

# Le râpé : itinéraire d'un type de vin européen à travers les siècles

Râpé: *the itinerary of a European wine through the centuries*

Article publié le 20 décembre 2024.

**Christine Krämer**

**DOI :** 10.58335/crescentis.1563

✉ <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1563>

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

Christine Krämer, « Le râpé : itinéraire d'un type de vin européen à travers les siècles », *Crescentis* [], 7 | 2024, publié le 20 décembre 2024 et consulté le 14 décembre 2025. 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.1563. URL : <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1563>

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

PREO

PREO est une plateforme de diffusion voie diamant.

# Le râpé : itinéraire d'un type de vin européen à travers les siècles

Râpé: the itinerary of a European wine through the centuries

## Crescentis

Article publié le 20 décembre 2024.

7 | 2024

Varia

Christine Krämer

DOI : 10.58335/crescentis.1563

✉ <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1563>

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

---

### Introduction et étymologie

Première diffusion du râpé en Europe de l'Ouest

Le râpé en Allemagne, notamment dans le duché de Wurtemberg

Recettes pour le râpé

Le râpé à la cour des ducs de Wurtemberg

Le râpé comme moyen de valorisation des restes de vin et le contrôle des fraudes

Goût du râpé et effets sur la santé

Raspato, le râpé italien : un ancêtre du lambrusco et un plaisir pétillant

Du vin de prestige au vin de pauvre

Conclusion

---

## Introduction et étymologie

- 1 Des sources francophones, germanophones et italiennes mentionnent le vin râpé depuis le Moyen Âge central. Le râpé ne faisait pas l'objet d'un commerce à longue distance, mais était produit sur place du sud de l'Italie aux Flandres et consommé principalement au niveau local. En ce sens, le mot râpé ne désigne pas une origine comme c'est le cas pour de nombreux vins, mais un procédé de fabri-

cation, dont le mot râpé est l'expression. En ce qui concerne l'étymologie, le mot dérive de la structure pédonculaire du raisin, en français *râpe*, en italien *raspo*, en allemand *Rappen*. Toutes ces désignations remontent à leur tour à l'ancien haut-allemand *raspōn*, *respan*, qui signifie ratisser, racler, mais aussi ramasser, et sont donc des emprunts au germanique.<sup>1</sup>

- 2 L'histoire du vin râpé n'a guère été étudiée. En revanche, plusieurs travaux philologiques ont abordé le vin râpé au niveau régional (Alanne 1956, p. 27-29 ; Henry 1996, p. 260-261). Il en est ressorti qu'il n'était pas évident de savoir de quel type de vin il s'agissait exactement et que la question de savoir s'il s'agissait d'un vin de prestige ou plutôt d'un vin de qualité inférieure était controversée. D'une part, même si le principe de base de la fabrication était toujours le même, il existait de multiples façons de le préparer et de l'utiliser, et d'autre part, l'appréciation du râpé a changé et il a été progressivement discredited. Jusqu'à présent, on a négligé le fait que le râpé était également un type de vin effervescent très ancien et que la production et la consommation de vin mousseux existaient donc bien avant l'introduction du champagne.
- 3 Partant de cette approche, le propos de cette contribution est de retracer la diffusion du râpé en Europe, d'analyser les procédés d'élaboration en comparaison régionale, y compris des aspects économiques, juridiques et étymologiques. Un autre objectif de l'article est de faire le point sur l'évolution du goût pour le râpé et d'en rechercher les raisons. L'évaluation s'appuie sur des sources littéraires et lexicographiques, des ouvrages agronomiques et des textes juridiques, provenant de France, des régions alémaniques et d'Italie.

## Première diffusion du râpé en Europe de l'Ouest

- 4 Les premiers témoignages écrits sur le vin râpé en Europe occidentale remontent aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles et proviennent des régions de Champagne, d'Île-de-France, de Lorraine, de Flandres et d'Angleterre. Parmi les sources les plus anciennes figure le roman courtois *Perceval* ou *Li Contes de Graal* de Chrétien de Troyes (env. 1140-1190), écrit vers 1180 (Fig. 1a et 1b). Lors du repas solennel offert au château du

Graal, le Roi Pêcheur, en tant que maître de maison, fit servir avec la cuisse de cerf au poivre fort deux sortes de vin, un claret et un râpé, qui étaient bus dans des coupes en or : « *li premiers mes fu d'une hanche / de cerf an gresse au poivre chaut / vins cleris ne raspez ne lor faut / a copes dorees a boivre* »<sup>2</sup>. Dans un fabliau anonyme du XIII<sup>e</sup> siècle, surtitré « *devise aux lécheurs* », conservé dans deux manuscrits<sup>3</sup>, le narrateur rêve de flânerie et de gourmandise : « *Tout ay ma tenure / en bon morsel donee / en bon clare / en fort raspee / q'eym mieus d'assez / que ceruoys enfumée !* » Il préfère donc ces vins à la bière, et le fait qu'il souligne ailleurs qu'il a toujours du « *vyn de haute persone* » à sa disposition ne laisse aucun doute sur le fait que ce « *raspee* » était un vin prestigieux. Bien que le couple claret-râpé soit symbolique, il révèle l'importance que revêtait le râpé en tant que vin digne d'un chevalier (Guerreau-Jalabert 1992, p. 562).

**Fig. 1. Représentation du service du *raspez* dans le roman de Perceval.** Dans son roman courtois *Li Contes del Graal ou Le roman de Perceval*, écrit vers 1180, Chrétien de Troyes fait servir du *raspez* par le maître de maison lors du festin dans le château du Graal.



Manuscrit enluminé du copiste Guiot en dialecte champenois, début du XIV<sup>e</sup> siècle.

Bibliothèque nationale de France, Paris, MS fr 12577, fol. 18v.

5 Au début du XIII<sup>e</sup> siècle, du râpé était exporté vers l'Angleterre : en 1209, l'abbé de l'abbaye bénédictine de Fécamp en Normandie paya deux tonneaux de vin, l'un de vin d'Auxerre, l'autre de râpé, afin d'obtenir du roi Jean Sans Terre une licence d'importation pour une car-

gaison de vin en Angleterre : « *Abbas de Fiscammo debet ii dolia vini Aucerensis & raspati pro habendis literis patentibus de licentia ducendi in Angliam unam navatam vin* » (Stenton 1949, p. 4). Il ressort d'un manuscrit du XIII<sup>e</sup> siècle contenant des lettres-types pour les marchands que les râpés faisaient partie de l'assortiment typique d'une échoppe de vin urbain en Angleterre, à côté des clarets et des vins aux épices, des vins français et des vins d'Anjou ou de Gascogne : « *Vinetarius vinum habeat andegavense, gasconense, francense, avenenense, vinum raspatum, zeduarizatum, saxifragiatum, pigmentum, claretum, mustum [...]* » (Carlin 2007, p. 514). De toute évidence, le râpé expédié en Angleterre était d'un rouge profond, presque noir, comme l'explique un guide de santé anglais du XVI<sup>e</sup> siècle destiné aux jeunes étudiants : « *So that Claret wine for nourishing may seeme to be in a meane betweene white and red. Yet red wine, if it be a deepe red inclining to blacke as raspis, being much drunken, causeth two inconueniences [...]* » (Cogan 1588, p. 214). Il est évident que le râpé était utilisé pour donner plus de couleur aux vins trop pâles. Lorsque l'héritière du trône écossais Marguerite, âgée de huit ans, devait se rendre de Norvège en Écosse en 1290, le roi d'Angleterre envoya un navire à Bergen pour la chercher. Parmi les provisions du navire se trouvaient 31 tonneaux de vin, dont un tonneau de raspeys, qui servait à colorer d'autres vins : « *[...] unam navem magnam, et instaurandam eandem cum diversis rebus et victualibus necessariis ad illam sic instauratam usque Norwegiam ad abinde dominam Margaretam filiam regis Norwegiae Angliam [...] xxxij doleis vini [...] quia j dolium fuit de raspeys ad colorandum alia* » (Stevenson 1870, vol. 1, p. 139).

6

Dans les villes du nord et de l'est de la France ainsi que dans les régions limitrophes, les râpés faisaient partie de l'offre habituelle dans les tavernes depuis le Moyen Âge. Les premières sources écrites datent du XIII<sup>e</sup> siècle. En 1229, le râpé est mentionné comme *raspetum* dans la charte de la ville de Bruxelles. Il ne pouvait être servi par les taverniers que jusqu'à la Pentecôte, sinon le tonneau et le vin étaient confisqués par le duc (Favresse 1934)<sup>4</sup>. En tant que *raspet*, on pouvait le trouver au Moyen Âge central dans les tavernes de Douai, il coûtait un peu plus cher que le vin ordinaire (Espinias 1913, p. 292). Il était également répandu dans les villes alsaciennes depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Le chroniqueur dominicain de Colmar écrit dans ses notes qu'en 1297, à Colmar, on donnait aux pauvres un tonneau de râpé pour un tonneau

- vide en raison de l'abondance des vendanges : « *Unum vas rappes pro vacuo vase vendebatur pauperibus. Boni crevit abundantia vini*<sup>5</sup> ».
- 7 Le râpé de la région de l'Oberrhein était très apprécié à la cour de Lorraine. En novembre 1524, pour le baptême de Nicolas, fils du duc Antoine de Lorraine, on servit du *rappé d'Allemaigne* parmi d'autres vins de choix comme le *vin de Beaulne* ou le *vin d'Ay*.<sup>6</sup> Nicolas, plus tard Comte de Vaudémont et Duc de Mercoeur (1524-1577), semble être resté fidèle à ce vin par la suite. Selon l'inventaire réalisé après sa mort en 1577, les caves de sa résidence, Château Nomeny, abritaient entre autres vins « *ung virlin de vin blanc rapé d'Allemagne* »<sup>7</sup>.
- 8 La littérature agronomique fournit depuis le XVI<sup>e</sup> siècle de nombreuses informations sur la préparation et l'utilisation du râpé. Dans l'ensemble, deux types de râpé étaient produits. Le râpé de copeaux était fait avec des copeaux de hêtre, préalablement lavés à l'eau pour éliminer le goût du bois. Il servait à clarifier les vins rapidement et efficacement. Le râpé de raisin était fabriqué avec des raisins noirs, généralement égrappés et non foulés, placés en couches dans le tonneau en alternance avec des copeaux de bois ou des sarments de vigne. La base était complétée par du vin nouveau ou du vin vieux et éventuellement par de l'eau. Le vin retiré était remplacé. Le râpé de raisin donnait une boisson agréable, au goût constant, qui était disponible jusqu'au printemps après la récolte. La production du râpé était surtout pratiquée dans les grands foyers et les domaines, dans les tavernes et chez les marchands de vin. Il servait par ailleurs à améliorer les vins faibles ou qui menaçaient de s'éventer. On les versait sur du râpé pour en renforcer le goût et la couleur, d'où l'expression « *passer sur le râpé* »<sup>8</sup>.
- 9 En français, le mot râpé désignait donc d'une part la boisson en tant que produit final, d'autre part la préparation, c'est-à-dire la base dans le tonneau, qui pouvait être constituée soit de copeaux de bois, soit de raisins avec ou sans les rafles, soit d'un mélange de raisins et de copeaux de bois ou de sarments de vigne. Râpé désignait en outre les copeaux de bois utilisés pour la préparation du vin râpé qui étaient généralement fabriqués et vendus par le tonnelier<sup>9</sup>.
- 10 Les auteurs abordent également les cépages utilisés pour la production du râpé. Jacques Gohory mentionne en 1549 le négrier : « *voicy le negrier duquel les mesnagers font le rappé & se tourne en bon vin sur*

*l'arrière saison* » (Gohory 1549, p. Eii). Jean Liébault, dans sa version étendue de *l'Agriculture et maison rustique* de 1583, recommande pour le râpé « *de raisins pinots & sarminiens, qui soient bien meurs, & ayent l'escorce dure & de ces grumes [grains] seules & entieres sans estre crevées fera remplir à peu pres un muy* » (Etienne, Liébault 1583, p. 332r). Louis Liger rapporte dans son *Nouveau théâtre d'agriculture* en 1713 : « *Nous avons dit comment ce rapé se faisoit, nous avertirons seulement qu'il y en a qui ne prennent que des tresseaux : d'autres se servent de pineaux noirs, cela dépend de la fantaisie ; les premiers raisins rendent le vin plus ferme, & les autres plus délicat* » (Liger 1713, p. 513-514). Maître Pierre Asse souligne en 1694 que « *Les rapez raisins sont ordinairement composez de raisins noirs qu'on appelle Samoireau qui sont les meilleurs* » (Asse 1694, p. 30-38). L'Orléanais Jean-François Colas précise en 1770 que « *la qualité principale du vin de Samoireau est d'être fort en couleur & d'être plus propre pour les rapés* » (Colas 1770, p. 159-161).

- 11 Les cépages mentionnés pour la production du râpé ont en commun une couleur de baies noire, voire des variantes à chair rouge, qui contiennent des anthocyanes non seulement dans la peau mais aussi dans la pulpe. Certaines descriptions suggèrent l'utilisation de cépages aux petites baies à la peau dure, ce qui donne des vins d'un rouge profond, de longue garde avec une structure serrée. Leur identité génétique n'est pas toujours claire. Le négrier est probablement l'équivalent du teinturier et est étroitement apparenté au pinot noir (Röckel 2020)<sup>10</sup>. Godefroy, dans son *Dictionnaire de l'ancienne langue française*, rapproche le négrier des vignes sauvages sur la base de plusieurs preuves textuelles<sup>11</sup>. Le samoireau, un cépage noir répandu à partir du XVI<sup>e</sup> siècle dans la Loire, dans les régions viticoles autour de Paris, en Champagne et en Lorraine, était assez productif et donnait des vins très colorés. La samoireau est identique au cépage côt (Galinié 2016). Alors que le tressot est une variété autrefois répandue dans le département de l'Yonne (Rozier 1789, p. 521-524), l'identité du sarminien reste floue.
- 12 En 1789, François Rozier décrit en détail le principe de la vinification du râpé. Il évoque le potentiel effervescent des raisins mûrs, donc riches en sucre, qui se développe dans les baies non écrasées et qui a un effet conservateur :

« On doit choisir les raisins les mieux conservés, les plus mûrs, & ceux qui sont reconnus pour être les plus doux, c'est à dire, pour contenir la plus grande quantité de parties sucrées, & susceptibles de produire plus d'esprit ardent par la fermentation vineuse. [...] l'esprit ardent & l'air fixe sont les grands conservateurs du vin. Les substances sucrées produisent l'un & l'autre, & de leur combinaison intime dans la liqueur, dépend sa durée. [...] Ce rapé vaudra beaucoup mieux si [...] la fermentation s'exécute en totalité dans les vaisseaux fermés. »

- 13 Rozier mentionne ici le risque d'explosion des fonds de la futaille et comment y remédier en laissant « un vide de quelques pouces, afin que l'air trouve un espace pour se débander ». Avec une vinification en tonneau fermé, « ces grains deviennent alors autant de dépôts particuliers d'air fixe, & de principes mucilagineux & sucrés ; parce que n'étant pas écrasés ils n'ont presque pas mêlé leurs parties constituantes avec celles de la liqueur, c'est en cela qu'ils deviennent très-utiles pour le but qu'on se propose. »<sup>12</sup>

## Le râpé en Allemagne, notamment dans le duché de Wurtemberg<sup>13</sup>

- 14 Le plus ancien document écrit connu à ce jour concernant le râpé dans le Wurtemberg date du XIII<sup>e</sup> siècle. En 1296, les enfants du ménestrel Gottfried von Neuffen ont vendu leur pressoir hérité de leur père ainsi que des droits sur des vignes sur le Wilerberg près de Güglingen (Zabergäu, district de Heilbronn, Wurtemberg) au monastère du Saint-Sépulcre à Spire. L'acte conteste le droit coutumier qui autorisait des métayers à ramasser des raisins ou même des sarments dans les vignes pour produire le vin appelé en langage populaire *rappais* : « [...] promittimus per presentes quod nec ratione consuetudinis hucusque habite de racemis de aliquibus vineis auferendis nec ratione vini, quod rappais vulgariter dicitur, cuius faciendi causa etiam auferri a nobis in aliquibus vineis consueverunt botri aliquando seu racemi [...] ».<sup>14</sup> Récolter des raisins à part pour produire du râpé semble donc avoir une très longue tradition.

