

**Crescentis**

ISSN : 2647-4840

: Université de Bourgogne

8 | 2025

Varia

## Les acteurs de la production d'un petit lieu du vin en Auvergne : Brioude au XVIII<sup>e</sup> siècle

*The actors involved in wine production in a small town in Auvergne: Brioude in the 18<sup>th</sup> century*

Article publié le 20 décembre 2025.

**François Daumet**

DOI : 10.58335/crescentis.1709

🔗 <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1709>

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

François Daumet, « Les acteurs de la production d'un petit lieu du vin en Auvergne : Brioude au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Crescentis* [], 8 | 2025, publié le 20 décembre 2025 et consulté le 08 juillet 2026. Droits d'auteur : [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). DOI : 10.58335/crescentis.1709. URL : <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1709>

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

PREO

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

# Les acteurs de la production d'un petit lieu du vin en Auvergne : Brioude au XVIII<sup>e</sup> siècle

*The actors involved in wine production in a small town in Auvergne: Brioude in the 18<sup>th</sup> century*

## Crescentis

Article publié le 20 décembre 2025.

8 | 2025

Varia

François Daumet

DOI : 10.58335/crescentis.1709

🔗 <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1709>

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

---

Introduction

Les lieux dédiés à la production de vin

Un ensemble de lieux difficiles à déterminer

Les cuvages de Brioude

Les acteurs de la production de vin

Produire du vin : un critère de distinction sociale

Des personnes soucieuses de valoriser leurs patrimoines agraires

Conclusion

---

## Introduction

« Brioude n'a plus d'autres branches de productions et de revenu que le vin et le blé de son territoire [...] mais le vin n'y a aucune qualité ».

- 1 Cette considération de Legrand d'Aussy (Legrand d'Aussy 1793, p. 320), qui accomplit un périple à travers la province d'Auvergne au crépuscule de l'Ancien Régime, est l'une des nombreuses critiques formulées par le voyageur sur la qualité du vin auvergnat. Celles-ci

sont accablantes : à Issoire, le « petit vin » des paysans serait une piquette faite avec de l'eau jetée sur du marc de raisin, alors qu'à Besse, les clients d'un aubergiste se plaindraient du manque de goût du vin qui leur est servi (Legrand d'Aussy 1793, p. 275).

- 2 Malgré ces critiques acerbes, la production de vin est particulièrement répandue en Basse-Auvergne au xviii<sup>e</sup> siècle. Le vignoble auvergnat s'étend sur la plaine de la Limagne, depuis le bourg de Maringues, au nord, jusqu'à la petite ville de Langeac, au sud, aux portes du Gévaudan. En dépit de sa mauvaise réputation, il est cultivé sur des collines aux coteaux exposés plein sud et bénéficie d'un climat sec et ensoleillé. Néanmoins, ces aménités ne pallient pas les hivers particulièrement longs et rigoureux, sans parler des gelées précoces ou tardives, qui compliquent la croissance des ceps de vigne et le processus de vinification, à une époque où les vendanges sont réalisées au mois d'octobre. Le vin auvergnat voyagerait mal de surcroît et tournerait rapidement à l'aigre (Poitrineau 1965, p. 59). Les Auvergnats préfèrent expédier leurs pommes et leur bois (sapins) vers Paris et consommer leur vin sur place, à moins que celui-ci ne soit exporté vers des contrées où le climat rend la culture de la vigne impossible (Haute-Auvergne, Gévaudan).
- 3 Sans surprise, le vignoble auvergnat, aussi étendu soit-il, appartient à la catégorie des petits vignobles ; ce qui explique sa place minime dans l'historiographie (Le Bras 2017, p. 15). Hormis quelques passages dans la thèse de l'historien ruraliste A. Poitrineau sur les campagnes auvergnates du xviii<sup>e</sup> siècle, la seule synthèse sur la question est le mémoire de maîtrise de l'une de ses étudiantes qui s'intéresse aux vigneronnes, à la viticulture et aux outils et procédés pour produire du vin (Perry 1982). Une analyse plus récente des géographes F. Faucon et L. Rieutort propose une relecture de son histoire à l'aune de son renouveau au début du xxi<sup>e</sup> siècle, en Bourbonnais principalement (Faucon, Rieutort *in* Hinnewinckel 2010). Située en périphérie du « grand » vignoble auvergnat, la vigne brivadoise a fait l'objet de plusieurs enquêtes menées par la société savante de l'Almanach de Brioude, citons en particulier celles de R. Darpoux, les seules à offrir une vision d'ensemble même s'il n'accorde pas une réflexion sur les producteurs de vin (Darpoux *In Almanach de Brioude* 1979, p. 9-42).

