET J., 1866, *Les anciens vignobles de la Normandie*, Rouen, Boissel.
- DELISLE L., 1978, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen Âge*, Évreux, Hérissé, 1851, rééd. Brionne, Montfort, 808 p.
- DELSALLE P. et DELOBETTE L., 2018, *Vins, vignes et vigneronns en Franche-Comté. XIV^e XVIII^e siècles*, Actes de la journée d'études organisée à Arbois (27 mai 2017), Vy-le-Filau, Éditions Franche-Bourgogne, 218 p.
- DEVILLE A., 1841, *Cartulaire de l'abbaye de la Sainte Trinité du Mont*, Paris, s. l.
- DION R., 1991, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1959, rééd. 1991, 772 p.
- DUMARCHE L., 1993, Étude de métrologie normande, *Cahiers vernonnais*, n° 15, p. 3-15.
- FONTENELLE, 1886, *Gesta abbatum Fontenellensium*, In : LÖWENFELD S. (éd.), Hanovre, Hahn.
- GRILLON G., GARCIA J.-P. et LABBÉ T., 2021, *Vignes et vins de Talant. 800 ans d'histoire en Bourgogne*, Dijon, Éditions Faton, 143 p.
- LARDIN P., 1995, Les travaux d'aménagement, d'entretien et de reconstruction du château de Gaillon au XV^e siècle, d'après les sources écrites, *Archéologie médiévale*, 25, p. 110-131.
- LE MENÉ M., 1971, Le vignoble angevin à la fin du Moyen Âge : étude de rentabilité, In : BLIGNY B. (dir.), *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs* *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs*, Actes des Congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 2^e congrès, Grenoble, p. 81-99.
- LORCIN M.-T., 1971, Le vignoble et les vigneronns du Lyonnais aux XIV^e et XV^e siècles, In : BLIGNY B. (dir.), *Le vin au Moyen Âge : production et producteurs*, Actes des Congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 2^e congrès, Grenoble, p. 15-37.
- MERLET L., MOUTIÉ A., 1858, *Cartulaire de l'abbaye de Notre-Dame des Vaux de Cernay de l'ordre de Cîteaux au diocèse de Paris*, t. 1 (2^e partie), Paris, Plon.

DU MOUSTIER A., 1663, *Neustria pia seu de omnibus et singulis abbatis et prioratibus totius Normanniae*, Rouen, J. Berthelin.

Ordonnances de rois de France de la troisième race recueillies par ordre chronologique par M. de Bréquigny, Paris, Imprimerie royale.

PITTE P., 2012, Les villes et agglomérations de Haute-Normandie révélées par leurs caves, *Actes de journées archéologiques de Haute-Normandie*, Évreux (6-8 mai 2011), Rouen, p. 261-268.

PITTE D., 2018, Quelques aspects méconnus de la ville de Gaillon au Moyen Âge,

Cahiers vernonnais, 41, p. 4-18.

POULAIN A.-G., 1965, Répertoire sommaire des chartes des rois, reines, princes, bulles de pape conservées à l'hôpital de Vernon, *Cahiers Vernonnais*, n° 5, p. 26-28.

ULYSSE L., PAJOT P., POUËSSEL J. (éd.), 1997, *Livre de rentes de l'Hôtel-Dieu de Vernon. Manuscrit de la fin du XIII^e siècle*, publié par Ulysse Louis, Pierre Pajot, Jean Pouëssel, Saint-Aubin-les-Elbeuf, Cercle d'Études Vernonnais, Éditions Page de Garde, 223 p.

1 Cochet 1866. Une queue représentait 402 litres et équivalait à deux poinçons. Un tonneau contenait deux queues. Beaune 1990, p. 350. À Vernon même, le vin est mesuré en barils divisé en 15 pots. Il fallait quatre barils ou deux poinçons pour faire un muid. Dumarché 1993, p. 10.