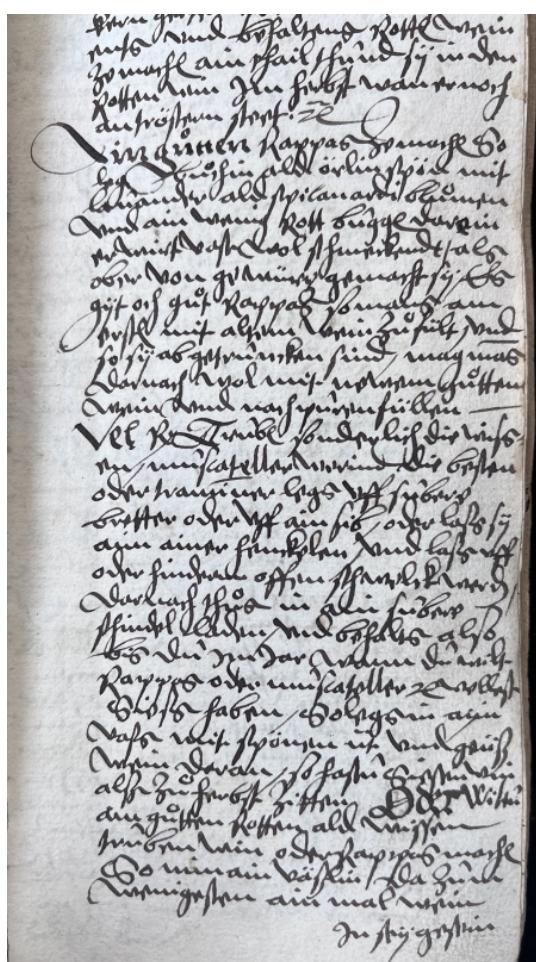
- 15 Les râpés jouent un rôle dans la loi allemande sur le vin de 1498. Adoptée en 1487 lors de la diète impériale de Rothenburg et complétée en 1498 lors de la diète impériale de Fribourg, la *Satzung und Ordnung über Weine* réglemente pour la première fois la production de vin dans tout le Saint-Empire romain germanique. Il s'agit de la première loi sur la pureté du vin et de la plus ancienne loi allemande sur les denrées alimentaires. La quantité de soufre que l'on pouvait ajouter au vin était limitée à un lot par tonneau, la production de vin devant par ailleurs se faire « sans aucune manipulation et sans additifs », de la récolte à la consommation. Les vins aux herbes tels que l'aunée, la sauge ou l'absinthe étaient expressément exclus, de même que les « *perwein* [Beerwein = râpé de raisins], *kempwein* [râpé de raisins avec les rafles, du mot allemand *Kamm* = rafle], et *sponwein* [spainvin ou râpé de copeaux] ». Ceux-ci pouvaient être fabriqués et consommés « à leur juste époque, comme il se doit et comme le veut la tradition<sup>15</sup> ».
- 16 L'interdiction des additifs dans le vin interdisait théoriquement la production de vins de type *perwein*, *kempwein* et *sponwein* qui peuvent être assimilés aux râpés. Mais ils faisaient évidemment telle- ment partie de l'éventail des vins à la fin du Moyen Âge qu'il était im- possible d'en interdire la production ; de plus – la loi visait en premier lieu à protéger les consommateurs – les additifs utilisés n'étaient ap- paremment pas considérés comme nocifs à la santé.
- 17 Nous reconnaissions alors dans les dénominations *perwein*, *kempwein* et *sponwein* les différentes variétés de râpé produites en France. Vers 1500, le terme *spanwein* apparaît sous le nom de *spainvin* dans la ville vosgienne d'Épinal, le *rappé* et le *spainvin* étaient offerts par la ville comme vin d'honneur spécial aux invités<sup>16</sup>. De même, en Alsace, à Riquewihr et à Sélestat, le *rappiss* et le *spanwein* figurent dans les re- gisters du conseil municipal comme vins d'honneur (Alanne 1956, p. 28).

## Recettes pour le râpé

- 18 Les recettes ont été transmises dans des manuscrits monastiques, dans des traités médicaux ou botaniques (*Kräuterbücher*) et dans des ouvrages agronomiques (en allemand *Hausväterliteratur*).

19 Citons une recette manuscrite du monastère bénédictin de Blaubeuren, qui possédait des vignes dans la haute vallée du Neckar. Un manuscrit datant du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, le *Familiae Blauburensis regimen*, contient des instructions de service pour le personnel du monastère. Le cellier laïc devait « remplir les râpés et les kruttwein [Kräuterwein = vins aux herbes] tous les soirs comme il se doit<sup>17</sup> ». Par ailleurs, le manuscrit comprend sur 40 pages des recettes de vin, dont plusieurs pour les râpés : les raisins étaient empilés dans un tonneau avec des copeaux de bois et des herbes aromatiques comme la lavande et des fleurs de nard ou avec des feuilles de sauge et des épices comme la cannelle et des clous de girofle, puis arrosés de bon vin. Une autre recette recommande des raisins de traminer et de muscat séchés à l'air (Fig. 2).<sup>18</sup>

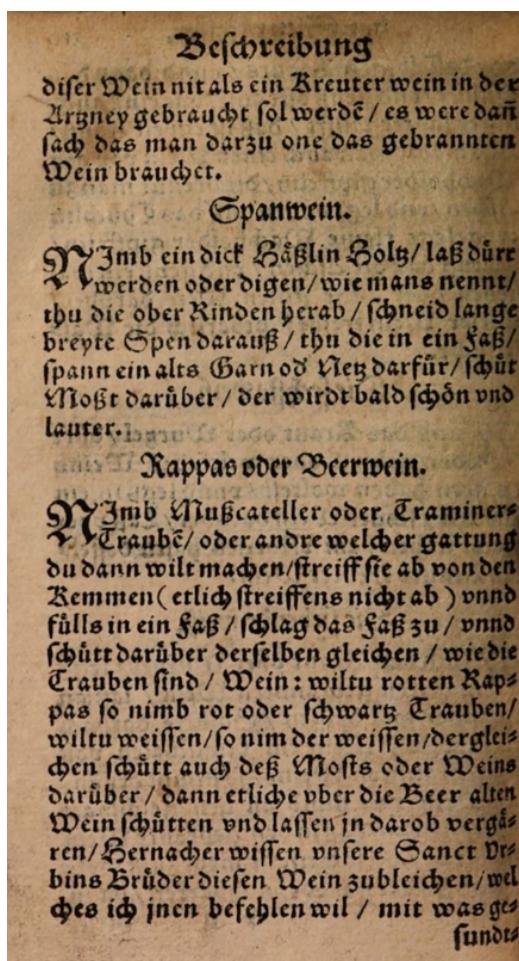
Fig. 2. Recettes de râpé du XVI<sup>e</sup> siècle.



Le règlement manuscrit du monastère de Blaubeuren datant du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle contient un grand nombre de recettes de vin, dont plusieurs pour le râpé (voir transcription et traduction en annexes).

- 20 Dans le Wurtemberg, il semble que l'on utilisait principalement des cépages nobles pour préparer le râpé. Jeremias Held, pasteur à Flein près de Heilbronn, avait rédigé en 1566 une pharmacopée sur la base de recettes du médecin Nicolaus Spindler, qui recommandait également le muscat et le traminer pour la préparation du râpé (Spindler, Held 1566, p. 310v/311r) (Fig. 3).

Fig. 3. Recette de râpé.



Spanwein est l'équivalent allemand de râpé de copeaux, Beerwein ou Rappes le nom d'un râpé de raisins (voir transcription et traduction en annexes).

Spindler, N., Held, J., *Experiment. Gewisse rechte und bewärte erfahrung allerhand Artzney / wider allerley seltzame Gebrästen, Fehl und Kranck [...]*, Frankfurt am Main 1566, Bl. 310v, exemplaire de la Bayerische Staatsbibliothek München.

- 21 Apparemment, les métayers avaient l'habitude de couper des raisins de cépages nobles pour leurs propres besoins avant les vendanges officielles, ce qui représentait un manque à gagner pour les seigneurs

fonciers dans le duché du Wurtemberg, si bien qu'en 1607 les autorités décrétèrent un nouveau règlement relatif aux vendanges. Les détenteurs de vignes devaient livrer au seigneur foncier une partie de la récolte et tous ceux qui avaient emprunté de l'argent en échange de la récolte à venir se voyaient refuser le droit, sauf autorisation exceptionnelle, de couper les raisins de « Muscateller, Traminer, Gutedel, Veldleiner noch andere dergleichen Edle Trauben » donc « du muscat, du traminer, du chasselas, du veltliner ou d'autres raisins nobles » pour les vendre au marché ou pour fabriquer du râpé à la maison<sup>19</sup>.

## Le râpé à la cour des ducs de Wurtemberg

- 22 Le râpé issu de la production domaniale jouait également un rôle à la cour des ducs de Wurtemberg. Depuis la fin du Moyen Âge, les vins y étaient classés en vins ordinaires et en vins de cru. On désignait par vins de cru ceux qui provenaient d'un terroir bien situé et qui se distinguaient des vins ordinaires par l'utilisation d'un cépage noble ou par un mode de fabrication particulier.<sup>20</sup> Le râpé, originaire de Metzingen, un village viticole au pied du Jura souabe, faisait partie de ces crus. Ils étaient servis lors des plus grandes fêtes princières. Pour un meilleur impact médiatique, la splendeur des fêtes de la cour était documentée. À l'occasion du mariage du duc Ludwig, margrave de Bade, en 1575 avec Dorothea Ursula, l'humaniste et poète de cour Nikodemus Frischlin (1547-1590) rédigea la description du mariage, qui comprend une liste de tous les vins servis au banquet, dont du râpé, qu'il décrit comme « le rejeton impétueux des grappes de Metzingen » (« et proles vehitur Mezini animosa racemi ») (Frischlin 1577, p. 18). Du râpé fut également servi lors de la fête organisée à l'occasion de la remise de l'ordre de la Jarretière au duc Frédéric Ier en 1603. C'est maintenant à Erhard Cellius (1546-1606) d'adapter littérairement la liste des vins dans la description de la fête. Il comprend le râpé comme « Rubeum facticum ex integris uvis rubris, integris cum racemis, unde Rappacium vocant<sup>21</sup> » – un vin rouge donc, qui était produit à partir de raisins entiers avec les rafles.
- 23 Metzingen était connu pour ses vins rouges issus du cépage klevner, synonyme local du pinot noir dans le Wurtemberg. Le pinot noir présent notamment dans les vignobles de la haute vallée du Neckar,

émerge dans les sources à compter du début du xv<sup>e</sup> siècle (Krämer 2006, p. 94). Il est fort probable que ce râpé ait été préparé à Metzingen à partir de raisins de klevner. Le duc possédait deux parcelles de vigne à Metzingen, Wildnauer et Sprenger, qui étaient manifestement plantées en klevner au xvi<sup>e</sup> siècle.<sup>22</sup> Dans les comptes de la cave seigneuriale d'Urach, qui traitait la récolte de raisin de Metzingen, on trouve à plusieurs reprises des références concrètes à la préparation du râpé. Les comptes mentionnent en 1573/1574, sous la rubrique des frais de vendanges, que six personnes avaient « coupé les *rappis* » dans la vigne ; auparavant, un charretier avait reçu un salaire pour avoir transporté « quelques tonneaux vides ainsi que les petits fûts du *rappis* vers Metzingen<sup>23</sup> ». On utilisait donc pour le râpé des fûts spéciaux, plus petits que les tonneaux habituels. Dans les comptes, on trouve, parmi les sorties, du vin ordinaire qui était utilisé pour remplir le râpé lorsqu'il s'épuisait. Cette boisson spéciale était réservée au souverain et aux hauts fonctionnaires de l'État. Dans les comptes annuels de 1619/20, le greffier note l'existence de 12 imi 6 mesures de vin (environ 240 litres) pour remplir « [les tonneaux] des râpés de notre gracieux prince et seigneur et des fonctionnaires » (« *unseres gnädigen Fürsten und Herrn und der Ambtsläuth Rappiſſer* »). Le bailli supérieur et le bailli inférieur avaient des tonneaux de râpé qui leur étaient personnellement réservés dans la cave seigneuriale d'Urach. Urach avec son château était l'une des résidences des ducs de Wurtemberg. Chaque fois que le prince y tenait sa cour, des tonneaux à râpé devaient être préparés : « *Dieweil die Rappiſſer wegen deß [...] Hoflagers [...] angemacht, ist darzuo Wein gebraucht worden [...]*<sup>24</sup> ». La guerre de Trente Ans a probablement mis fin à la production de râpé à Metzingen, car les comptes de l'époque postérieure n'en font plus mention.

<sup>24</sup> Dans la région de Hohenlohe, le râpé faisait également partie des vins d'honneur lors des fêtes princières. Lors des festivités de baptême de son fils Ludwig Kasimir en 1578 au château de Weikersheim, Wolfgang II, comte de Hohenlohe, fit servir à la table des seigneurs, en plus de 40 mets de choix, « de la malvoisie et du vin d'aunée, au deuxième plat du Rheinfall et du vin rouge du Rhin, au troisième du vin blanc du Rhin et du vin de Franconie, au quatrième du râpé rouge, à la confiserie du râpé blanc »<sup>25</sup>. Il est probable que le râpé blanc, peut-être produit avec des raisins de traminer ou de muscat flétris, était le plus

doux, moins âpre et donc approprié pour terminer la confiserie sucrée.

## Le râpé comme moyen de valorisation des restes de vin et le contrôle des fraudes

25 Le râpé était surtout intéressant pour les grands ménages, et particulièrement avantageux pour les taverniers. Pour eux, il s'agissait d'une « boisson utile / alors tout ce qui s'écoule des autres vins / ou de la table / on le verse le soir dans le tonneau du râpé / on le boit ensuite pour une friandise<sup>26</sup> ». Ce jugement datant de 1568 laisse entendre que le râpé n'était pas toujours une boisson noble.

26 Il est évident que les autorités fiscales ont porté une attention particulière au vin de type râpé. Dans les grandes villes cela a entraîné un besoin de réglementation correspondant. En principe, les cabaretiers devaient payer les aides (*Umgeld*), une sorte d'impôt sur les boissons pour tous les vins qu'ils débitaient. Les vins achetés sur le marché étaient examinés par des jaugeurs de vin municipaux lors de leur stockage dans la cave, leur niveau de remplissage était contrôlé et les tonneaux étaient marqués et scellés. Ils étaient taxés soit à l'avance, soit après consommation. Le prélèvement se faisait sous la surveillance des commis des aides et, en principe, le cabaretier n'avait pas le droit de remplir les tonneaux. Les fûts de râpé faisaient l'objet d'exceptions. On ne pouvait pas les sceller car ils recevaient non seulement les restes de vin de la table mais aussi le vin de lie, et les restes d'autres fûts. Les commis accordaient donc une attention toute particulière aux tonneaux de râpé, car il s'agissait d'éviter que le tavernier ne transforme le tonneau de râpé en une source (de revenus) toujours jaillissante. L'administration fiscale municipale tentait d'éviter les fraudes en effectuant des contrôles stricts et en limitant la quantité et la taille des fûts de râpé.<sup>27</sup>

27 À Strasbourg par exemple, où le râpé jouait un rôle important, les taverniers devaient faire appel à un jaugeur de vin (« *Weinmesser* ») qui mesurait et prélevait dans la cave tout le vin à débiter. Des dispositions particulières s'appliquaient aux râpés : les cabaretiers n'avaient

droit qu'à un seul tonneau de râpé dans leur cave, qui devait en outre être mesuré exclusivement par des commis jurés ; même le vin dont le cabaretier avait besoin pour la cuisson des poissons ne pouvait être prélevé que sous surveillance ; en outre, les tonneaux de râpé ne devaient pas dépasser une taille de quatre à six ohms (un ohm = 45 litres).<sup>28</sup>

28 En France, les autorités fiscales ont interdit à plusieurs reprises, en 1680 et en 1720, les râpés de copeaux à tous ceux qui vendaient du vin ; pour le râpé de raisins, ils ont limité le nombre de fûts de râpé autorisés dans les cabarets (Asse 1694, p. 30 ; Lachiver 1982, p. 154). On considérait que « *les rapés ruinent les Aydes, autorisent les fraudes, & aneantissent les droits* » et pour éviter les fraudes, on formait les commis des aides à reconnaître, au son des fûts, comment le tonneau de râpé était rempli et quel était son contenu.<sup>29</sup>

## Goût du râpé et effets sur la santé

29 Le franciscain et explorateur flamand Guillaume de Rubrouck (vers 1215-1270) nous donne une idée du goût du râpé au XIII<sup>e</sup> siècle. À partir de 1252, il entreprend un voyage en Extrême-Orient à la demande du roi Louis IX de France. Il a rédigé un récit de son voyage en Mongolie en 1253-1255, dans lequel il décrit le kumys, la boisson des Mongols à base de lait de jument fermenté, et explique qu'il pétille sur la langue comme le râpé : « *pungit enim super linguam sicut vinum raspei dum bibitur* »<sup>30</sup>. Le râpé était donc un vin mousseux, une caractéristique qui a perduré au fil des siècles, ce n'est donc pas un hasard si Rozier, dans son *Cours complet d'Agriculture* de 1789, a reconnu au râpé une certaine proximité avec le Champagne : « *sur tout le gaz acide carbonique qui donne une saveur piquante à la liqueur, et la fait rapprocher, de ce côté-là seulement, de celle des vins de Champagne* » (Rozier 1789, p. 523).