- 4 Située aux confins de la Basse-Auvergne, Brioude est une petite ville baignée par la rivière Allier et peuplée d'environ 4 000 à 5 000 habitants au xviii<sup>e</sup> siècle. Entourée par les contreforts du Forez et de la Planèze, elle est au cœur d'une petite limagne vallonnée et traversée par la route royale qui relie Clermont-Ferrand au Puy. Les vignes s'étendent les flancs des collines, en particulier à proximité du bourg voisin de Vieille-Brioude, dans un espace suburbain en situation de piémont pour reprendre la typologie proposée par R. Pech (Pech *in* Le Bras 2017, p. 33). La présence d'un marché local relativement important et d'une clientèle venue des espaces montagnards voisins expliquent la prégnance de la vigne dans le terroir brivadois, comme en témoigne l'existence d'une confrérie de vigneronns nommée en l'hommage de saint Verny.
- 5 Sous l'Ancien Régime, Brioude ne remplit qu'un des trois critères retenus pour la définition d'une ville (Lamarre 1993). Elle ne possède aucune institution municipale pérenne, celle-ci lui étant refusée une nouvelle fois en 1765 par les seigneurs de la ville, les chanoines-comtes du chapitre Saint-Julien. Elle perd ses fortifications, abattues progressivement dans les années 1770, mais possède en revanche trois administrations : bailliage, subdélégation et élection. Eu égard au contexte local, Brioude apparaît comme la seule ville d'envergure de la région car elle dépasse de très loin Langeac et Auzon dont les dimensions font plus penser à des gros bourgs.
- 6 Longtemps, les historiens ont évoqué l'idée d'un isolement supposé de Brioude et de son élection du reste de la province et, plus généralement, des dynamiques économiques françaises. Le réseau professionnel du maître orfèvre brivadois Julien Nozerines (1719-1773) prouve le contraire et met en exergue des contacts permanents avec des villes de plus grande importance, telle Clermont-Ferrand (Dau-met 2019a).
- 7 L'étude réalisée sur les stratégies mises en œuvre par celui-ci afin d'intégrer les élites brivadoises a mis en lumière le souci de la famille Nozerines à se constituer un patrimoine agraire et à le valoriser (Dau-met 2019a, voir en particulier p. 75-79). Le livre-journal de Julien témoigne de son intérêt pour la viticulture.
- 8 Pour mener une réflexion plus générale sur les acteurs et les lieux de la production du vin à Brioude, des sources notariales (contrats de

ventes, de baux et inventaires après décès) ont été utilisées pour connaître les origines sociales des producteurs de vin et le cadre spatial et matériel de leur production. Le choix s'est porté sur un ensemble de quatre notaires qui sont les seuls à avoir laissé des minutes complets pour les décennies 1750 et 1770 et disposent tant d'une clientèle urbaine que rurale. Les archives seigneuriales, rarement conservées puisque nombre d'entre elles ont été brûlées par les Briovadois eux-mêmes le 28 août 1793, et fiscales s'avèrent décevantes et n'abordent guère la question de la production de vin.

- 9 Ces deux décennies ont été retenues pour trois raisons. C'est à partir de là que le pouvoir monarchique renonce à interdire la plantation de nouveaux cepes de vigne (déclaration royale de 1731) et adopte une politique de « laisser-faire » (Lachiver 1988, p. 333). En Auvergne, ces décennies sont marquées par des conditions météorologiques semblables, marquées par des étés humides et frais, qui permettent d'établir d'éventuelles comparaisons. Enfin, ce sont les périodes où les minutes notariales sont les mieux conservées qui offrent ainsi des masses documentaires homogènes et complètes, ce qui n'était pas le cas auparavant.
- 10 L'objectif est de connaître les caractéristiques de la production viticole dans une ville située en périphérie d'un petit vignoble et d'envisager s'il s'agit, comme dans les terroirs de grands vignobles (Lachaud 2012), d'un marqueur social fort. Cette étude insiste sur l'organisation spatiale des lieux de la production, du matériel vinaire utilisé et des modes de conditionnement choisis au moment de la fermentation et de la conservation de la boisson obtenue.