2 Pour Jumièges, A.D. Seine Maritime, 2^E1/152, mardi 11 novembre 1371, fol. 193, cliché 411. Pour Mantes, A.D. Seine Maritime 2^E1/155, dimanche 3 mai 1394, fol. 5, cliché 13 et A.D. Seine Maritime 2^E1/158, 15 novembre 1400, cliché 144 ; une queue de rappe de Mantes la ville, mercredi 22 mars 1402, fol. 297v, cliché 601. En 1400, c'est du vin venu de Saint-Leu d'Esserent qu'amenèrent à Beaumont quatre transporteurs. A.D. Seine Maritime 2^E1/158, vendredi 12 novembre 1400, fol. 99, cliché 182.

3 En avril 1405, un habitant de la Roche-Guyon vendit à un Rouennais une queue de vin vermeil, du meilleur de son cru. A.D. Seine Maritime, 2^E1/159, fol. 70v, dimanche 26 avril 1405, cliché 141. En mai suivant, c'est du vin d'Aubevoie, près de Gaillon qui fut vendu à un Rouennais avec la futaille *Ibid*, jeudi 8 mai 1400, fol. 40v, cliché 223. En novembre suivant, c'est du vin de Vétheuil qu'acheta un Rouennais. *Ibid*, samedi 15 novembre 1404, fol. 109v, cliché 363.

4 « *Hinc vinearum abundant botiones, qui in turgentibus gemmis lucentes rutilant in falernis* », *Acta Sanctorum*, 1864, T. iv, p. 76.

- 5 A.D. Seine Maritime, 2^E1/157, dimanche 2 mai 1398, fol. 8, cliché 18.
- 6 A.D. Seine Maritime 2^E1/191, dimanche 26 septembre 1462, cliché 296.
- 7 A.D. Seine Maritime 2^E1/159, mercredi 22 avril 1405, fol. 68v, cliché 137. Jean de Bayeux avait été maître des œuvres du roi et de la ville à Rouen ainsi que de la cathédrale.
- 8 A.D. Seine Maritime 2^E1/162, lundi 1^{er} octobre 1408, fol. 216v, cliché 433.
- 9 BnF MF 23165 [p. 13].
- 10 A.D. Seine Maritime 2^E1/158, lundi 19 février 1403 (n. st.), fol. 424v, cliché 857. Un gallon de vin représentait sans doute 4 à 5 litres de vin.
- 11 Une vigne, proche de la Maison du Temple, à Vernon même, était tenue par Martin, prêtre de Jeufosse (Ulysse L, Pajot P., Pouëssel J. (éd.) 1997, p. 29, v).
- 12 A.D. Seine Maritime 2^E1/160, mercredi 23 décembre 1405, cliché 290.
- 13 A.D. Seine Maritime 2^E1/168, mardi 6 février 1421 (n. s.), fol. 571v, cliché 1043.
- 14 A.D. Seine Maritime 2^E1/159, jeudi 5 décembre 1404, fol. 115v, cliché 375.
- 15 A.D. Seine Maritime 2^E1/177, jeudi 16 avril 1433 après Pâques, fol. 5, cliché 11.
- 16 A.D. Seine Maritime G 597, « Achats de fiens mis et employés es dites vignes ».
- 17 A.D. Seine Maritime G 601, « Achat de fiens ».
- 18 A.D. Seine Maritime G 581, « Achats de fiens pour fumer les dits vignes ».
- 19 En 1410, on fit appel à 19 charretiers qui firent entre 8 et 18 charretées payées 20 deniers chacune. A.D. Seine-Maritime G 580, « Achats de fiens pour fumer lesdites vignes ».
- 20 A.D. Seine Maritime G 601, « Achat de fiens ».
- 21 Selon Le Mené 1971, p.81, le provignage était la méthode la plus rentable mais aussi la plus coûteuse, à la différence du marcottage (plantation de boutures libres et indépendantes) qui était peut-être plus répandu.
- 22 A.D. Seine Maritime G 586, « Autres mises faites pour vendanges ».
- 23 A.D. Seine Maritime G 590, « Autres dépense pour les vendanges » ; G 597, « Dépenses pour le fait des vendanges ».
- 24 A.D. Seine-Maritime G 583, « Dépenses pour fiens ».