30 La douceur que le vin tirait des baies était une autre caractéristique, surtout lorsque celles-ci étaient passerillées, ce qui était surtout pratiqué dans les régions alémaniques. On essayait parfois de conférer au vin un goût plus aromatique avec des variétés bouquetées comme le traminer ou le muscat, ainsi qu'avec des herbes et des épices : « *On a l'habitude d'y ajouter des épices pour qu'il ne soit pas seulement doux et savoureux, mais aussi fort et puissant en goût.* »<sup>31</sup>

- 31 À Strasbourg, dans les familles bourgeoises, on préparait pour Noël et le Nouvel An un Räppes spécial, très épicé qui se rapprochait de l'hypocras. Les recettes se transmettaient de génération en génération. Outre les raisins secs, les raisins de Corinthe et les écorces d'orange, on ajoutait de nombreuses épices comme la noix de muscade, la cannelle, les clous de girofle ou le genièvre. Les grains de raisin gorgés de vin, *räpstriwel*, pouvaient être consommés séparément.<sup>32</sup> Le Rappiser particulièrement doux était également courant à Bâle.<sup>33</sup> En Suisse, on produisait un tel râpé doux et pétillant dans des *Zwangfässli*, des « fûts de force<sup>34</sup> », si solides dans leur structure qu'ils n'explosaient pas lorsqu'on les fermait hermétiquement, afin d'éviter que le gaz produit ne s'échappe. Il fallait veiller à « laisser de l'air au vin / pour que l'air s'échappe progressivement / ou bien / si on ne veut pas le laisser sortir / à l'enfermer si fortement / que la résistance du tonneau dépasse la force d'expansion de l'air : comme nous le voyons donc / nos soi-disant Rappiser Wein sont enfermés dans des tonneaux aux douves et aux fonds extrêmement épais / qui sont maintenus ensemble par de solides cercles de fer<sup>35</sup> ».
- 32 Les recettes de râpé mentionnent des copeaux de bois avec lesquels les raisins étaient empilés dans le tonneau. Les copeaux de bois servaient avant tout à clarifier le vin. Les tanins contenus dans les éléments ligneux avaient, d'après certains, un effet conservateur grâce aux antioxydants qu'ils contenaient. L'ajout des rafles a fait l'objet de controverses cependant. Si des raisins non mûrs étaient traités avec les rafles, cela conférait au vin une âpre astringence. L'abbé Rozier déconseille l'utilisation des rafles : « *Rapé de grappes & de grains. [...] Je ne conçois pas pourquoi on a l'habitude d'y ajouter les grappes, tandis que le grain seul suffit & que les grappes donnent à la liqueur un goût âpre & acerbe, si elles ne sont pas mûres ; à moins qu'on ne suppose mal à propos, comme quelques auteurs, que l'âpreté & l'acerbe sont les conservateurs du vin. En ce cas, du bois de chêne vaudroit bien mieux, puisque de tous les bois indigènes à la France, c'est celui qui possède ces qualités au plus haut degré* » (Rozier 1789, p. 521/522).
- 33 Le médecin et naturaliste zurichois Conrad Gessner (1516-1565) explique dans sa pharmacopée de 1552 que le Rappis doit son nom au fait qu'il « mord la langue avec une astringence » et qu'il obtient cette « astringence [...] qui brûle la langue avec une âpreté piquante » en faisant fermenter des raisins non mûrs avec les rafles, ce qui serait la

préparation habituelle. Mais à Zurich, souligne-t-il, on fait « *le Rappis auff ein andere weiß* », d'une autre manière, c'est-à-dire exclusivement avec des raisins mûrs, arrosés de bon vin, et pour le remplissage, on n'utilisait que du vin noble<sup>36</sup>. Le médecin et botaniste Hieronymus Bock (1498-1554) classait lui aussi le râpé parmi les vins âpres et le rapprochait par son goût du vin de cerise ou de prunelle (Bock 1580, p. 449r). Le poète humaniste Johann Fischart (1546-1591) s'est inspiré de ce goût âpre et piquant pour le jeu de mots « *O Räppis, O Rebenbiss, der biss !* » (« oh râpé, oh vigne mordante qui mord ! »), dans la litanie d'ivresse de son adaptation appelée *Geschichtsklitterung* du cycle romanesque Gargantua et Pantagruel de François Rabelais (Fischart 1590, p. 192).

<sup>34</sup> Malgré la diversité des recettes et donc du goût du râpé, une chose faisait l'objet d'un large consensus : de l'avis des médecins, il n'était pas vraiment bon pour la santé. Le médecin d'Augsbourg Christoph Wirsung (1500-1571) écrit dans son célèbre *Artzney-Buch* à propos du râpé, appelé *Rappes* ou *Beerwein* : « Ce vin est très agréable / mais si on en boit trop / il fait beaucoup de mal à la tête / il déchire le cerveau / surtout le soir après l'heure du repas / parce qu'il est très subtil / chaleureux et piquant / il fait vite dormir / il irrite l'intestin [provoque des problèmes de digestion] vers le soir / mais le matin il fait manger avec plaisir. Mais parmi tous les vins d'herbes / aucun n'est plus nocif pour le cerveau que celui-ci. C'est pourquoi ils sont tous deux consommés plus pour le plaisir / et parce qu'ils sont agréables / que pour le plaisir de la santé<sup>37</sup> ».

## Raspato, le râpé italien : un ancêtre du lambrusco et un plaisir pétillant

<sup>35</sup> Le dominicain Giordano da Pisa (vers 1255-1311), prédicateur et lecteur de renom, prononça le 17 janvier 1304 dans la célèbre basilique Santa Maria Novella de Florence le sermon dominical sur les noces de Cana, pour lequel il imagina une *ratio mordificazionis*, une raison du pétilllement. Il y compare l'amour de Dieu, qui bouscule l'homme, le stimule vivement par de petites piqûres et apporte ainsi le salut, à l'effet vivifiant des vins mousseux qui pétillent sur la langue et qu'il

appelle *vini raspanti*<sup>38</sup>. Si Giordano da Pisa utilisait ce vin comme appât pour enthousiasmer les gens pour Dieu et les mettre sur la voie, les *vini raspanti* pétillants devaient déjà être assez populaires en Toscane vers 1300.

36 Le râpé s'appelait *raspato* en Italie, il est possible qu'il soit issu d'une méthode de production archaïque qui utilisait des variétés de lambrusco, c'est-à-dire des vignes sauvages domestiquées conduites sur des arbres et que les Étrusques cultivaient déjà. De nombreuses sources attestent que le *raspato* était courant en Toscane, en Émilie-Romagne et à Rome au bas Moyen Âge<sup>39</sup>. Mais le *raspato* était également produit dans les Pouilles et dans le Piémont.<sup>40</sup> Aux xvi<sup>e</sup> et xvii<sup>e</sup> siècles, en Italie comme ailleurs en Europe, de nombreux écrits sur l'agriculture, l'économie et la gestion du ménage ont été rédigés à l'intention des propriétaires de domaines agricoles. À cela s'ajoutent les guides de santé du début de l'époque moderne, qui traitent souvent de la nourriture et de la boisson. Ces deux types de sources donnent des informations sur la fabrication, le goût et les effets du *raspato*<sup>41</sup>. On constate une concentration frappante de la production de *raspato* dans le nord de la Toscane et en Émilie-Romagne.

37 L'agronome Giovan Vittorio Soderini (1526-1596) fournit dans son *Trattato della coltivazione delle viti* une dizaine de recettes différentes de râpé, toutes à base de raisins, arrosées de vin vieux ou nouveau, éventuellement complétées par de l'eau, et toujours avec des *raspi*, les rafles broyées.<sup>42</sup> Selon Soderini, « le *raspato* ainsi préparé avec une quantité raisonnable de *raspi* est toujours excellent, à condition qu'il soit fait avec des raisins de l'espèce abrostino<sup>43</sup> », une ancienne variété de lambrusco. « Si l'on n'en a pas, il faut utiliser du canaiolo<sup>44</sup> ». Pour le *raspato* blanc, il recommande le colombano, le trebbiano ou le braccioli, ainsi que le muscat blanc ou noir si le vin doit être parfumé<sup>45</sup>. Soderini souligne qu'il était indispensable de superposer les grains de raisin dans le tonneau en alternance avec des copeaux de bois. En Italie on utilisait pour cela du bois de noisetier ou de châtaignier. Les copeaux de bois servaient surtout à clarifier le vin<sup>46</sup>. L'ajout des *raspi*, les rafles de raisin, que l'on faisait bouillir séparément avec de l'eau et que l'on versait sur le *raspato* parce que cela le rendait *frizzante*, mousseux, était également un élément fixe : « perche oltr'à quello lo faccia frizzante e piccante, mettendovi ancora i raspi bollenti<sup>47</sup> ». Une fois le tonneau fermé, on y introduisait à nou-

veau, par la bonde, une alternance de grains de raisin et de copeaux de bois, puis on le remplissait de vin de type *Greco*, un vin blanc de qualité supérieure de la région de Naples. Lorsque la (deuxième) fermentation commençait, on ajoutait des fruits de l'azérolier (*azzeruole*), du cormier (*sorbe*) ou des framboises (*aponi*) et des mûres (*more negre de Roghi*), ainsi que des graines de grenade (*granella di pomo granato*). Selon Soderini, cela conférait au *raspato* un goût agréable et un pétilllement gracieux<sup>48</sup>. L'ajout de ces fruits et baies tanniques favorisait la formation d'une mousse fine, et contribuait à rendre le vin plus brillant (Fig. 4). Soderini recommandait pour le *raspato* de petits tonneaux d'une contenance ne dépassant pas cinq ou six *barili*, ce qui correspond à un tonneau d'environ 250 à 300 litres<sup>49</sup>.

<sup>38</sup> Contrairement à l'usage en France et en Allemagne, où les fûts de râpé étaient remplis en continu, Soderini conseillait de ne remplir à nouveau le tonneau qu'une seule fois, une fois qu'il avait été bu : « [...] poi bevuoto riempi di nuovo del medesimo per una volta sola » (Soderini 1600, p. 92).

**Fig. 4. Un des ingrédients du raspato en Italie : le cormier. Les fruits tanniques du cormier (*Sorbus domestica*) étaient ajoutés au *raspato* en Italie pour le clarifier et le coller.**



*Sorbus\_domestica\_By archenzo - Etna, Sicily, CC BY-SA 3.0* [<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1424627>].

- 39 Examinons certains aspects des méthodes de préparation italiennes du *raspato* à travers d'autres recettes. On utilisait en premier lieu des cépages noirs riches en tanins. Ainsi, le père Vitale Magazzini († 1606), responsable de la viticulture de l'abbaye de Vallombrosa près de Florence, recommande des raisins égrappés et les cépages toscans canaiolo, rafone<sup>50</sup> ou mammolo<sup>51</sup>, arrosés du meilleur vin vieux (Bacci 1596, p. 32). Il mentionne en outre, comme Soderini avant lui, la variété de lambrusco abrostino, qui produisait apparemment des *raspati* particulièrement pétillants.

- 40 Andrea Bacci (1524-1600), qui fut le médecin personnel du pape Sixte V (1521-1590), enseigna la botanique et la pharmacologie à l'université de Rome et publia en 1596 un ouvrage sur les vins d'Italie. Il mentionne également l'utilisation de raisins labrusca d'un noir profond pour la production du *raspato* et ajoute que ceux-ci étaient utilisés dans les régions plus froides pour colorer les vins pâles (Bacci 1596, p. 32). Le médecin Francesco Scacchi (1577-1636), originaire des Marches, explique que les vins issus de vignes lambrusques (vignes sauvages) – qu'il appelle vins étrusques –, lorsque leur fermentation est supprimée, moussent fortement, mais, en raison de leur couleur noire, sont mélangés à des vins jaune clair pour obtenir une couleur plus rouge<sup>52</sup>. Soderini a détaillé les caractéristiques du cépage abrostino : « Lorsque les baies sont ratatinées, elles protègent et conservent les autres vins, car elles ne se détériorent pas, et elles aident toujours à obtenir de la couleur, de la force et de la bonté dans le vin. Le *raspato* produit exclusivement avec de l'abrostino est excellent, et les rafles d'abrostino, bouillies avec de l'eau ou du vin pour les verser sur le *raspato*, donnent au vin plus de goût et de caractère pétillant (*raspo*) que les rafles d'autres variétés<sup>53</sup> ».
- 41 Le maître de chai du pape Paul III (1468-1549), Sante Lancerio<sup>54</sup>, a laissé dans ses notes sur les vins d'Italie une recette pour préparer à Rome un *raspato* de qualité supérieure. Sante Lancerio écrit qu'il ne faut utiliser que du vin de première qualité et des raisins parfaits. Il conseille d'utiliser des raisins doux et sucrés, récoltés à pleine maturité par temps sec, de la variété cesanese<sup>55</sup>, provenant de vieilles vignes situées dans un endroit sec, au sens de chaud et aride. Sante Lancerio remplissait le tonneau soit avec du moût, soit avec du *greco* de qualité, auquel il ajoutait les rafles préalablement bouillies dans l'eau pendant un quart d'heure, ainsi que des fruits de cormier<sup>56</sup>.
- 42 Sante Lancerio était un maître de chai expérimenté et averti. Il évoque dans sa recette un aspect central de la préparation du *raspato* : la fermentation en tonneau étanche était la seule façon d'obtenir de l'effervescence. Il était tout d'abord important de choisir un tonneau solide et bien cerclé. Après le remplissage, le tonneau devait être bien fermé, mais il y avait un risque que les tonneaux éclatent. Pour ceux qui craignaient cela, Lancerio recommandait de mettre un tube de fermentation dans le tonneau<sup>57</sup>. Le risque d'éclatement des tonneaux de *raspato* est également mentionné par Francesco Scac-

chi : « [...] *mirum non sit, si dolia sic cohibita quandoque disruptantur* [...] » (Sacchi 1622, p. 226).

43 Andrea Bacci décrit en détail les tubes de fermentation utilisés dans la fabrication du *raspato* dans son livre sur les vins d'Italie, paru en 1596 : « C'est pourquoi les bons viticulteurs, qui ont beaucoup d'expérience, ont recours à deux inventions utiles. Ils introduisent dans le tonneau, par la bonde, un long tube surmonté d'une petite cuvette en bois, ce qui permet au gaz de fermentation de s'échapper sans épuiser le potentiel effervescent. Pour éviter que le gaz ne se perde par une longue fermentation, que le caractère effervescent et la grâce ne se perdent et que les gaz fins et grossiers ne s'échappent, ils ne laissent pas partir en fermentation tumultueuse tels vins, mais ils suppriment cela par une fermentation douce, sinon nous verrons la substance liquide se transformer en vin aqueux et en un bouillon fade et trouble<sup>58</sup> ».

44 Ce n'est qu'en parvenant à fixer le gaz carbonique dans le vin que l'on obtenait un vin pétillant, manifestement très apprécié des connaisseurs de vin au XVI<sup>e</sup> siècle. Le médecin romain Alessandro Trajano Petroni (vers 1510-vers 1581) décrit la formation de bulles dans le verre et le goût du *raspato* dans son guide de santé de 1581 : « Il se développe de manière d'autant plus délicate que la fermentation est courte et modérée. Il est doux, à la fois pétillant et étincelant, ce que l'on appelle une lueur et que l'on perçoit sur la langue comme un doux picotement. Et c'est comme si le vin était propulsé par les nombreuses étincelles qu'il dégage. Ces trois caractéristiques sont très appréciées des connaisseurs de vin »<sup>59</sup>.

45 Le gaz (Petroni utilise *spiritus* pour désigner les bulles de gaz carbonique, donc *esprit* dans le sens de souffle, exhalaison, car le mot gaz carbonique ou CO<sub>2</sub> n'était pas encore connu à l'époque), qui se forme et s'échappe lors de la fermentation, serait retenu par la fermentation ralentie et ne pourrait pas s'échapper à travers le tonneau fermé. Petroni décrit clairement le spectacle visuel qui s'offrait aux amateurs de vin lorsque le *raspato* était servi dans des verres : « Mais lorsqu'il [le *raspato*] est tiré et versé dans un récipient en verre, c'est comme si les portes s'ouvraient, la cage brisée, et il envoie constamment ses esprits auparavant enfermés vers le haut comme s'ils étaient exubérants de joie, en même temps il fait monter la mousse sur les bords

du verre, et se rencontrant entre eux, les esprits germent les uns après les autres et s'élèvent en une succession dense, on pourrait l'appeler *vibrare*, ce que l'on décrit toutefois en langage populaire de manière insuffisante par *brillare* »<sup>60</sup>.

- 46 Pour pouvoir en prendre conscience en tant qu'amateur de vin, bien sûr des verres appropriés étaient nécessaires. Les verriers de Venise ont utilisé de nouveaux procédés à partir de la seconde moitié du xv<sup>e</sup> siècle. Alors que les verres plus anciens présentaient des inclusions et une teinte verte, le *cristallo* a donné naissance à un verre aux parois extrêmement fines et parfaitement transparentes. À la fin du xv<sup>e</sup> et surtout au xvi<sup>e</sup> siècle, une forme de verre haute et allongée, que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de flûte à champagne, est devenue à la mode à Venise (Fig. 5). Le phénomène des bulles de gaz naissantes était alors d'autant plus facile à observer. Un vin opaque noir et rouge cachait les bulles. Un rosé foncé ou un rouge rubis clair étaient donc à cet égard les couleurs de vin les plus demandées à cette époque.

**Fig. 5. Verre vénitien.**



Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, les verriers vénitiens produisent des verres fins et transparents en cristal (le *cristallo*), qui mettent en valeur les bulles des vins mousseux. Cette forme de verre s'est ensuite imposée comme flûte à champagne. Verre à flûte avec ailes bleues, Venise, env. 1550-1600.

Rijksmuseum Amsterdam, n° d'inventaire BK-KOG-120, prêt de la Société royale des antiquités.