## **Les lieux dédiés à la production de vin**

### **Un ensemble de lieux difficiles à déterminer**

- 11 Les actes notariés témoignent de la prégnance de la viticulture à Brioude au xviii<sup>e</sup> siècle : une multitude d'actes ont trait à des ventes ou des cessions de vignes, parfois celles-ci sont intégrées à une dot.

L'essentiel de la population, y compris les journaliers, dispose d'au moins une vigne, tandis que certains bourgeois parviennent à se constituer un véritable patrimoine viticole. L'exemple de l'orfèvre Julien Nozerines le prouve : il est le propriétaire de onze vignes dans le terroir brivadois, soit près de 3,76 hectares (Daumet 2019b, p. 72). Néanmoins, ses terres ne sont jamais contiguës et il n'existe pas de domaine à proprement parler.

12 Si la viticulture est très présente, ce n'est pas le cas de la viniculture. En effet, seule une soixantaine d'actes notariés mentionnent des lieux, spécifiques ou non, dédiés à la production (cuvage) ou à la conservation du vin (cellier, cave). Les Brivadois possèdent à la fois un cuvage et une cave contrairement aux conclusions avancées par L. Perry (Perry 1982, p. 104). Il est donc probable que les producteurs de vin installés en ville disposent de moyens financiers supérieurs à leurs homologues des villages environnants.

13 Le cuvage désigne l'espace où sont disposées les cuves. D'après l'*Encyclopédie*, celles-ci se définissent ainsi :

« Grand vaisseau de bois propre à contenir des liqueurs. Les cuves sont faites de douves de bois de chêne ou de sapin, reliées avec de grands cerceaux de bois ou des cercles de fer, & garnies d'un fond seulement. « On se sert des cuves pour mettre la vendange & y fouler le raisin »<sup>1</sup>

14 Elles ne doivent pas être confondues avec la bachole, nom donné en Auvergne aux récipients en bois utilisés pour vendanger. Le cuvage apparaît comme le lieu de production du vin et un élément central du paysage vinicole brivadois du xviii<sup>e</sup> siècle. C'est ici que les grappes de raisins, qui viennent d'être vendangées, sont foulées et que le jus fermente. Les minutes notariales mettent en évidence un ensemble de 66 cuvages. Le climat de la Basse-Auvergne est marqué par la menace de gelées précoces, dès la fin du mois de septembre, qui peut conduire les Brivadois à vouloir vendanger de bonne heure, quitte à cueillir des raisins pas encore mûrs. Dès lors, le vin produit risque de mal vieillir sans que cela soit nécessairement la faute aux méthodes de stockage, à savoir les cuves et les tonneaux (Brumont *In Le Bras* 2017, p. 38).

- 15 Une minorité des cuvages brivadois (un sur six) est équipée d'un pressoir. Ce dispositif est mentionné systématiquement dans les inventaires ou les contrats de vente d'une maison avec cuvage. En Auvergne, il est utilisé uniquement pour presser le marc (entre un quart et un tiers du contenu de la cuve) qui est ensuite évacué à l'aide d'une seille, orthographiée « seilhe » par les notaires royaux.
- 16 Le pressoir est une machine dont le coût est onéreux, il est considéré par M. Lachiver comme un puissant outil de distinction sociale (Lachiver 1988, p. 202), et qui est d'ordinaire l'apanage des seigneurs. Il est donc probable que les seigneurs de la ville, le chapitre Saint-Julien, accordent à certains Brivadois aisés la possibilité de se doter d'un tel instrument. Le pressoir n'est pas la norme du paysage viticole brivadois pour des raisons essentiellement financières. Son propriétaire accorde de l'importance à son entretien comme Julien Nozerines qui donne un sol à son cousin Pierre-Joseph Gueyffier afin d'en faire aiguiser la « hache » (Daumet 2019b, p. 76).
- 17 Face à l'absence d'équipement pour produire du vin, plusieurs hypothèses peuvent être formulées : les propriétaires d'un cuvage utilisent les services d'un pressoir ambulant, dont l'existence est attestée dans les campagnes auvergnates au xviii<sup>e</sup> siècle (Perry 1982, p. 107), ou d'un pressoir banal, dispositif bien accepté des Auvergnats qui l'associent à un service d'utilité public mais dont la mention n'est pas attestée à Brioude (Perry 1982, p. 108). Les producteurs peuvent également faire appel aux services d'un parent, d'un ami ou d'un voisin, réalités qui ne laissent pas de trace dans la documentation.
- 18 La spatialisation de la production du vin à Brioude s'avère donc plus difficile que prévu puisque la viticulture ne s'effectue pas exclusivement au pressoir, ce qui suppose un vin riche en marc de raisin, mais surtout dans les cuvages.