- 25 A.D. Seine Maritime G 585, « Autre dépense pour achat de fétu ».
- 26 Un seul bûcheron travaillait apparemment seul. Les autres étaient deux. A.D. Seine Maritime G 583, « Autres dépenses pour labourage du Grant Créon, des Plantes... ».
- 27 A.D. Seine Maritime G 600, « Achat de fiens ».
- 28 A.D. Seine Maritime G 581, « Autre mise pour façon d'échalas ».
- 29 C'est également ce que constate à Lyon, M.-T. Lorcin (Lorcin 1971, p. 20). Voir aussi l'estimation faite pour le Jura par J.-C. Charnoz (Delsalle et Delobette 2018, p. 23-40) et le Dijonnais (Grillon, Garcia et Labbé 2021) pour les vignes duciales au xv^e siècle.
- 30 A.D. Seine Maritime G 583, « Autres dépenses pour labourage », Clos le Roy.
- 31 À Paris, un arpent de 100 perches correspondant à 34,17 ares (Beaune 1990, p. 450).
- 32 A.D. Seine Maritime G 609, « Les Plantes ».
- 33 A.D. Seine Maritime G 581, « Autres mises pour le labourage de la trésorerie ».
- 34 A.D. Seine Maritime G 597, « Œuvres et réparations ».
- 35 A.D. Seine Maritime G 583, « Voyages ».
- 36 A.D. Seine Maritime G 593, « Dépenses pour travaux ».
- 37 A.D. Seine Maritime G 608, « Œuvres et réparations. À Jehan le Moine qui a mis du feurre entour la vis dudit pressoir ».
- 38 A.D. Seine Maritime G 605, « Œuvres et réparations ».
- 39 A.D. Seine Maritime G 580, « Autre dépense pour lesdites vendanges effectuées en mois d'octobre l'an mille quatre cent dix ».
- 40 A.D. Seine Maritime G 581, « Autre dépense pour lesdites vendanges échues au mois d'octobre 1411 ».
- 41 A.D. Seine Maritime G 605, « Œuvres et réparations. Achat d'un "entonnoir tout neuf" ».
- 42 A.D. Seine Maritime G 597, « Dépenses pour le fait des vignes ».
- 43 A.D. Seine Maritime G 583, « Autres dépenses pour préparation des vendanges 1410 ».
- 44 A.D. Seine Maritime G 605, « Œuvres et réparations ».

- 45 A.D. Seine Maritime G 597, « Recettes de muesons de Longueville ».
- 46 A.D. Seine Maritime G 598, « Œuvres et réparations ».
- 47 A.D. Seine Maritime G 608, « Œuvres et réparations. pour avoir relié et abattu es cuves du chastel qui à l'occasion de ce qu'ils n'étaient point couvertes en lieu que le vent ne frappe parmi ».
- 48 A.D. Seine Maritime G 605, « Œuvres et réparations ».
- 49 A.D. Seine Maritime G 597, « Œuvres et réparations ».
- 50 A.D. Seine Maritime G 608, « Œuvres et réparations. à l'occasion de ce que ledit pressoir n'était pas clos, ni couvert, les clefs et blociaux étaient perdus ».
- 51 A.D. Seine Maritime G 604, « Œuvres et réparations. À Étiennot Coville tonnelier et ouvrier de faire cuve pour avoir fait une cuve dudit bois tenant 15 à 16 queues ».
- 52 A.D. Seine Maritime G 613, « Autres dépenses pour le reliage des vins vieux de la cave du chastel ».
- 53 A.D. Seine Maritime G 604, « Œuvres et réparations. Pour avoir fait rebatre les cuves dudit chastel et mis six cercles neufs ». G 605 Œuvres et réparations « pour le fond des cuves qui étaient chus à cause des sécheresses ».
- 54 A.D. Seine Maritime G 591 « Dépenses à cause du procès ». Ce vin avait été acheté pour honorer le bailli de Gisors, venu à Gaillon avec son fils, dont on espérait l'appui dans un procès.
- 55 Le mot cave est une mauvaise traduction. Il faudrait parler de cellier pour traduire le mot *cellarium*. (Pitte 2012, p. 267).
- 56 A.D. Seine Maritime G 581, « Autre dépense pour lesdites vendanges échues au mois d'octobre 1411 ».
- 57 A.D. Seine Maritime G 598, « Dons et rémissions. Deux tenanciers reçurent deux setiers de blé ».
- 58 A.D. Seine Maritime, G 583, « Dépenses commune ».
- 59 A.D. Seine Maritime G 587, « Dons et rémissions ».
- 60 A.D. Seine Maritime G 585, « Autres mises faites pour les vendanges ».
- 61 A.D. Seine Maritime G 586, « Mises communes ».