<sup>47</sup> En ce qui concerne la sensation gustative, Petroni s'est essayé, pour le *piccans* en italien populaire, le picotement, à des créations lexicales latines pour décrire le phénomène : « *latine forsan suavipungens* [agrablement pétillant], *aut dulcivellians* [doux pincement], *aut iucundeferiens* [joyeusement piquant], *dici posset* »<sup>61</sup>. « Le goût suave », selon Petroni, « n'apporte en soi rien que de la douceur, c'est plutôt le souffle du vin [*spiritus*] qui accompagne le goût qui provoque ce picotement en s'élevant avec une grande force et en caressant la langue jusqu'à ses moindres recoins<sup>62</sup> ».

- 48 Même si les vins pétillants étaient très appréciés, les médecins considéraient les *raspati* comme *perniciosa* (nocifs) et non bénéfiques pour la santé (Fig. 6). Cela n'était pas seulement dû au fait que, contrairement aux autres vins qui étaient coupés d'eau, ils étaient consommés purs, non dilués. Selon Francesco Scacchi, leurs effets ne se limitaient pas au palais, ils irritaient même les yeux jusqu'aux larmes, ce qui arrivait surtout en hiver<sup>63</sup>.

Fig. 6. Les ambiguïtés du *raspato*.



Dans une boutique de vin à Rome, une dame boit dans une flûte élancée, peut-être du *raspato*? Le monsieur en face d'elle montre du doigt un homme en arrière-plan qui vomit devant un tonneau de *raspato*. Il se peut qu'il mette ainsi en garde contre une consommation excessive, car le *raspato* avait la réputation de monter rapidement à la tête. *Vini di Roma*, gravure sur cuivre de Nicolaus van Aelst (1526-1613), fin du XVI<sup>e</sup> siècle environ. Originaire de Bruxelles, van Aelst a travaillé à Rome de 1550 à sa mort.

Rijksmuseum Amsterdam, n° d'inventaire RP-P-H-OB-25.996.

- 49 Le *raspato* était loin d'être le seul vin effervescent produit en Italie au début des Temps modernes. Ces vins effervescents étaient produits de manière tout à fait naturelle, par la reprise de la fermentation qui était restée incomplète après la période hivernale – le vin continuait à fermenter. Mais utilisait-on déjà au XVI<sup>e</sup> siècle des procédés conscients pour déclencher une deuxième fermentation en vue de la prise de mousse ? Pour une deuxième fermentation, telle que nous la connaissons dans le processus du champagne, il faut du sucre et de la levure. Si l'on ajoute des baies de raisin sucrées au vin tranquille ou inversement, comme pour le *raspato*, on a les deux, car les levures naturelles du vignoble adhèrent aux baies.
- 50 La nature des vins mousseux italiens est décrite par Girolamo Conforto (1515-1595), médecin très respecté à Brescia, dans son *Libellus de vino mordaci*, paru en 1570, son petit livre sur les vins mousseux. Il distingue ceux qui sont issus d'une seule fermentation en tonneau hermétiquement fermé de ceux qui sont soumis à une deuxième fermentation par l'ajout de grains de raisin<sup>64</sup>.
- 51 Conforto a fait remarquer en passant que les Français produisaient des vins mousseux particulièrement effervescents dans des récipients fermés. Il est fort possible que Conforto ait pu puiser dans sa propre expérience de la dégustation, puisqu'il a également exercé en tant que médecin consultant en dehors de l'Italie et a été appelé jusqu'en Flandre<sup>65</sup>.
- 52 Le poète italien Torquato Tasso (1544-1595), qui a séjourné à Paris en 1570 sur ordre de son employeur, le cardinal Luigi d'Este, ne semble pas avoir goûté de tels vins. Dans une lettre qu'il envoie à son ami le comte Ercole Contrari à Ferrare, il décrit le boire et le manger en France et rapporte que les vins français sont plus corsés, plus mûrs et plus faciles à boire que les vins italiens. Mais il ne comprend pas pourquoi ils sont si appréciés et écrit : « Mais ce que je désire d'un vin, c'est quelque chose qui flatte ou chatouille la langue et le palais, ou les deux : j'avoue l'insuffisance de mon goût, auquel les vins doux et pétillants d'Italie sont plus agréables que les vins français, qui me semblent tous (et je parle des bons) avoir le même goût, de sorte que j'aurais de la peine à les distinguer les uns des autres<sup>66</sup> ».
- 53 Il ne faut pas non plus oublier que le *raspato* n'a pas toujours fait partie des meilleurs vins en Italie. Plus la base de grains de raisin était

lessivée, éventuellement additionnée d'eau, plus il était mauvais. Girolamo Conforto se demandait ainsi si les vins de baies, les *acinacea*, le terme latin pour râpé, n'étaient dans ce cas rien d'autre que des résidus de vin dilués avec de l'eau.<sup>67</sup> Petroni indiquait lui aussi qu'il y avait deux sortes de *raspati*, soit avec de l'eau, soit avec du bon vieux vin, et que le premier était une boisson des pauvres, le second un vin des riches (« *Primum, pauperum est, secundum ditiorum* »)<sup>68</sup>.

## Du vin de prestige au vin de pauvre

54 Au XVI<sup>e</sup> siècle, les viticulteurs italiens perfectionnèrent les méthodes de production de manière à obtenir un vin mousseux aux bulles fines, qui devint un produit de luxe très apprécié des connaisseurs en vin, des patriciens et des cours princières. En Allemagne, le râpé était au XVI<sup>e</sup> siècle également une boisson de prestige destinée aux élites quand il était préparé avec des cépages de qualité supérieure bouquetés comme le muscat ou le traminer séchés à l'air.

55 Ici, deux méthodes de vinification se sont manifestement mélangées : d'une part, la disposition des raisins dans le tonneau lit par lit, avec des copeaux, des herbes, des sarments, ce qui, comme le supposait déjà Bassermann-Jordan et comme le laissent deviner les sources italiennes, remonte à un procédé de fabrication déjà connu dans l'Antiquité, et d'autre part, l'utilisation de raisins passerillés, comme nous le connaissons de la fabrication des *passiti* italiens comme le *Vinsanto* en Toscane ou du *vin de paille* du Jura français. Bassermann-Jordan a donc supposé que le râpé était peut-être un *Hürdenwein*, un vin de raisins séchés à l'air ou au soleil sur des nattes de paille ou des claies en bois (Bassermann-Jordan 1923, p. 286-287). On produisait déjà de tels vins dans l'Antiquité. Le terme latin pour un tel râpé de raisin était *acinaticium*<sup>69</sup>. Cassiodore (vers 485-580) parle de manière très détaillée dans ses lettres d'un tel *acinaticium*, un vin rouge foncé, doux et extrêmement concentré, produit à partir de raisins passerillés dans la région de Vérone : « *acinaticium, cui nomen ex acino est [...] hoc est enim merum et colore regium et sapore praecipuum, ut blattam aut ipsius putas fontibus tingi aut liquores eius a purpura credantur expressi. dulcedo illic ineffabili suavitate sentitur [...] tactus eius densitate pinguescit, ut dicas esse aut carneum liquorem aut edi-*

- bilem potionem »<sup>70</sup>. Aujourd'hui encore, on produit dans cette région le fameux Recioto della Valpolicella, un vin rouge doux pour lequel les raisins sont séchés pendant plus de 100 jours sur des claies en bois.
- 56 Après la guerre de Trente Ans, le râpé a perdu son image de boisson de luxe en Allemagne. Les raisons en sont multiples. D'une part la loi sur le vin de 1498, en autorisant un soufrage contrôlé, offrait désormais la possibilité de produire des vins aromatiques sans ajouter d'herbes et d'épices (Matheus 2020, p. 155). Les Kräuterweine passeront de mode. Dans l'ensemble, les méthodes de vinification s'amélioraient. Le râpé reposait avec les baies sur les lies fines, ce qui, avec le CO<sub>2</sub> lié dans les baies, le protégeait de l'oxydation. Avec le soufrage, on disposait en revanche d'une autre méthode pour conserver la fraîcheur du vin, le protéger et le rendre plus durable. Des vins plus délicats et naturellement parfumés en ont résulté.
- 57 L'évolution des procédés de vinification a en somme entraîné un changement dans la culture gustative des vins. Et ceci pas seulement en Allemagne. Cette transformation du goût s'est traduite partout. Ainsi, Louis Liger écrit en 1700 : « On avoit coutume autrefois de parfumer les tonneaux & les caves avant que d'y mettre le vin nouveau, ou de les laver avec des décoctions faites d'herbes odoriférantes, afin que les vins prissent ce goût, que nos anciens estimoient tant ; mais aujourd'hui ce n'est plus cela, on veut que le vin n'ait d'autre goût que celuy qui luy est naturel, & c'est aussi le meilleur »<sup>71</sup>. En 1713, il rejette les vins agrémentés d'épices : « Loin tous ces mélanges, qui gâtent le vin, au lieu de luy faire venir comme un surcroît de bonté ; qu'on n'emploie les framboises que pour manger, ou pour donner goût à des confitures, & non pas dans la pensée de rendre agreeable celuy du vin ; & qu'on rejette ces peaux d'orange, ces clouds de girofle, & cette canelle, comme épices à faire cracher contre le vin où elles entrent ; il n'est que le goût naturel du vin »<sup>72</sup>.
- 58 Les préférences de consommation ont évolué aussi sur un autre plan. Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, les vins d'origine tels que les vins de Bourgogne, le champagne ou le tokaj promettaient plus de prestige. Leur renommée résultait de leur origine déterminée, de leur disponibilité limitée et, par conséquent, d'un prix élevé qui conduisait à la création d'une marque, d'une image de produit de luxe, le tout poussé par une commercialisation efficace de la part des négociants en vin. Plus un vin

est rare et cher, plus il est désirable. Le râpé, en revanche, ne possé-dait surtout pas les caractéristiques de ces vins : il n'était pas exclusif, il était disponible en quantité illimitée, il n'était pas lié à une aire géo-graphique, il n'existe pas de méthode de production réglementée et encore moins contrôlée, on pouvait le boire dans presque tous les ca-barets du coin, bref, il était quelconque, ce qui le rendait peu at-trayant pour les amateurs exigeants et les élites, pour qui le vin était un symbole de statut social. Il est devenu de plus en plus une boisson populaire. Et depuis que l'on avait appris en Champagne à mettre le vin mousseux en bouteille de manière à ce qu'il n'explose pas et qu'il soit transportable, le champagne est devenu le nec plus ultra des vins mousseux, notamment grâce à un marketing percutant, tandis que le râpé était connu et apprécié pour ses qualités de vin mousseux sur-tout en Italie. Mais sa réputation restait limitée, entre autres en rai-son de son manque de transportabilité.

59 En Suisse, le râpé est resté jusqu'au xix<sup>e</sup> siècle une spécialité de vin apprécier de la classe moyenne, qui était proposée sous le nom de *Rappisser*. Vers 1700, à Zollikon près de Zurich, on faisait sécher des raisins rouges sur des nattes de paille pour fabriquer ce râpé : « *Trauben aufs Strauw gelegt zu Rapiser 3 Eimer* <sup>73</sup> ». À Zurich, le *Rap-pisser* était fabriqué au xviii<sup>e</sup> siècle par des artisans, des tonneliers et des aubergistes et proposé à la vente en détail. Son prix était deux fois plus élevé que celui des autres vins rouges et blancs de la ré-gion <sup>74</sup>. En Alsace, le râpé s'est maintenu longtemps. En 1691, la socié-té patricienne *Zum Wagkeller* de Colmar produisait dans ses vignes du Keysersberg un « *Räppis von schwarzen Treyblen für Monseigneur l'Intendant* », donc un râpé issu de raisins noirs pour l'intendant nommé par le roi de France en Alsace <sup>75</sup>. Jusqu'au xix<sup>e</sup> siècle, à Stras-bourg, on préparait les *Reps* dans les foyers bourgeois selon des re-cettes familiales (Alanne 1956, p. 27-29 ; Weisgerber 1897, p. 282-285).

60 En France, le râpé avait déjà évolué plus tôt vers une boisson de consommation courante et un produit auxiliaire pour le traitement des vins en cave. Ainsi, Marcel Lachiver rapporte l'achat fréquent de copeaux de bois tout au long des xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles par les religieux de Saint-Germain-des-Prés à Paris « pour faire du vin prompt à boire » et pour « faire nos râpés de la communauté et du cabaret » (La-chiver 1988, p. 154). Au tournant du xix<sup>e</sup> siècle, l'appréciation du vin de type râpé diminue. Alors que dans son *Cours complet d'agriculture de*

1789, l'abbé Rozier considérait le râpé comme une boisson tout à fait respectable et utile, la nouvelle édition de 1809 le présente comme un produit dépassé. Louis-Augustin Bosc d'Antic avait révisé l'article de Rozier concernant le râpé : « *On donne ce nom dans quelques endroits, à un petit-vin qu'on fait en mettant des grappes de raisin dans des tonneaux sans les écraser, et en remplissant le tonneau d'eau. La peau des grains de ces grappes étant plus ou moins solide résiste plus ou moins à la fermentation, de sorte que pendant plusieurs mois on peut tirer, à mesure du besoin, du vin de ce tonneau, et y ajouter de suite de l'eau sans que ce vin soit, dit-on, fort affoibli, ce qui est difficile à croire.* On ne fabrique plus guère de râpé, ou mieux de grappe, puisque, quoique j'aie beaucoup vécu et voyagé dans les pays de vignoble, je n'en ai jamais vu. Il a été remplacé par le petit-vin. Le râpé de copeau est celui qui se fait avec des copeaux employés pour clarifier le vin afin de ne pas perdre la portion du vin absorbé par ces copeaux. Cette opération, résultat de l'ignorance et de la misère, se pratique encore moins que la précédente<sup>76</sup> ». Une vingtaine d'années seulement séparent les lignes de Rozier et de Bosc, et pourtant elles témoignent d'une césure évidente. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le déclin s'achève, le râpé est désormais attribué aux classes sociales inférieures : « [...] le râpé et la piquette sont la boisson du travailleur, la boisson de l'agriculteur, le vin du pauvre. Le râpé se fait avec des grappes que l'on renferme dans un tonneau et sur lesquelles on met de l'eau » jugeait un député au Sénat de France en 1878.<sup>77</sup>

61 En Allemagne, au XIX<sup>e</sup> siècle, le râpé, sous le nom de Räppser ou Rappes, ne désignait plus qu'un *Nachwein*, un vin de dépense fait du marc de raisin avec de l'eau. Sous un autre nom, il s'appelait *Lauerwein*, sous le nom de *lora*, il était déjà chez les Romains la boisson aqueuse de masse pour les classes inférieures.

62 La forme nasalisée *Rambes*, *Rampes* ou *Rambas*, dérivée de *Rappas* ou *Rappes*, a été appliquée en Hesse rhénane, dans le Palatinat et dans le Rheingau aux vins de dépense de mauvaise qualité, sans que ces vins n'aient plus rien de commun avec la méthode de fabrication originale du râpé.<sup>78</sup> Les noms pour le râpé en tant que vin de moindre qualité ont parfois donné lieu à de curieuses interprétations. L'historien de la culture Wilhelm Heinrich Riehl y voyait une expression onomatopéique lorsqu'il écrivait en 1850 dans ses *Lettres d'automne du Rheingau* : « Musicalement parlant, le *Rambas* vrombissant résonne

comme le tapageur rude et grossier parmi les vins »<sup>79</sup>. L'historien mosellan Karl Christoffel s'imaginait que dans les mots « Rambas et Rappaß, l'expression française 'rame basse' (= échalas de moindre qualité) et l'allemand Rappe (= rafle) sont mélangés de manière chaotique »<sup>80</sup>. La réputation de ce type de vin autrefois apprécié était donc amplement rabaisée. De nombreuses entrées de dictionnaires sur le râpé ont été rédigées dans le sens de cette dépréciation.<sup>81</sup> Elles ont souvent été utilisées par les historiens et les philologues pour interpréter des textes antérieurs mentionnant le vin râpé, ce qui a parfois donné lieu à des interprétations erronées.

## Conclusion

- 63 Les traces écrites du râpé remontent au XII<sup>e</sup> siècle. Il était produit du sud de l'Italie aux Flandres en passant par la France, l'Allemagne et la Suisse et représente un exemple remarquable de transfert de savoir-faire en vinification.
- 64 Il existait une grande variété de méthodes de préparation du râpé, toutes fondées sur le même principe de base : les grains de raisin non foulés étaient placés avec des copeaux de bois lit par lit dans un tonneau, puis recouverts de vin et fermentés, éventuellement complétés par du moût ou un peu d'eau. Les baies restaient dans le tonneau, le mélange continuait à fermenter, était plus ou moins effervescent et donc protégé de l'oxydation. Le vin prélevé était complété à mesure.
- 65 On utilisait surtout des cépages noirs qui avaient un degré élevé de parenté avec les vignes sauvages, ce qui laisse supposer qu'il s'agit d'une méthode de vinification archaïque probablement déjà connue dans l'Antiquité. Elle a ensuite été adaptée aux besoins et aux conditions locales dans les différents pays où elle était répandue.
- 66 Quoiqu'on ignorât tout du processus biologique de la fermentation à l'époque, les recettes de fabrication du râpé révèlent des techniques étonnamment sophistiquées, que les producteurs de vin avaient acquises au fil des siècles par une observation attentive afin de mieux conserver leur vin. En Italie, le procédé d'élaboration a été remarquablement perfectionné au XVI<sup>e</sup> siècle, ce qui a permis de mettre en valeur le caractère mousseux. L'ajout de fruits tanniques renforçait l'effet et servait à coller les vins. On peut parler ici d'une forme pré-

coce de deuxième fermentation en tonneau fermé. L'histoire du râpé fournit au passage un élément permettant de considérer les racines de la production de vins mousseux dans une perspective européenne, plutôt que de les réduire à l'histoire du champagne. En France, le râpé était surtout un outil de fortune pour améliorer d'autres vins. L'ajout d'herbes, comme les feuilles de sauge, qui était surtout courant dans les pays germanophones, ne servait pas seulement à aromatiser le vin, mais possédait également un effet antiseptique et antioxydant et permettait de mieux conserver le vin. Il n'y avait pas un râpé unique jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle. Tantôt présent sur les tables de fête, tantôt se prêtant à l'utilisation des restes, tantôt vin de consommation courante ou produit auxiliaire, le râpé était produit de multiples façons. Comme l'écrivait Andrea Bacci en 1595 : « *Verum humana sollicitudo, quae semper nova satagit inventis addere, didicit suum raspatum variis modis conficere* ». (« En vérité, la préoccupation humaine, qui s'efforce toujours de faire de nouvelles inventions, a appris à fabriquer son râpé de différentes manières »).