## Les cuvages de Brioude

- 19 La répartition des cuvages dans la ville de Brioude est aléatoire. Elle ne répond à aucune logique d'implantation dans l'espace urbain et leur nombre semble constant sur la période envisagée. En Basse-Auvergne, le cuvage est toujours intégré à la maison du vigneron, où il occupe tout le rez-de-chaussée<sup>2</sup>. Le 12 décembre 1750, Antoinette

Bouchard, veuve du subdélégué de l'intendant d'Auvergne et belle-mère de Julien Nozerines, vend une maison de ce type au vigneron Jean Ferrand<sup>3</sup>. Du cuvage, l'acquéreur peut accéder à une cave, nécessaire pour le vieillissement et le stockage du vin et des tonneaux. L'étage est simplement composé d'une chambre et d'un galetas qui servent d'appartement pour l'acheteur et sa famille. Il s'agit ici de l'exemple-type d'une maison vigneronne du Brivadois.

- 20 Lorsqu'on s'élève socialement, le cuvage n'est pas adjacent à la demeure du maître des lieux. En 1758, la veuve de l'avocat Martinon, Françoise Dalbine, vend au président de l'élection Jean-François Croze de Montbriset une maison pour un montant de 5 000 livres<sup>4</sup>. À l'arrière de celle-ci, une cour intérieure marque une séparation nette entre la sphère privée et les activités agricoles pratiquées dans une dépendance : un cuvage accompagné d'un débarras, où se trouve un pressoir, ainsi qu'un grenier à foin.
- 21 La fonction du cuvage est parfois détournée au profit de l'activité professionnelle du maître des lieux. Le négociant et greffier en chef de l'élection Jacques Vairon utilise le sien comme une arrière-boutique pour ranger ses marchandises<sup>5</sup>. Cela ne l'empêche pas de produire lui-même son vin dans une petite pièce voisine de sa cuisine (« *plus, dans un petit cuvage pratiqué à côté de la cuisine* »). On ne s'étonnera pas ici de l'absence de pressoir dans un espace visiblement exigu.
- 22 Il arrive aussi que le cuvage ne soit pas mitoyen de la demeure de son propriétaire. Julien Nozerines possède son propre cuvage, situé rue des Equilles alors qu'il habite au croisement des rues du Commerce et du Collège<sup>6</sup>. Celui-ci semble de grandes dimensions eu égard au nombre d'effets inventoriés par le notaire qui précise qu'il s'agit en réalité d'un bâtiment transformé en cuvage, probablement une maison à l'origine (Daumet 2019b, p. 46).
- 23 Les minutes notariales ne précisent jamais les dimensions exactes des cuvages ou si des ouvertures sont pratiquées afin d'aérer ces salles. Celles-ci sont pourtant essentielles afin d'éviter l'asphyxie des vignerons, à cause du gaz carbonique produit lors de la fermentation. Rien ne semble fait non plus pour contrôler la température du lieu, essentiel dans un pays où des gelées précoces peuvent intervenir au moment de la vinification.