- 62 A.D. Seine Maritime G 587, « Dans un premier temps, on lui avait infligé une amende pour avoir tenté de cacher sa production ».
- 63 A.D. Seine Maritime G 595, *passim*.
- 64 A.D. Seine Maritime G 591, « autres mises pour les vendanges de l'an 447 ».
- 65 A.D. Seine Maritime G 594, « affermages ».
- 66 A.D. Seine Maritime G 620, « vendanges ».
- 67 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/168, mercredi 24 avril 1420, fol. 278v, cliché 455.
- 68 Au début du xv^e siècle, le ban des tavernes rapportait entre 60 et 80 sous pas an, ce qui n'était pas beaucoup. Après la Guerre de Cent Ans, ce fut encore moins et la taxe fut finalement abandonnée.
- 69 A.D. Seine Maritime G 583, « Dépenses communes ».
- 70 A.D. Seine Maritime G 598, « Recette du ban ».
- 71 A.D. Seine Maritime G 582, « Autres dépenses de vins ».
- 72 A.D. Seine Maritime G 597, « Dépenses de vins ».
- 73 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/155, vendredi 19 juin 1394, fol. 19, cliché 41.
- 74 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/163, mardi 19 mai 1411, fol. 85v, cliché 168.
- 75 A.D. Seine Maritime G 583, « Dépense commune ».
- 76 A.D. Seine Maritime G 586, « Autres mises faites pour les vendanges ».
- 77 A.D. Seine Maritime G 584, « Autres dépenses de vins ».
- 78 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/152, mardi 28 septembre 1372, fol. 268, cliché 563.
- 79 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/153, jeudi 28 mars 1381 (n.st.), fol. 42v, cliché 88 ; A.D. Seine Maritime, 28 juin 1391, fol. 83v, cliché 167.
- 80 Le document semble avoir été perdu.
- 81 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/152, jeudi 20 mai 1372, fol. 239, cliché 505.
- 82 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/154, mercredi 15 mars, fol. 52, cliché 105.
- 83 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/155, mercredi 23 juillet, fol. 29v, cliché 62.
- 84 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/155, lundi 6 septembre 1494, fol. 196, cliché 401.
- 85 A.D. Seine Maritime 2^{E1} 163, jeudi 4 juin 1411, fol. 96, cliché 190.
- 86 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/158, lundi 15 novembre 1400, fol. 91, cliché 184.