---

## Sources

### Sources anciennes

ASSE, P., *Traité des aydes pour tous les lieux où ils ont cours*, Paris 1694.

BACCI, A., *De Naturali Vinorum Historia De Vinis Italiae [...], libri septem*, Rome 1596.

BENZI, U., *Regole della sanita et natura de' cibi*, Turin 1620.

BOCK, H., *Kreutterbuch, darin vnd scheidt Nammen vnd Würckung der Kreutter, Stauden, Hecken vnd Beumen [...]*, édité et complété par Melchior SEBITZ, contient aussi : *Teutsche Speißkammer*, Strasbourg, Risel, 1580.

CASERTA, F. A., *Tractatio de natura et usu vinorum, tum in sanis tum in aegris*

corporibus, potissimum in Podagricis, Naples 1623.

CASSIODORE, *Variae*, 12, IV.

CELLIUS, E., *Eques Auratus Anglo-Wirtembergicus*, Tübingen 1605.

CHAPTAL, J. A., ROZIER, F., PARMENTIER, A. A., DUSSIEUX, L., *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin [...], 2 volumes*, Paris 1801, ici tome 2, CHAPTAL, *Essai sur le vin*.

COGAN, T., *The haven of health, chiefly made for the comfort of students, and consequently for all those that have a care of their health*, London 1588.

COLAS, J.-F., *Le manuel du cultivateur dans le vignoble d'Orléans, utile à tous les autres*, Orléans 1770.

CONFORTO, G., *Libellus de vino mordaci*, Brescia 1570.

COZZANDO, L., *Della Libraria Bresciana, nuovamente aperta da Leonardo Cozzando [...]*, Brescia 1694.

DAVANZATI, B., *La coltivazione toscana delle viti, e d'alcuni arbori*, 1579, imprimé en annexe chez

*Dictionnaire universel françois et latin vulgairement appelé dictionnaire de Trévoux*, tome 7, Paris 1771.

DIOSCURIDES, P., *Pedanii Dioscoridis Anazarbei De Medicinali Materia [De materia medica]*, édité par J. RUEL, W. H. RYFF et J. LONICER, Frankfurt 1543.

DURANTE, C., *Il Tesoro della Sanità*, nel quale si da il modo da conservar la sanità, Rome 1586.

ESTIENNE, Ch., *Agriculture et maison rustique*, Paris 1564.

ESTIENNE, C./ LIÉBAULT, J., *Agriculture et maison rustique*, Lyon 1583.

FISCHART, J., *Affentheurlich Naupengeheurliche Geschichtklitterung (Gargantua)*, s.l. 1590.

FOUGEROUX DE BONDAROY, A.-D., *Art du Tonnelier (Descriptions des arts et métiers, par MM. de l'Académie royale des sciences 22)*, Paris 1763 .

FRISCHLIN, N. : *De nuptiis illustrissimi principis [...] D. Ludovici, ducis Wirtembergici [...] Cum illustrissima [...] Dorothea Ursula, Marchionissa Badensi*, Tübingen 1577.

GESSNER, C., *Der erste Theil Des Kästlichen vnnd theuren Schatzes Euonymi Philiatri, darinn behalten sind vil heymlicher guotter stuck der artzny [...] ; neuwlich verteütscht durch Jo-hannem Ruodolphum LANDENBERGER*, Zurich 1583.

GESSNER, C., *Thesaurus Euonymi Philatri. De remediis Secretis, Liber Physi-*

*cus, Medicus Et partim etiam Chymicus, & oeconomicus in vinorum diversi saporis apparatu, [...] Zurich, Wyssenbach 1552.*

GOHORY, J., *Devis sur la vigne, vin et vendanges d'Orl. De Suave, auquel la façon ancienne du plant, labour et garde est descouverte et reduitte au présent usage*, Paris 1549.

*Grand Larousse de la langue française*, dir. par GUILBERT, L., LAGANE, R., NIOBAY, G., Paris 1989.

KNOOP, J. H., *Fructologie ou description des arbres fruitiers ; ainsi que des fruits qu'on plante et qu'on cultive ordinairement dans les jardins. Avec une explication détaillée de leurs différentes dénominations, de leur pays natal, de leur propagation, de leur culture & de leur usage oeconomique [...] Demontré par une expérience de plusieurs années [...]*, Magérus, Amsterdam 1771.

LIGER, L., *Oeconomie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, tome 2, Paris 1700.

LIGER, L., *Nouveau théâtre d'agriculture*, Paris 1713.

MAGAZZINI, V., *Agricoltura Toscana di Vitale MAGAZZINI, monaco Vallombrosiano*, Venise 1625.

MALVASIA, I., *Istruzioni di agricoltura dettata da Monsignore Innocenzo MALVASIA pel Fattore delle sue terre a Panzano di Castel Franco nel Bolognese, scritto inedito publicato da Antonio et Ercole MALVASIA*, Bologne 1871.

*Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, par les membres de la section d'agriculture de l'Institut de France, Tome 11, Paris 1809.

Ordonnance de Son Altesse sur le règlement des mesures, toises & poids en son duché de Lorraine & terres y enclavées, Nancy 1626 ; <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb337529480>.

PETRONI, A. T., De victu Romanorum et de sanitate tuenda libri quinque, Rome 1581.

RIEHL, W. H., 1859, Rheingauer Herbstbriefe II, Beilage Nr. 322 der Allg. [Augsburger] Zeitung, 18. November 1850.

PISANELLI, B., Trattato della natura de cibi et del bere, Venise 1586.

ROZIER, F., Cours complet d'agriculture, tome 8, Hôtel Serpente, Paris 1789.

RYFF, W. H., Confect Buch und Haus Apotheck, Frankfurt 1544.

SAVARY DES BRUSLONS, J., Dictionnaire universel de commerce, tome 3, Genève 1742.

SCACCHI, F., De salubri potu dissertatio, Rome 1622.

SCARABELLI, L., Vocabolario universale della lingua italiana, già edito dal TRAMATER e poi dal NEGRETTI (...), tome 6, Milano 1878.

SCHEUCHZER, J. J., Jobi Physica Sacra, Oder Hiobs Natur-Wissenschaft verglichen mit der heutigen, Zurich 1721.

SCHLAMP, J., Die Weinjahre des 19. Jahrhunderts, nebst Anhang "Nierstein und das Weinbuch von W. Hamm", Wiesbaden 1879.

Schwäbisches Wörterbuch auf Grund der von Adelbert v. KELLER begonnenen Sammlungen, bearb. von Hermann FISCHER, 6 tomes, Tübingen 1904-1936.

SERRES, O. de, Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs, Paris, 1600.

SODERINI, G. V., Trattato della coltivazione delle viti, e del frutto che se ne può cavare, Florence 1600.

SODERINI, G., Trattato della coltivazione delle viti, Florence 1600.

SPINDLER, N., HELD, J., Experiment. Ge-wisse rechte und bewärte erfahrung allerhand Artzney / wider allerley seltzame Gebrästen, Fehl und Kranck [...], Frankfurt am Main 1566.

VILLIFRANCHI, G. C., Oenologia Toscana o sia memoria sopra i vini ed in specie toscani (Magazzino toscano tomo IV parte III), Florence 1773.

VOLCYR DE SÉROUVILLE, N., Baptesme de Nicolas-Monsieur, filz puis-nay de Mgr. le duc Antoine, s.l.n.d., s.p. ; (En ligne : <https://gallia.bnf.fr/ark:/12148/btv1b55006572f/f15.item>)

WIRSUNG, C., Artzney-Buch, Heidelberg 1568.

## Sources manuscrites / sources d'archives

TROYES, Chrétien : Li Contes del Graal ou Le roman de Perceval, Bibliothèque nationale de France, MS fr 794, fol. 373r, (En-ligne : <https://archivesetmanuscrits.bnf.fr/ark:/12148/cc386579>).

ANONYME, Devise aux lécheurs, Section romane, Piero Andrea Martina, notice de "Devise aux lécheurs, Anonyme" dans la base Jonas-IRHT/CNRS (En ligne : <http://jonas.irht.cnrs.fr/oeuvre/12962>), consultation du 22/09/2023.

Donnstsags-Nachrichten von Zürich, betreffend allerhand in dem gemeinen Handel vorkommende Dinge, als vom kauffen und verkauffen [...], I/1737, LIII/1739, I/1740, I/1750, XLVI/1755,

L/1755, LIII/1756, (En ligne : <https://doi.org/10.3931/e-rara-59657>).

Hauptstaatsarchiv Stuttgart (HStAS).

HStAS, A 302, Bü. 12999, Uracher Kelle-reirechnung 1573/74.

HStAS, A 302, Bü. 13000, Uracher Kelle-reirechnung 1619/20.

HStAS A 478, Bü. 16g.

HStAS A 601, U 111.

Reichstagsakten, Mittlere Reihe 6), Göttingen 1979.

FAVRESSE, F., 1934 : La Keure bruxelloise de 1229, In Bulletin de la Commission royale d'histoire 98 (1934), p. 311-334.

FERRARO, G., 1876, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottiglier Sante Lancerio*. Operetta tratta dai manoscritti della biblioteca di Ferrara, Florence.

FERRY, C. (dir.), 1886, *Inventaire analytique des archives anciennes de la ville d'Épinal*, tome 3 (1ère partie), Série CC (impôt et comptabilité), Épinal.

GIGLI, O., 1861, *Le novelle di Franco Sacchetti*, pubblicate secondo la lezione del codice Borghiniano, tome 2, Florence.

GUASTI, C., 1852, *Le lettere di Torquato Tasso*, tome 1, Florence.

MASSERA, A. F., 1920, *Sonetti burleschi e realistici dei primi due secoli*, tome 1, Bari.

PASTORE, M., 1979, *Il codice di Maria d'Enghien*, Galatina.

Recueil d'inventaires des Ducs de Lorraine, édité par la Société d'Archéologie lorraine, Nancy 1891.

RUBRUQUENSIS, Wilhelmus : *Itinerarium ad partes orientales*, In : VAN DEN WYNGAERT, A., 1929, *Sinica Franciscana*, vol. 1 : *Itineraria et relationes Fratrum Minorum saeculi XIII et XIV*. Apud Collegium S. Bonaventurae, Firenze, p. 164-332.

SÉE J., 1873, *Notanda. Johann Joner's Notanda*. Tägliche Notizen eines Stettmeisters von Colmar zur Zeit Ludwigs XIV. (1678-1705) (Les Chroniques d'Alsace III), Colmar.

SERVENTI, S. (dir.), 2006, *Giordano da Pisa. Avventuale fiorentino 1304*, Bolo-

## Sources éditées

Annales du Sénat et de la Chambre des Députés, session ordinaire de 1878, Tome IV, du 11 au 25 mars 1878, Paris 1878.

Annales Colmarienses maiores a. 1277-1472, éditées par Ph. JAFFÉ, In *Monumenta Germaniae Historica, Scriptores* 17, p. 202-232.

BEAZLEY, C. R., 1893, *The Texts and Versions of Johne de Plano Carpini and William de Rubruquis as printed for the first time by Hakluyt in 1558*, Londres.

BRUCKER, J. K., 1889, *Strassburger Zunft- und Polizeiverordnungen des 14. und 15. Jahrhunderts*, Strasbourg.

Chronique de la commune de Zollikon du 9 octobre 1704, cf. entrée "Rappis(s) er" dans le Schweizerisches Idiotikon VI, c. 1184, version en ligne : <https://www.idiotikon.ch>, cité d'après : NUESCH, A., BRUPPACHER, H., 1899, *Das alte Zollikon. Kulturhistorisches Bild einer Zürcherischen Landgemeinde von den ältesten Zeiten zur Neuzeit*, Zurich.

Deutsche Reichstagsakten unter Maximilian I., tome 6, Reichstage von Lindau, Worms und Freiburg 1496-1498, dir. par Heinz GOLLWITZER (Deutsche

gna.

SOCIN, A., 1888, Johann Jacob SPRENGS Idioticon Rauracum, Alemannia, tome 15, p. 185-229.

STENTON, D. M., 1949, *The Great Roll of the Pipe for the eleventh year of the reign of King John, Michaelmas 1209* (Pipe Roll 55), Londres, Pipe Roll Society.

STEVENSON, J., 1870, *Documents illustratifs de l'histoire de l'Ecosse depuis la mort du roi Alexandre III jusqu'à l'accession de Robert Bruce 1286-1306*, 2 volumes, Edinburgh.

TANAGLIA, M., 1953, *De agricultura. Testo inedito del secolo xv pubblicato e illustrato da A. RONAGLIA, con introduzione de Tammaro DE MARINIS (Collezione di opere inedite o rare)*, Bologna.

Württembergische Herbstordnung vom 10. Juli 1607, In REYSCHER, A. L. (dir.), 1845, *Vollständige, historisch und kritisch bearbeitete Sammlung der württembergischen Gesetze* 16,1 (1845), *Sammlung der württembergischen Finanz-Gesetze*, Teil 1,1, *Die Cameral-Gesetze von 1495 bis 1805*, dir. par C. H. C. HOFFMANN, Stuttgart.

Wein-Umgelt-Ordnung der Stadt Zürich, revidiert und erneuert anno 1755, In *Sammlung der Bürgerlichen und Policey-Geseze und Ordnungen*, Lobl. Stadt und Landschaft Zürich, tome 2, Zurich 1757.

## Références bibliographiques

ALANNE, E., 1956, *Das Fortleben einiger mhd. Bezeichnungen für die Weinlese*

und Weinbehandlung am Oberrhein (Mémoires de la Société Néophilologique d'Helsinki XVIII, 2), Helsinki, 54 p.

ALTHAUS, H.-P., 2008, *Kleines Wörterbuch der Weinsprache*, München.

BACMEISTER, A., 1888, Eine gräfliche Kindstaufe vor 300 Jahren, *Württembergische Vierteljahreshefte für Landesgeschichte* 11 (1888), H. 1, p. 133-137.

BARTH, M., 1958, *Der Rebbaud des Elsafß und die Absatzgebiete seiner Weine*, Strasbourg.

BENDER, E., 1914, *Weinhandel und Wirtschaftswesen im Mittelalterlichen Strassburg* (Beiträge zur Landes- und Volkskunde von Elsass-Lothringen und den angrenzenden Gebiete 48), Strasbourg.

BASSERMANN-JORDAN, F., 1991, *Geschichte des Weinbaus*, réimpression de la 2e édition élargie de 1923, 2 volumes, Francfort, 1361 p.

CARLIN, M., 2007, Shops and Shopping in the early thirteenth Century : three texts, In ARMSTRONG, L., ELBL, M., ELBL, I., Money, Markets and Trade in Late Medieval Europe. Essays in Honour of John H. A. MUNRO, Leiden/Boston, p. 491-537.

CHRISTOFFEL, K., 1957, *Durch die Zeiten strömt der Wein : Die wunderbare Historie des Weines*, Hamburg.

ELBEN, K., 1881, *Zur Lehre von der Waarenfälschung*, hauptsächlich in geschichtlicher Hinsicht, thèse de docto- rat, Tübingen.

ESPINAS, G., 1913, *La vie urbaine de Douai au Moyen Âge*, Paris.

GALINIÉ, H., 2016, *Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16e-19e siècle)*, Recherches sur l'his-

- toire des cépages de Loire 4 (2016), <https://hal.science/halshs-01362338/> (consulté le 30.1.2023).
- GNOLI, U., 1935, *Alberghi e osterie di Roma nella rinascenza*, Spoleto.
- GUERREAU-JALABERT, A., 1992, Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles), *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 47<sup>e</sup> année, N. 3, 1992. p. 561-594, (En ligne : DOI : <https://doi.org/10.3406/ahess.1992.279063>).
- GUIDI, G., 1855, *Ragguaglio delle monete, dei pesi e delle misure attualmente in uso negli stati italiani e nelle principali piazze commerciali d'Europa [...]*, Florence.
- HENRY, A., 1996, Contribution à l'étude du langage oenologique en langue d'oïl (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> s.), Académie Royale de Belgique (Mémoires de la Classe des Lettres 3, 14), 2 volumes, Bruxelles, 184 p. et 370 p.
- HILDEBRANDT, R., 1974, *Summarium Heinrici*, tome 1, Textkritische Ausgabe der ersten Fassung, Buch I-X, (Quellen und Forschungen zur Sprach- und Kulturgeschichte der Germanischen Völker N.F. 61), Berlin/New York.
- HOHNERLEIN-BUCHINGER, T., 1996, Per un sublessico vitivinicolo (Beihefte zur Zeitschrift für romanische Philologie 274), Tübingen.
- KRÄMER, C., 2006, Rebsorten in Württemberg. Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert (Tübinger Bausteine zur Landesgeschichte 7), Ostfildern (en même temps thèse de doctorat sous la direction de S. LORENZ, Université de Tübingen).
- KRÄMER, C., 2013, Weinbau in Metzingen. Pyramiden, die blaue Mauer und ein Weingeschmack zwischen Honig und Essig, In BIDLINGMAIER, R. (dir.) : Metzingen. Vom Marktflecken zur Outletstadt, éd. par la ville de Metzingen, p. 112-173.
- KRÄMER, C., 2017, « Wir wollten auch zimlichen Malvasier machen ». Weinbau und Weinkultur in Württemberg im 16. Jahrhundert, In HIRBODIAN, S., WEGNER, T. (dir.) : *Wein in Württemberg* (Landeskundig. Tübinger Vorträge zur Landesgeschichte 3), Ostfildern, p. 127-146.
- LACHIVER, M., 1982, *Vin, vigne et vigneronnes en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Société historique et archéologique de Pontoise, du Val-d'Oise et du Vexin.
- LOMBARDI, D., 2019, Il sommelier del papa e i suoi vini. Sante Lancerio bottigliere alla corte di Paolo III Farnese, In CHIABÒ, Myriam (dir.), *A tavola nella Roma dei papi nel rinascimento* (RR inedita 81), Rome.
- MARINGER, A., 2014, *Weinrecht und Verbraucherschutz*. Vom Alten Reich bis zur Gegenwart unter besonderer Berücksichtigung des Anbaugebiets Mosel (Rechtsordnung und Wirtschaftsgeschichte 9), Tübingen.
- MATHEUS, M., 2020, Winzerdörfer : Wirtschafts- und Lebensformen zwischen Stadt und Land. Überlegungen zu einem Siedlungstyp in vergleichender europäischer Perspektive, In BÜNZ, E. (dir.) : *Landwirtschaft und Dorfgesellschaft im ausgehenden Mittelalter* (Vorträge und Forschungen 89), Ostfildern, p. 127-164.
- MEYER, J., 1877, Das Stadtbuch von Schaffhausen, XIV. Sec, *Alemannia* 5 (1877), p. 1-32.

- NÜBLING, E., 1893, *Ulm's Weinhandel im Mittelalter* (Ulm's Handel und Gewerbe im Mittelalter 4), Ulm
- PFERSCHY-MALECZEK, B., 1997, Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter, In : SCHRENK, C., WECKBACH, H., *Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn 9)*, Heilbronn, p. 139-178.
- POSTGATE, J. P., 1881, On the Latin words for Grapes, In *Transactions of the Cambridge Philological Society* Vol I from 1872 to 1880, edited by J. P. POSTGATE, London, p. 302-311.
- REY, A. (dir.), 2010, *Dictionnaire historique de la langue française*, nouvelle édition, Paris.
- RIOCOUR, E. de, 1883, Les Monnaies Lorraines, In *Mémoires de la Société d'Archéologie Lorraine et du Musée Historique Lorrain*, 3ème série, xie volume, Nancy, p. 1-43.
- ROBINSON, J., HARDING, J., VOUILAMOZ, J., 2012, *Wine Grapes. A complete guide to 1368 wine varieties, including their origins and flavours*, New York.
- RÖCKEL, F. et alii, 2020, Color Intensity of the Red-Fleshed Berry Phenotype of *Vitis vinifera* Teinturier Grapes Varies Due to a 408 bp Duplication in the Promoter of *VvmybA1*, *Genes* 2020, 11, 891. <https://doi.org/10.3390/genes11080891>.
- SALZMANN, E., 1930, *Weinbau und Weinhandel in der Reichsstadt Esslingen bis zu deren Übergang an Württemberg 1802* (Tübinger wirtschaftswissenschaftliche Abhandlungen 5), Stuttgart.
- SEELIGER, H. R., 2021, *Karl der Große und die Straußwirtschaften – ein historisches Missverständnis. Zur Interpretation von Capitulare de villis cap. xxii (Schriften zur Weingeschichte 202)*, Wiesbaden.
- WEISGERBER, H., 1897, Le reps ou hypocras de l'Alsace, *Revue d'Alsace* XLVIII, N. S. 11, p. 282-285.

---

## Annexes

### Étymologie du mot râpé

Le vin râpé se présente sous différentes orthographies, en allemand *Rappes*, *Rappais*, *Rappas*, *Reps*, *Räps*, *Rappiſſ*, *Räppis*, *Rappisser*, en ancien français *raspez*, *raspei* ou *raspeit*, plus tard *râpé*, *rappé*, *rappez* (l'accent circonflexe remplace le s), en anglais *raspyce*, *raspise*, *respise*, *raspays*, en italien *raspato*, également *raspeo*, en orthographe latinisée *raspatum*, *raspatitium*, *rappa-*

cium, *raspecia*. Le mot n'existe cependant pas en latin classique, le latin médiéval *raspatum* ou *raspatitum* est donc un mot emprunté.<sup>1</sup>

Le mot se base sur la désignation de la structure pédonculaire du raisin, en français *râpe*, sous une forme modifiée également *rafle*, en italien *raspo*, en allemand *Rappen*, ce dernier terme apparaissant pour la première fois dans le *Summarium Heinrici*, un glossaire du xi<sup>e</sup> siècle, sous la forme de *drappo*.<sup>2</sup>

Toutes ces désignations remontent à leur tour à deux mots de l'ancien haut-allemand *raspōn* et *respan* comme verbes signifiant gratter, ratisser, racler, ramasser ou grappiller et sont donc des emprunts au germanique. Dans le contexte de l'origine du mot *râpe/raspo/rappen* pour la structure pédonculaire, il faut également penser à l'outil *râpe*, le mot allemand étant *Raspel*, qui remonte également à *raspōn*, pour désigner quelque chose de dentelé ou en forme d'épi, ainsi qu'au bois sec et mince. Il convient de noter qu'en alémanique, *Respe* est un terme désignant des brindilles ou des branches sèches et qu'en Suisse, *Rebgeresp* désigne encore aujourd'hui en langage familier les sarments qui tombent lors de la taille de la vigne. En moyen français, le mot *râpe* a désigné le bois coupé provenant des taillis, des branches ou des broussailles. Ce sens s'est maintenu dans le nord de la France et dans les pays wallons.<sup>3</sup> Plus tard, le mot *Rappes/râpé/raspato* a parfois été associé au goût, car le râpé gratte en quelque sorte la langue.

Le latin *racemus*, qui désignait à l'origine le pédoncule, c'est-à-dire la tige verte à laquelle étaient attachées les baies, a évolué en gallo-roman dès le début du Moyen Âge pour désigner le fruit lui-même (*raisin*, on pense aussi au mot allemand *Rosine* = *raisin sec*) et y a remplacé le mot latin *uva*.<sup>4</sup> Le latin *racematio* désignait à son tour grappillage, le verbe correspondant étant *racemari*. Il a subsisté en italien sous le nom de *racimolare*, tandis que *graspolare*, *grappolare* ou *raspollare* étaient utilisés comme synonymes, le terme désignant le ramassage des grappes faibles ou de celles oubliées lors des vendanges (*raspollare* = *raccogliere i raspolli, i grappoli d'uva con pochi e radi chicchi, o quelli sfuggiti alla vendemmia*).<sup>5</sup> Alors qu'en italien, *raspo* désigne la structure pédonculaire sans les baies, *racimolo* ou *grappolo* désigne donc le raisin avec ses baies. La question de savoir si le français *grappe* et l'italien *graspo/grappo/grappolo*, qui désignent le raisin, se sont développés à partir de l'ancien haut allemand *krâppo*, qui signifie respectivement anse ou crochet, comme le supposent la plupart des linguistes, n'est pas tout à fait claire sur le plan étymologique en raison de la proximité linguistique avec *raspōn*.

## Transcription et traduction des figures 2 et 3.

### Fig. 2. Recettes de râpé du XVI<sup>e</sup> siècle.

Transcription :

« Ain gutten rappas ze machen, so leg buchin ald örlin spön mit lavander ald spicanardiblumen und ain wenig rott buggen darein, er wirt vast wol schmeckendt als ob er von gewürz gemacht sy; es gyt och gut rappas, so mans am ersten mit altem wein zufüllen und so sy abgetrunken sind, mag mans darnach wol mit newem gutten wein und nachpuren füllen.

Oder nimm truben sonderlich die weißen muscateller werind die besten oder tramminer, legs uff subere bretter oder uff ein sib oder laß sy annainer henkelen und laß uff oder hinderm offen schwelck werden, darnach thus in ein subere schindelladen und behalts also bis du im jar wo du wilt rappes oder muscateller wellest sieß haben, so legs in ayn vaß mit spönen usw. und geuß wein daran, so hastu süßen win als zu herbstzitten.

Oder wiltu ain gutten rotten ald wissen trubenwin oder rappas machen, so nim ain väßlin da zum wenigsten ain mal wein in sey gesein, das mach innen überal naß mit guttem brennten wein und schitt ain wenig brennts weins darin, zünd in aus und nim dan ain gutt handfull guts subers frisches reblaubs und dann die truben, denen magst du geben ein truck, damit sy geöffnet werden, und legs also uff a.a.a. hinein affter da mitten bim sponten, leg ain wenig speen und loub ut. und ain wenig rott bugelen und zu letzt leg aber speen und reblaub und füls dann mit siessem mostwein zu und wiltu in vast gutt haben, thu ain halb ymi gesottes weins darin, so behält er den geschmack davon bis zu end, und wiltu, das er ain geschmack habe von lavander, spicanardi, rosmarin oder salveyen, so thu ir ains in ain langs säcklin und nim ain wacholderholz, das bis hinab gang und binds daran und thus hinein und wan du geschmack genug hast oder ze fil, so thu es wider herus und so du gern mee schmacks hon wilt, so thu es wider hinein, dan es ist gutt wie zu erst.

Ettlich machen ain pörwein ald rappas also: salvayen die wol dürr sey und leg ain geleck pör ald truben daruff, das es meer dan halb foll wird, dan

schlaks zu und füls mit guttem most ald altem wein, magst ain säcklin ge-  
questen Gewürz darein henken als nagelin, zimmetrörlin. »

Traduction :

« Pour faire un bon râpé, mettez des copeaux de hêtre ou d'aulne avec de la lavande ou des fleurs de nard et un peu d'armoise, il sera alors savoureux, comme s'il était fait avec des épices ; on obtient aussi un bon râpé en le remplissant d'abord avec du vin vieux, et dès qu'il est bu, on peut le remplir avec du bon vin nouveau ou des restes de vin.

Ou bien prenez des raisins, en particulier du muscat blanc qui convient le mieux, ou du traminer, placez-les sur des planches propres ou sur un tamis, ou bien suspendez-les et laissez-les sécher près du four, puis mettez-les dans un tiroir propre et conservez-les jusqu'à ce que vous vouliez faire du râpé doux ou du muscat, puis mettez-les dans un tonneau avec des copeaux etc., et versez du vin dessus, et vous aurez du vin nouveau doux comme en automne.

Si vous voulez faire du bon râpé rouge ou blanc, prenez un tonneau qui a déjà contenu du vin au moins une fois, mouillez-le à l'intérieur avec de l'eau-de-vie, versez-y un peu d'eau-de-vie, mettez-y le feu, puis prenez une bonne poignée de bonnes feuilles de vigne fraîches et propres et des raisins, écrasez-les un peu pour les ouvrir et mettez-les dedans comme décrit précédemment, mettez un peu de copeaux et de feuilles et un peu d'armoise et enfin des copeaux et des feuilles de vigne. Ensuite, remplissez avec du vin doux et si vous voulez qu'il soit particulièrement bon, ajoutez un demi litre de vin cuit, il gardera son goût jusqu'à la fin, et si vous voulez lui donner un goût de lavande, de nard, de romarin ou de sauge, mettez-les dans un petit sac, attachez-le à un bâton de bois de genévrier qui atteint le fond du tonneau et mettez-le dedans [...].

Certains font un Beerwein ou râpé de la manière suivante : Mettez des baies ou des raisins sur de la sauge séchée de manière à ce que le tonneau soit à moitié plein, fermez le tonneau et remplissez-le de bon moût ou de vin vieux, ajoutez éventuellement un petit sac d'épices écrasées comme du clou de girofle ou de la cannelle [...]. »

**Fig. 3. Recette de râpé du XVI<sup>e</sup> siècle. Spindler, N., Held, J., Experiment. Gewisse rechte und bewärte erfahrung allerhand Artzney / wider allerley seltzame Gebrästen, Fehl und Kranck [...], Frankfurt am Main 1566, Bl. 310v, exemplaire de la Bayerische Staatsbibliothek München**

Transcription :

« Rappas oder Beerwein. Nimb Mußcateller oder Traminer-Trauben / oder andre welcher gattung du dann wilt machen / streiff sie ab von den Kemmen (etlich streiffens nicht ab) vnnd fülls in ein faß / schlag das faß zu / vnnd schütt darüber derselben gleichen / wie die Trauben sind / Wein: wiltu rotten Rappas so nimb rot oder schwartz Trauben / wiltu weissen so nim der weissen / dergleichen schütt auch deß Mosts oder Weins darüber / dann etliche vber die Beer alten Wein schütten und lassen in darob vergären [...]. »

Traduction:

« Rappas ou Beerwein. Prends des raisins de muscat ou de traminer / ou d'autres de la catégorie que tu veux faire / égrappe-les (d'aucuns ne les égrappent pas) et verse-les dans un tonneau / ferme le tonneau / et verse dessus du vin de la même sorte que les raisins : Si tu veux un râpé rouge, prends des raisins rouges ou noirs / Si tu veux un râpé blanc, prends des raisins blancs / Verse par-dessus du moût ou du vin / Certains versent du vin vieux sur les raisins et le font fermenter [...]. »

---

1 L'étymologie du mot râpé est présentée plus en détail en annexe.

2 TROYES, Chrétien : *Li Contes del Graal* ou *Le roman de Perceval*, Bibliothèque nationale de France, MS fr 794, fol. 373r, plus ancien manuscrit du roman du Graal qui nous soit parvenu, début du XIII<sup>e</sup> siècle. Dans la suite du

texte, les citations traduites en français sont placées entre guillemets, tandis que les citations dans la langue originale sont présentées entre guillemets et en italique.

3 ANONYME, Devise aux lécheurs, voir : Section romane, Piero Andrea Martina, notice de « Devise aux lécheurs, Anonyme » dans la base Jonas-IRHT/CNRS (En ligne : <http://jonas.irht.cnrs.fr/oeuvre/12962>), consultation du 22/09/2023. La citation se réfère au manuscrit de Londres, British Library, Harley MS 02253, fol. 55r, cols. 1-2 ; dans le manuscrit de Berne, Bürgerbibliothek, Cod. 354, fol. 112v-114r, orthographe différente: *raspez*.

4 FAVRESSE, 1934, *La Keure bruxelloise de 1229*, p. 321/322 : « *Qui vinum supra uvas habuerit, quod raspetum vocatur, in tabernis ipsum vendere non potest post Vigiliam Penthecostes ; si post Penthecostem inventum fuerit, vas et vinum ducis erunt* ».

5 Annales Colmarienses maiores a. 1277-1472, p. 223.

6 VOLCYR DE SÉROUVILLE, N., *Baptesme de Nicolas-Monsieur, filz puis-nay de Mgr. le duc Antoine*, s.l.n.d., s.p. (En ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b55006572f/f15.item>) : « *mesmes pour le bachanal y avoit hypocras à tonneaulx / poinssons / et tandelins / clarey / vin de Beaulne / et de Vertu / d'Ay et de Bar sur Aulbe / spanvin / trabey / plain vin / furey / vin françois / rappé d'Allemaigne / et de Barrois / de toutes couleurs / n'y estoit espagné moins que birre en Vuestphalle. Encormais / on trouvoit en l'escart Malvesie / vin bastard et Romanie / tant que tout y estoit respandu à grand abondance.* » Le fait que ce râpé soit originaire de la région de l'Oberrhein ressort des notes marginales en latin : « [...] Alsaticum germanicum [...] ».

7 Recueil d'inventaires des Ducs de Lorraine, p. 259. Virlin est une mesure courante en Lorraine et en Alsace et fait référence au mot allemand Vierling = quart. En Lorraine : une pinte = 1,22 litre, 256 pintes = virlin, un virlin contenant environ 313 litres, voir RIOCOUR, 1883, *Les Monnaies Lorraines*, p. 38.

Un virlin = 8 mesures, une mesure = 4 septiers, un septier = 8 pintes, une pinte = 4 pots, voir : *Ordonnance de Son Altesse sur le règlement des mesures, toises & poids en son duché de Lorraine & terres y enclavées*, Nancy 1626, (En ligne : <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb337529480>).