- 87 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/158, vendredi 12 novembre 1400, fol. 90, cliché 182 ; *ibid.*, 2^{E1}/ mercredi 22 mars 1402, fol. 297v, cliché 601 ; 2^{E1}/162, jeudi 29 décembre 1407, fol. 101 ; *ibid.* dimanche 28 octobre, fol. 231.
- 88 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/155, lundi 11 mai 1394, fol. 8, cliché 19. A.D. Seine Maritime 2^{E1}/156, fol. 156, samedi 24 mars 1397, fol. 156, cliché 313.
- 89 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/ 156, samedi 24 mars 1397 (n.st.), fol. 154, cliché 313.
- 90 Arch. Dép. Seine-Maritime 2^{E1}/160, samedi 20 juin 1405.
- 91 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/157, vendredi 18 janvier 1398 (n.st.), fol. 77, cliché 153.
- 92 Sur les moyens de partager les risques, voir Delisle 1978, p. 461-465.
- 93 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/154, mardi 4 février 1393, fol. 228, cliché 458. Même chose pour une vente de rente à vie d'une caque de vin rendu sur le quai du Roule, près de Saint-Aubin sur Gaillon. 2^{E1}/ 155, dimanche 7 juin 1494, fol. 15v, cliché 34.
- 94 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/160, samedi 20 juin 1405, cliché 132.
- 95 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/164, jeudi 13 octobre 1412, fol. 112v, cliché 226.
- 96 Le 26 février 1405, Jean Néron de Gommecourt près de la Roche-Guyon vend 2 queues de vin vermeil à Pierre de Quennouville, bourgeois de Rouen. A.D. Seine Maritime 2^{E1}/159, dimanche 26 avril 1405, fol. 70v, cliché 141.
- 97 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/ 176, 2 mars 1433 (n.s.), fol. 243, cliché 487.
- 98 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/170, samedi 5 juin 1423, fol. 188, cliché 386. La vente avait eu lieu en 1421 au moment de la crise monétaire et le vendeur avait fini par obtenir réparation de l'acheteur. Les héritages d'un vigneron de Port-Mort étaient « en voie de perdition », vendredi 25 juin 1423, fol. 207, cliché 425.
- 99 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/181, mardi 2 juin 1439, fol. 59, cliché 105.
- 100 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/187, vendredi 23 juillet 1456, fol. 117, cliché 239.
- 101 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/192, jeudi 18 août 1463, cliché 245.
- 102 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/ 220 jeudi 19 février 1495, cliché 403. En 1498, une pièce de terre de la paroisse de La Croix-Saint-Lieufroy, vendue par un charpentier qui en avait hérité était moitié en friche, moitié en vigne. A.D. Seine Maritime 2^{E1}/226, Dudit 26 avril 1498, cliché 20.

- 103 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/210, jeudi 6 janvier 1486 (n.st.) fol. 86, cliché 174 ; 2^{E1}/219, lundi 9 juin 1494, cliché 232, non folioté ; 2^{E1}/220, jeudi 19 février 1495, cliché 403, non folioté.
- 104 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/159, samedi 15 novembre 1404, fol. 108v, cliché 363.
- 105 A.D. Seine Maritime 2^{E1} 163, mardi 1^{er} septembre 1411, fol. 152, cliché 303.
- 106 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/159, samedi 28 juin 1404, fol. 57v, cliché 259.
- 107 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/154, samedi 26 avril 1393, fol. 249, cliché 500.
- 108 A.D. Seine Maritime 2^{E1}/158, jeudi 14 avril 1401, fol. 154v, cliché 311.
- 109 A.D. Seine Maritime, G 8.
- 110 A.D. Seine Maritime G 583, Recette de futaille.
- 111 A.D. Seine Maritime G 601, Autres dépenses pour Monseigneur.

Français

La Normandie n'est pas connue pour être une région viticole. Pourtant, au Moyen Âge, depuis au moins le VIII^e siècle, la vigne était florissante dans la vallée de la Seine. Tous les seigneurs laïcs et ecclésiastiques possédaient des vignes, et les sources conservées nous permettent de suivre assez précisément les travaux annuels et les évolutions de la production. À la fin du Moyen Âge, le vin était un élément fondamental du commerce de la vallée de la Seine et jouait un rôle important dans les relations financières sous la forme de rentes payées en vin.

English

Normandy is not known as a wine-growing region. However, in the Middle Ages, from at least the 8th century onwards, vines flourished in the Seine valley. All the secular and ecclesiastical lords owned vineyards, and the sources that have survived allow us to track the annual work and changes in production fairly accurately. At the end of the Middle Ages, wine was a fundamental part of trade in the Seine valley and played an important role in financial relations in the form of rents paid in wine.

Mots-clés

vin, Seine, travaux viticoles, commerce, rente

Keywords

wine, Seine, vineyard works, commerce, rent

Philippe Lardin

Université de Rouen, UMR GHRis (Groupe de Recherche d'Histoire)

plardin@wanadoo.fr

plardin@wanadoo.fr

IDREF : <https://www.idref.fr/055062989>

HAL : <https://cv.archives-ouvertes.fr/philippe-lardin>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000385772394>