En Alsace : virlin = 6 ou 7 ohms = 270 à 315 litres, voir BARTH, 1958, *Der Rebbau des Elsaß*, p. 326 et p. 336.

8 ESTIENNE, *Agriculture et maison rustique*, 1564, liv. V, chap. 43, p. 115v, le mentionne surtout pour la ville de Troyes ; SERRES, *Theatre d'Agriculture*, 1600, p. 222 ; LIGER, *Oeconomie générale ou nouvelle maison rustique* 1700, p. 332, p. 338-340 ; LIGER, *Nouveau théâtre d'agriculture*, 1713, p. 513-514 : « Il y a des Rapez de deux sortes, l'un qui est fait purement avec des copeaux de bois de hêtre, ou fouteau, & l'autre avec des ces copeaux & de raisins noirs, le tout par moitié, & lit par lit. Quelques-uns au lieu de copeaux se servent de sarment de vigne avec les raisins, qu'ils mettent aussi dans le tonneau, lit par lit » ; COLAS, *Le manuel du cultivateur*, 1770, p. 188-191.

9 FOUGEROUX DE BONDAROY, *Art du Tonnelier*, 1763, p. 50 : « Les Tonneliers fournissent encore quelquefois les rapés. Ce sont des copeaux de bois de hêtre bien secs que l'on imbibe dans de bon vin très coloré & qui a ce qu'on appelle du corps. Les Tonneliers les font & les fournissent aux Marchands de vin qui les vendent aux Particuliers qui en ont besoin ou qui s'en servent eux-mêmes pour donner de la couleur & de la force aux vins foibles ou éclaircir ceux qui sont louches. On fait passer les vins qu'il faut rétablir une ou deux fois sur ces copeaux & on prétend que le bois de hêtre dont ils sont faits communique au vin une saveur agréable. » ; voir aussi SAVARY DES BRUSLONS, *Dictionnaire universel de commerce*, tome 3, 1742, col. 416 ; l'entrée « râpé » dans le Dictionnaire de l'Académie française (En ligne : <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9R0467>).

10 Voir aussi KNOOP, *Fructologie*, 1771, p. 134/135 : Il classe parmi les cépages qui produisent du « vin tint » : auvernât de teint, bourguignon noir, morillon noir, négrier, noireau, pontac et teinturier.

11 voir <https://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/negrier> (consulté le 22/09/2023) : Negrier, s. m., vigne sauvage ; Negrier, vite salvatica. (Dict. des trois langues, éd. 1617.) ; Negrier, m. Vid sylvestre. (C. Oudin, 1660.)

12 ROZIER, *Cours complet d'agriculture*, tome 8, 1789, p. 521-524.

13 Le fait que l'analyse des sources d'archives allemandes se concentre sur le Wurtemberg résulte des axes de recherche de l'auteur de cette contribution.

14 Hauptstaatsarchiv Stuttgart (désormais HStAS), A 601, U 111 : Rudolf von Neuffen et sa femme Elisabet von Strahlenberg et Ulrich von Magenheim avec sa femme Maria von Neuffen vendent au monastère du Saint-Sépulcre de Spire des biens et des revenus à Güglingen et Weiler, 16 mai 1296.

- 15 Deutsche Reichstagsakten unter Maximilian I., tome 6, n° 103, p. 705-708 ; voir également MARINGER, 2014, p. 41 ; ELBEN 1881, p. 36.
- 16 FERRY, 1886, Inventaire analytique des archives anciennes de la ville d'Épinal, p. 149-160 : *rappé* cité plusieurs fois entre 1480 et 1507 ainsi que p. 180/181 : *spainvin* dans les comptes annuels municipaux de 1506 et 1507.
- 17 HStAS A 478, Bü. 16g, fol. 4r : « *die rappas und kruttwein alle nacht füllen wie gewonhait ist* ».
- 18 HStAS A 478, Bü. 16g, fol. 123-160 sont consacrés à la vinification, les recettes de râpé se trouvent sur les fol. 152r/v.
- 19 Württembergische Herbstordnung vom 10. Juli 1607, p. 213 : « Es solle keiner vor oder in wehrendem Herpst, so uff Wein entlehnet oder Thailbare Weingart hat, kein Muscateller, Traminer, Gutedel, Veldleiner noch andere dergleichen Edle Trauben zu Rapessen, Beer oder andern Weinen in sein Haufß oder aber zu failem Markt zu tragen oder sonst zu verkauffen abzuschneiden Macht haben. Es seye ihme dann durch die iedes Orts fürgesetzte Amptleuth (welches doch ohne sonderbahre bewegende Ursachen Weiln solches so wol Uns am Zehenden als demjenigen, so ihnen auff Wein geliehen, zu Nachthail, unnd Abgang gereicht, nicht bald geschehen solle) erlaubt, und ein solcher sich zuvor des Zehenden, und anderer gepür wegen, mit dem Amptman vergleichen, bey straff zehen Gulden ».
- 20 CELLIUS, Eques Auratus Anglo-Wirtembergicus, 1605, p. 199/200 ; Schwäbisches Wörterbuch, tome 3, col. 588 : « *Gewächswein. Vin de qualité* » ; KRÄMER, 2017, Wir wollten auch zimlichen Malvasier machen, p. 127-146.
- 21 CELLIUS, Eques Auratus Anglo-Wirtembergicus, 1605, p. 199-200.
- 22 HStAS A 302, vol. 12999, Uracher Kellereirechnung 1573/1574, p. 525 : En 1573, on fit planter des ceps de klevner dans la vigne Sprenger : « *um klefner stöckh in den Sprenger zu gebrauchen v batzen* » ; voir aussi KRÄMER, 2013, Weinbau in Metzingen, p. 132.
- 23 HStAS A 302, vol. 12999, Uracher Kellereirechnung 1573/1574, p. 516 : « *die Rappis geschnitten [...] vonn etlichen lehren Fassen, unnd den Rappis fesslen gehn Metzingen zufiren.* »
- 24 HStAS A 302, vol. 13000, Uracher Kellereirechnung 1619/1620, s. p., Ußgab Wein abgangen.
- 25 BACMEISTER, 1888, Eine gräfliche Kindstaufe, p. 135 : « *Malvasier und Alantwein, zum zweiten Gang Rheinfall und roter Rheinwein, zum dritten weißer Rheinwein und Frankenwein, zum vierten roter Rappas, zum Konfekt weißer*

Rappas. » L'étude se base sur un document qui se trouve dans les archives centrales de Hohenlohe à Neuenstein. Concernant les autres vins cités : Rheinfall était un vin précieux et cher importé de l'Istrie occidentale. Le nom est lié au cépage ribolla, voir HOHNERLEIN-BUCHINGER 1996, p. 117-123. Alantwein était un vin macéré avec les racines d'aunée (*inula helenium*).

26 RYFF, *Confect Buch und Haufß Apotheck*, 1544, p. 119b/120a : « *ein nützlichs tranck / dann alles was von andern wein abgehet / odder vom tisch auffgehaben wirt / geußt man des abents in das Rappis faß / würt dann für ein schleck getruncken* » ; ainsi similaire (probablement repris chez RYFF) chez WIRSUNG, *Artzney-Buch*, 1568, p. 686.

27 Pour Ulm, voir NÜBLING, 1893, *Ulm's Weinhandel im Mittelalter*, p. 15 et p. 21 ; pour Esslingen, SALZMANN, 1930, *Weinbau und Weinhandel in der Reichsstadt Eßlingen*, p. 109 ; pour Schaffhouse, MEYER, 1877, *Das Stadtbuch von Schaffhausen*, p. 20 ; pour Zurich, voir les entrées « Rappis » et « Rappis(er) » dans le *Schweizerisches Idiotikon VI*, col. 1183/1184 (En ligne : <https://www.idiotikon.ch>). Sur la fraude par les aubergistes, voir aussi PFERSCHY-MALECZEK, 1997, *Weinfälschung und Weinbehandlung*, p. 146/147.

28 Voir BENDER 1914, p. 89 ; BRUCKER 1889, p. 557 ; sur les unités de mesure à Strasbourg, voir BARTH 1958, p. 326 : mesures à Strasbourg : Ohm à 45 litres, 24 Ohm = 1 Fuder = 1100 litres.

29 ASSE, *Traité des aydes*, 1694, p. 30-38. Asse distinguait alors six types de râpé : 1. à partir de copeaux de hêtre, 2. à partir de raisins noirs, soit uniquement à partir des baies, soit à partir des raisins entiers avec les rafles, 3. pour moitié à partir de raisins, pour l'autre moitié à partir de copeaux de hêtre, 4. à partir de sarments de vigne du cépage Samoireau, 5. à partir de paille de seigle, 6. à partir de vin de lie.

30 RUBRUQUENSIS, *Itinerarium ad partes orientales*, cap. 6 : Quomodo faciunt Cosmos ; BEAZLEY, 1893, *The Texts and Versions of Johne de Plano Carpini and William de Rubruquis*, p. xviii et p. 151. L'édition est basée sur le manuscrit A, British Museum Reg. 14C XIII ; orthographe différente *raspeid* dans le manuscrit B, Cambridge, Corpus Christi College, MS 066A, fol. 70v, début du XIV<sup>e</sup> siècle ; orthographe différente *raspeidum* dans le manuscrit D, Cambridge, Corpus Christi College, MS 181, fol. 328, fin du XIII<sup>e</sup> siècle.

31 RYFF, *Confect Buch* 1544, p. 119b/120a : « *So pflegt mann auch gewürtz da-rein zu hencken / darmit er nit alleyn lieplich unnd wol geschmackt / sonder auch starck und krefftiig werd* ».

32 Voir WEISGERBER 1897, p. 282-285 ; SOCIN, 1888, Idiotikon Rauracum, p. 32 ainsi que l'entrée « Räppes » dans : Wörterbuch der elsässischen Mundarten, tome 2, col. 276a, version numérisée dans le Wörterbuchnetz du Trier Center for Digital Humanities, version 01/23 (En ligne : <https://www.woerterbuchnetz.de>).

33 Voir les entrées « Rappis » et « Rappis(s)er » dans le Schweizerisches Idiotikon VI, col. 1183/1184, (En ligne : <https://www.idiotikon.ch>).

34 Voir l'entrée « Rappisserfass » dans le Schweizerisches Idiotikon I, col. 1052 (En ligne : <https://www.idiotikon.ch>).

35 SCHEUCHZER, Jobi Physica Sacra, 1721, p. 268 : « [...] daß man dem Wein muß entweder Lufft lassen / damit die Lufft allmählich ausfliege / oder aber / wann man sie nicht herauslassen wil / so stark verwahren muß / daß die Resistenz des Fasses jene Ausdehnkrafft der Lufft übertriffte : wie wir also sehen / daß unsere sogenante Rappisser Wein verschlagen werden in Fassern von überaus dicken Daugen und Böden / welche über dieß mit starken eisernen Reiffen zusammen gehalten werden. »

36 GESSNER, Schatz Euonymi Philiatri, 1583, p. 356 : « Vinum Raspatitium (welchen die Teutschen Rappis nennen / darumb daß er die Zungen mit zusammen ziehender krafft / beisset.) [...] Etliche unzeitige Trauben werden mit den zeitigen auff ein trotten / daß sie zumal aufstrukkt werden: Oder es wirt besser sein / so man die Trauben behaltet / unnd sie mit ihren Rappen stossset / und sie in ein Faß guts Mosts thut. Es wirt aber der Most vom dem Safft der Rappen unnd Berlinen oder Weinsteinlien (so die Frantzosen nennen grappes / wir aber rappen / dannher dieser wein den namen uberkommen hat) ein zusammen ziehende Krafft uberkommen / welche die Zungen mit einer beyssenden scherpffe brennet [...] Die unsern machen den Rappis auff ein andere weiß / nemlich also: Sie füllen die fäßlin / darinn sie wollen den Rappis machen / mit guten zeitigen gantzen trauben / und giessen darüber guten alten Wein: und als offt sie etwas auß dem Faß lassen / so offt füllen sie das-selbig widerumb mit gutem edlem wein zu. » ; dans la version latine de 1552 : GESSNER, Thesaurus Euonymi Philiatri, 1552, p. 552-554.

37 WIRSUNG, Artzney-Buch, 1568, p. 686 : « Solcher Wein ist wol angenem / wo man sein aber zu viel trinckt / bringt er dem Haupt mercklichen schaden / dann er reisset das Hirn/ sonderlich zu abent nach der Malzeit / weil er für andere tranck vast subtil / mit hitz unnd scherpffe durchtringend ist / macht bald schlaftrunken / reizt gegen dem abent das undewen / morgens aber macht er lustig zu essen. Aber under allen Kräuterweinen / ist keiner dem

Hirn schädlicher dann dieser. Darumb werden sie beyde mehr zum lust / unnd das sie lieblich seind / dann zu fürdernuß der gesundheit getruncken. »

38 « La seconda ragione per la quale il vino a vertù di sanare si è ratio mordificazionis. Or che non dite voi di questi vini raspanti, che mordono, che pungono la bocca ? [...] Il suo mordere si è pugnere, che lla carne ch'è morta si risente, e è via di sanare, che la carne ch'è morta è sanza spiriti, quando è tocata dal vino e punta col morso suo, sì ssi risente ; e in questo pugnere ci corrano i sentimenti e le vertudi, e per questo modo à via a sanare, ed è questa bella ragione. Or così somigliantemente fa l'amore di Dio, che ti pugne e mordeti ». Les sermons de Giordano da Pisa sont conservés dans plusieurs manuscrits. Pour la dernière édition critique, voir SERVENTI, 2006, Giordano da Pisa, p. 511/512, d'après le manuscrit de la Biblioteca Nazionale di Firenze, Codice Magliabechiano II, VIII 21, cc 56v.

39 Le râpé est mentionné comme *raspeo* dans un sonnet de Cecco Angiolieri (env. 1260-env. 1312) : « *l'altrier li chiesi un fiasco di raspeo* », voir MASSERA 1920, Sonetti burleschi, tome 1, p. 116, sonnet cvi ; dans une nouvelle de Franco Sacchetti (env. 1330–1400) : « [...] *Una cosa gli farò, che una volta gli diedi bere d'un buon raspeo che io avea fatto [...]* », voir GIGLI 1861, Le novelle di Franco Sacchetti, tome 2, p. 353, novella xcxiv ; à Rome, le *raspato* était servi dans des tavernes : « *nel 1424 tal Antonio Ricciuti vende quattro barili di vino raspato alla taverna dello Panico ; è ricordata anche nel 1466* », voir GNOLI 1935, Alberghi e osterie di Roma nella rinascenza, p. 118 ; dans un texte agronomique de la deuxième moitié du xv<sup>e</sup> siècle : voir TANAGLIA 1953, De agricultura, p. 50, ligne 1423 : « [...] *che sia raspeo ; ma se gli scema mezzo [...]* ».

40 PASTORE 1979, Il codice di Maria d'Enghien, p. 55 : « *Et per omne salma de uva che traseranno li dicti casalini per vendere, fare raspato, oy musto : siano tenuti a pagare grana cinque* » ; BENZI, Regole della sanità, 1620, p. 660 : « *Il vin raspante [...]. Noi in Piemonte pigliamo l'uve ben mature, & n'empimo una botte, à quali aggiongemo tanto di vin vecchio, & di mosto [...]* ».

41 BACCI, De Naturali Vinorum Historia, 1596, libri septem, p. 31-33 ; FERRARO 1876, I vini d'Italia, p. 76-78 ; SCACCHI, De salubri potu dissertatio, 1622, p. 224-232 ; SODERINI, Trattato della coltivazione delle viti, 1600, p. 91-95 ; DAVANZATI, La coltivazione toscana delle viti, 1579, p. 12 ; VILLIFRANCHI, Oenologia Toscana, 1773, p. 252 ; MALVASIA, 1871, Istruzioni di agricoltura, p. 184-186 ; CASERTA, Tractatio de natura et usu vinorum, 1623, p. 80 ; PETRONI, De victu Romanorum, 1581, p. 60-62 ; MAGAZZINI, Agricoltura Toscana, 1625, p. 57-59 ; PISANELLI, Trattato della natura de cibi et del bere, 1586, p. 25 ; DURANTE, Il Tesoro della Sanità, 1586, p. 292.

42 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 91-95. Les écrits agronomiques de Soderini ont été publiés à titre posthume et seulement en partie. Ses notes sont conservées sous forme d'autographes : Firenze, Biblioteca nazionale centrale, Fondo nazionale, II.IV.74-77 (mss. autografi degli scritti dalle collezioni di C.T. Strozzi). Soderini avait d'abord étudié le droit et la philosophie à Bologne, mais il s'intéressait particulièrement à l'agriculture. Sur son domaine, près du monastère vallombrosain de San Salvi à Florence, il avait installé une sorte de station expérimentale agricole, s'occupant en particulier de la viticulture.

43 Un ancien cépage toscan qui était également connu sous le nom d'abrusco ou colore, en raison de sa couleur noire profonde. Il servait autrefois à donner une couleur plus foncée à d'autres vins et faisait partie des variétés de lambrusco. Il avait pratiquement disparu, mais a été ressuscité il y a quelques années, il est aujourd'hui cultivé sur environ six hectares (ROBINSON, HARDING, VOUILLAMOZ 2012, p. 4).

44 Le canaiolo était très répandu en Toscane jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, il donne des vins très sombres, aujourd'hui le plus souvent partenaire de cuvée pour le sangiovese (ROBINSON, HARDING, VOUILLAMOZ 2012, p. 182).

45 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 92/93 : « Finalmente tutto 'l raspato fatto con debite porzioni de raspi di vin vecchio, ò nuovo ; con acqua, ò senza è eccellente comunque sia fatto, pur che sia tutto d'uve d'abrostini, se si può ; se nò canaiuoli ; e volendo bianco, san colombano, trebbiano, braccioli : E volendo odorato moscadelli, ò nere, ò bianche, [...] ».

46 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 93 : « Questi trucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco, che altro, hanno proprietà di tirare il vino, e rischiarlo, imperciò ve ne doverria mettere su tutti i raspati che si fanno, ò pochi ò assai »

47 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 93.

48 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 93 : « bisogna mettere per lo cocchiume quattro, ò sei menate d'uve spicciolate, e un bioccoletto di brucioli, e così seguitare con gl'uni, e con gl'altri fin al cocchiume, e poi mettervi quanto greco vi vadi acconciandogli sempre come s'è detto il suo perverino, mettendo ancora sul raspato quando bolle dell'azzeruole acciaccate mature, overo parecchie sorbe peste, ma meglio è de gl'Aponi, o more negre de Roghi, in non troppa quantità ; e ancora assai granella sgranate, e acconciate di pomo granato di mezo sapore, gli darà più grazioso piccante, e suoave sapore. »

49 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 94 : « *raspato si conserva con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque ò sei barili* ». Un *barile* contient environ 40-60 litres selon la région, voir GUIDI 1855, *Ragguaglio delle monete*, p. 231, tavola LXIX.

50 Cépage noir répandu en Toscane jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, aujourd'hui disparu, voir HOHNERLEIN-BUCHINGER 1996, *sublessico vitivinicolo*, p. 196.

51 Cépage noir autrefois répandu en Toscane, à maturation tardive, au parfum typique de violette. Aujourd'hui encore répandu en Corse sous le nom de *sciaccarello*, voir ROBINSON, HARDING, VOUILAMOZ 2012, p. 588.

52 SCACCHI, *De salubri potu dissertatio*, 1622, p. 224-232 : « [...] *vina enim illa, quae ex uva silvestri, labrusca nuncupata, parantur, si eorum fervor intercipiatur, maxime prosiliunt, quatenus enim aqueo, ac crudo humore magis abundant, maiorem etiam flatuosorum spirituum quantitatem continent, & hinc est, quod Hetrusca vina maxime prosilire conspiciuntur, solent enim Hetrusci vinum è labruscae uvis exprimere colore admodum nigro, idque gilvo admiscere, ut rubicundius reddatur, & hac ratione evenit, ut huiusmodi vina satis mordacia, sive piccantia reperiantur [...]* ».

53 SODERINI, *Trattato della coltivazione delle viti*, 1600, p. 122 : « [...] e di vero si può dire che questo vizzato sia una tutela, e conserva à tutti vini, perche non si guasta mai, ed è sempre in aiuto à acquistar colore e tirarlo di forza e di bontà [...] il raspato fatto di quel vitigno solo è eccellentissimo [...]. Si deve ancora sapere, che' raspi triti [d'abrostini], posti a bollire nell'acqua, ò nel vino, per porre in sul raspato, sono di più sapore, e danno più raspo al vino che non gl'altri raspi [...] ».

54 FERRARO 1876, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*. Operetta tratta dai manoscritti della biblioteca di Ferrara, Florence, p. 76-78, d'après un manuscrit datant d'environ la moitié du XVI<sup>e</sup> siècle conservé à la Biblioteca Comunale Ariostea di Ferrara, catalogato Classe II 21. Sur Lancerio, voir également LOMBARDI 2019, p. 87-104.

55 Cesanese (de Cesano, au sud de Rome), cépage noir à maturité tardive, autrefois plus répandu, aujourd'hui rare et difficile à cultiver, voir ROBINSON, HARDING, VOUILAMOZ 2012, p. 215-216.

56 FERRARO 1876, *I vini d'Italia*, p. 76-78 : « *Et faccia che l'uva sia di vigna vecchia et sia di luogo asciutto et sia dolce et non marcigna et sia colta asciutta et ben matura [...]. Et quando l'acqua sia intiepidita metterla sopra l'uva et vino nella botte con il numero di x o XII sorbe crude et non mature sfesse in quattro tagli come si fa la uliva et lasciar stare alquanto sturata la botte* ».

57 FERRARO 1876, *I vini d'Italia*, p. 76-78 : « Dapoi pigli una buona botte et ben cerchiata [...]. Di poi serrarla benissimo et ben puntellarla per ogni parte acciò non crepasse et lasciarla poi stare per fino che parrà sia fatto et purificato almeno XX giorni et così si farà un buon raspato. Et chi dubitasse che la botte non crepasse mettali la canna con la sua scodella [...] ».

58 BACCI, *De Naturali Vinorum*, p. 32 : « Unde boni Vinitores, hanc admoniti longo usu diligentiam, duo adhibent utilia ingenia. nam longam imponunt in superno dolii foramine arundinem ab imo ad summum cavam cum patula supernè patina lignea, unde exhalent spiritus fervorem, non exhaustant vigorem. Et praeterea, ne longo fervore exolescant nimis illi spiritus, auferantque illam punctionis vim, & gratiam, non permittunt talia vina defervescere in totum, et tam crassi, quam tenues sui spiritus evanescant, sed suppressunt remisso fervore, alioquin aquosam illam substantiam experimur converti in loram & insipidam vappam ».

59 PETRONI, *De victu Romanorum*, 1581, p. 60-62 : « [...] utrumque quanto celerius fervet, mox a fervore quoad fieri potest, intercipientur [...] tanta iocundius evadit simul enim & dulce esse & prosilire scintillare, quod brillare vocant & lingua suaviter pungere sentitur : ac si vinum acutum crebris quasi scintillulis micans dixeris. Quae tria [...] a bonis potoribus maxime expetuntur ».

60 Ibid, p. 60-62 : « Prosilit autem, quoniam fervoris interceptione, spiritum quem bullitione consumi oportebat, intro cohibente, impetum interea dum dolio clauditur, erumpendi foras in se quidem retinet : sed ubi post hauritur, inque vitreum craterem effunditur, tamquam patefactis foribus, disruptisque claustris, statim spiritus ante clausos, veluti gestientes in altum emittit, simulque spumas ad crateris extrema, se se invicem collidentes, spiritibus vide licet aliis atque aliis confertim pullulantibus atque subsilientibus edit ; id quod forsitan vibrare est, ut etiam vulgo sed corrupto vocabulo brillare dicimus. »

61 Ibid, p. 60-62.

62 Ibid, p. 60-62 : « Quippe sapor suavis, per se noni suavitatem offert : vini vero spiritus, que magno impetu prorumpentem & linguae penetralia subeuntem hic sapor comitatur, mordicationem inducit ».

63 SCACCHI, *De salubri potu dissertatio*, 1622, p. 224-232 : « Ex dictis itaque satis aperte colligi videtur, quam perniciosa sit in vinis titillandi, sive piccandi qualitas, quam fere omnes, & praecipue Principes adeo expetunt, ac extollunt, & eo magis, si non solum palatum, sed oculos etiam ita feriat, ut lacrymas eliciat : Quod hyeme praesertim ratione frigidioris ambientis evenire

solet : *huiusmodi vinum apud ipsos selectissimum, ac celebratissimum est, cum tamen ob multitudinem flatuosi spiritus, quo refertum est, perniciosissimum dici beat, non enim est vini sapor, qui pungit, sed spiritus, quo vehitur irruentis impetus, hinc est, quod quo magis vinum hoc flatuoso spiritu abundant, eo magis faerit, ut acinaceo vino, quod raspatum nuncupant contingit [...] ».*

64 CONFORTO, *Libellus de vino mordaci*, 1570, s.p. : « *si vinis mordacitatis expertibus acini infundantur, ea summam acrimoniam concipiunt, quod in ipsis acinorum excrementa mordacia derelinquantur* ».

65 *Ibid* : « *Inhibetur etiam effervescentia vini, si doliis eo plenis coercentur, ita ut nulla ex parte agitari expirare revè, neque effervescere possit, hic mos est Gallis, qui vina mordacissima ita conficiunt* ». Concernant Conforto, voir aussi : COZZANDO, *Della Libraria Bresciana*, 1694, p. 197.

66 GUASTI 1852, *Le lettere di Torquato Tasso*, tome 1, p. 34/35 : « *Ma ciò che desidero nel vino, è un non so che, che o lusinghi o morda la lingua e l'palato o faccia l'uno e l'altro effetto insieme : confessò l'imperfezione del mio gusto, al quale sono più grati i vini dolci e raspanti d'Italia che questi di Francia ; i quali mi paiono tutti (parlo de' buoni) d'un medesimo sapore, sì che malagevolmente distinguerei l'un da l'altro.* »

67 CONFORTO, *Libellus de vino mordaci*, 1570, s.p. : « *Acinacea verò, quorum usus est frequens, tanto sunt dictis vinis peiora, quanto succis deterriora sunt excrementa sola, atque sincera, quid enim aliud sunt, quam aqua excrementis vini diluta ?* ».

68 PETRONI, *De victu Romanorum*, 1581, p. 60.

69 *Dictionnaire universel françois et latin*, 1771, tome 7, p. 149.

70 CASSIODORE, *Variae*, 12, IV.

71 LIGER, *Oeconomie générale ou nouvelle maison rustique*, 1700, Tome 2, p. 341.

72 LIGER, *Nouveau théâtre d'agriculture*, 1713, p. 509.

73 *Chronique de la commune de Zollikon du 9 octobre 1704, selon l'entrée « Rappis(s)er » dans le Schweizerisches Idiotikon VI, col. 1184, (En ligne : <https://www.idiotikon.ch>).*

74 *Donnstsags-Nachrichten von Zürich, betreffend allerhand in dem gemeinen Handel vorkommende Dinge, als vom kauffen und verkauffen [...], I/1737, LIII/1739, I/1740, I/1750, XLVI/1755, L/1755, LIII/1756, (En ligne : <https://doi.org/10.3931/e-rara-5965>) ; voir également : Wein-Umgelt-*

Ordnung der Stadt Zürich 1757, p. 117 : « [...] Muscateller Malvasier Rapisser und alle andere dergleichen auf Mehrschaz verkaufende Getränke [...] ».

75 SÉE 1873, Notanda, p. 20.

76 *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, 1809, p. 67. Louis-Augustin Bosc d'Antic (1759-1828) était inspecteur général des Pépinières Royales et de celles du Gouvernement, il était également responsable de la collection de vignes du jardin du Luxembourg.

77 Annales du Sénat 1878, séance du jeudi 21 mars 1878, p. 200.

78 Voir les entrées « Rampas/-es » et « Räppser » dans le *Dictionnaire de la langue des vignerons allemands* (WDW) (En ligne : <https://wdw.uni-trier.de/onlinewb/>) ainsi que ALTHAUS, 2008, *Wörterbuch der Weinsprache*, p. 138.

79 RIEHL, *Rheingauer Herbstbriefe* II, 1850.

80 CHRISTOFFEL 1957, *Die wunderbare Historie des Weines*, p. 169.

81 voir par ex. *Grand Larousse de la langue française*, tome 6, p. 4793 : II. 1. Boisson légère et médiocre qu'on obtient en faisant passer de l'eau sur du marc de raisin (sur la « râpe ») ou sur du raisin entassé dans un tonneau [...] / 2. Vin trop léger ou éventé que l'on a bonifié, soit en y faisant macérer des raisins secs, soit en y ajoutant du raisin nouveau. / Le raisin employé à cet usage : Passer du vin par le râpé, sur le râpé. / 3. Vin trouble ou trop chargé qui a été éclairci par un contact prolongé avec des copeaux de chêne, de hêtre, etc., ajoutés dans le tonneau. / Les copeaux eux-mêmes. / 4. Boisson composée d'un mélange de restes de vins divers, qu'on sert aux clients dans les cabarets.

---

1 Pour l'étymologie, voir les entrées « rappes », « respen », « raspen » et « rispe » dans le *Deutsches Wörterbuch* de Jacob GRIMM et Wilhelm GRIMM, version numérisée dans le *Wörterbuchnetz* du Trier Center for Digital Humanities, version 01/23, <https://www.woerterbuchnetz.de> ; l'entrée « ras-pôn » dans : *Französisches etymologisches Wörterbuch* 16 (1959), éd. par Walther von WARTBURG, Bâle 1959, p. 669-673, version en ligne du FEW : <https://lecteur-few.atilf.fr> ; les entrées « raspecia » ainsi que « raspaticium » dans le *Glossarium mediae et infimae latinitatis* de Charles DU FRESNE, sieur DU CANGE, éd. par Léopold FAVRE, 10 volumes, Niort 1883-1887, version en ligne : <http://ducange.enc.sorbonne.fr> ; les entrées « raspis » et « raspis wine »

dans l'*Oxford English Dictionary*, version en ligne : <https://www.oed.com> ; l'entrée « Rappis » et « Rappis(s)er » dans le *Schweizerisches Idiotikon* vi, col. 1183/1184, version en ligne : <https://www.idiotikon.ch> ; les entrées « drapp » et « krâpfo, krâfo, krâppo » dans le *Etymologisches Wörterbuch des Althochdeutschen*, version en ligne : <https://ewa.saw-leipzig.de>, (tous consultés le 30.1.2023) ; SCARABELLI 1878, *Vocabolario universale della lingua italiana*, tome 6, col. 1663/1664 ; ALANNE 1956, p. 27-29 ; HENRY 1996, *Langage oenologique en langue d'oïl*, p. 260/261.

2 HILDEBRANDT 1974, *Summarium Heinrici IV*, I, p. 171 : « *Racemus drappo botrus uvuis ablatis* »

3 Voir l'entrée « Rëspe » dans le *Schweizerisches Idiotikon*, Vol. vi, col. 1487/1488, version en ligne : <https://www.idiotikon.ch> (consulté le 30.1.2023) ; l'entrée « râpe » dans REY 2010.

4 Sur la signification de *racemus*, voir SEELIGER 2021, p. 5-16 ; l'entrée « *race-mus* » dans : *Französisches etymologisches Wörterbuch*, 10 (1962), éd. par Walther von WARTBURG, Basel 1962, p. 11, version en ligne du FEW : <https://lecteur-few.atilf.fr> (consulté le 30.1.2023) ; POSTGATE 1881, p. 302-311.

5 Voir *Enciclopedia Italiana di scienze, lettere ed arti* (Treccani), <https://www.treccani.it/vocabolario/raspollare> ; <https://www.treccani.it/vocabolario/raspollamento> ; <https://www.treccani.it/vocabolario/raspo> (tous consultés le 30.1.2023)

6 1 imi = 18,37 litres dans le duché du Wurtemberg.

---

## Français

Le râpé était un type de vin très répandu en Europe. Son élaboration repose sur un procédé de fabrication étonnamment ancien utilisant à l'origine des vignes lambrusques et dont le principe de base consiste à placer des raisins dans un tonneau, à verser du vin dessus et à faire fermenter le tout. Si l'interprétation contemporaine est celle d'une boisson médiocre, les sources suggèrent cependant qu'il n'existe pas un râpé unique, mais plutôt des méthodes de vinification adaptées aux besoins régionaux ou correspondant à différentes classes sociales. L'histoire du goût du – et pour – le râpé est complexe et a évolué au fil des siècles. L'objectif de cet article est de reprendre l'histoire du râpé dans un contexte chronologique et géographique plus large. Il est ainsi remarquable de constater que le râpé a été un type de vin mousseux, vinifié en tant que tel. C'est surtout en Italie qu'il était apprécié pour son caractère effervescent, où le procédé a été perfectionné au point que l'on peut parler d'une forme précoce de seconde fermentation.

Progressivement, le râpé a été assimilé au vin de dépense, à la piquette, acceptation qui a prévalu à partir du XIX<sup>e</sup> siècle.

### **English**

Râpé was a very common type of wine in Europe. It was made using a process that had been known since ancient times, using originally Labrusque vines, the basic principle of which was to place grapes in a barrel, pour wine over them and ferment the mixture. While the contemporary interpretation is that it was a wine of minor quality, the sources suggest that there was not a single râpé, the principle of vinification having been adapted to regional needs or corresponding to different social classes. The history of the taste of and for râpé is complex and has evolved over the centuries. The aim of this article is to review the history of râpé in a broader chronological and geographical context. It is remarkable that râpé was a type of sparkling wine, vinified as such. Especially in Italy râpé was appreciated for its effervescent character, where the process was perfected to the point where we can speak of an early form of secondary fermentation. Gradually, râpé came to be equated with 'poor wine'a concept that prevailed from the 19th century onwards.

---

### **Mots-clés**

râpé, vin aux herbes, vin mousseux, goût, vinification, conservation du vin, transfert de savoir-faire

### **Keywords**

râpé, herbal wine, sparkling wine, taste, wine-making, preservation of wine, transfer of know-how

---

### **Christine Krämer**

Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V

[christine\\_kraemer@gmx.de](mailto:christine_kraemer@gmx.de)

[christine\\_kraemer@gmx.de](mailto:christine_kraemer@gmx.de)

IDREF : <https://www.idref.fr/191316881>