- 24 La production vinicole brivadoise au xviii<sup>e</sup> siècle est marquée par son caractère rudimentaire du fait du manque de matériel vinicole mentionné par les notaires. En effet, les cuves sont les éléments inventoriés les plus courants même s'il est probable que les notaires ne précisent que l'existence des outils qui ont le plus de valeur pécuniaire (Pardailhé-Galabrun 1988). Le manque d'investissement des Brivadois dans leur production vinicole est justifié par l'importance de l'autoconsommation et surtout par la faible exigence des clients venus des montagnes environnantes qui se contentent du vin qu'on leur vend car ils sont eux-mêmes dans l'incapacité d'en produire (Brumont In Le Bras 2017, p. 37-38).
- 25 En février 1776, le notaire royal Héraud procède à l'inventaire des biens du chanoine-comte de Coussargues qui vient de décéder. Le 21 février, il visite les caves et les dépendances de la maison canonicale, principalement composées d'un cuvage. Le tabellion relève un marchepied en bois de sapin<sup>7</sup>, qu'utilisent les vigneron pour accéder plus facilement au contenu de la cuve. Le défunt laisse également deux entonnoirs, utilisés pour filtrer et éliminer la lie de vin produite lors de la fermentation. Cet outil est l'un des plus souvent mentionné, comme chez l'orfèvre Julien Nozerines ou le cordier Jacques Bourmelon, et est en bois, avec un « corps de fer » qui permet de fixer l'outil sur une bouteille. Des seaux et des baquets sont également retrouvés dans plusieurs inventaires pour transvaser le vin de la cuve au tonneau, moyen utilisé pour conditionner le vin en Auvergne.
- 26 Les minutes notariales brossent un premier tableau du paysage vinicole brivadois du xviii<sup>e</sup> siècle marqué par le manque, voire l'absence, d'outillage perfectionné. Ainsi, le pressoir n'est pas la condition *sine qua non* pour produire du vin dans une ville située en périphérie du vignoble auvergnat ce qui renforce l'impression d'une production orientée vers la quantité plus que la qualité.

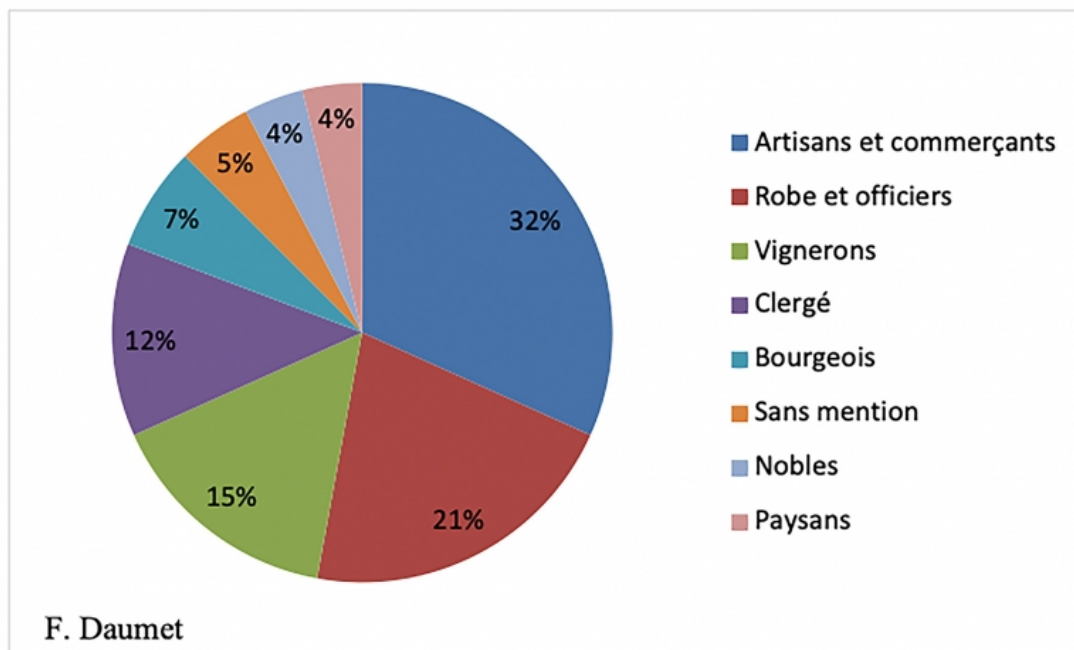
## Les acteurs de la production de vin

## Produire du vin : un critère de distinction sociale

- 27 Le faible poids démographique de la ville de Brioude est contrebalancé par celui conséquent des campagnes qui l'entourent et confèrent ainsi à cette cité de Basse-Auvergne un caractère essentiellement rural au xviii<sup>e</sup> siècle. Les principales activités professionnelles mentionnées dans les registres de sépultures sont toutes liées au travail de la terre : vigneron (322 mentions pour la période 1700-1791), laboureurs (163 mentions), journaliers (125 mentions) et jardiniers (52 mentions) (Dejax *In Almanach de Brioude* 2012, p. 86).
- 28 Cultiver la vigne et produire du vin ne sont pas des activités toujours pratiquées par les mêmes personnes au xviii<sup>e</sup> siècle. Ainsi, Antoine Furetière définit le vigneron comme la personne « qui a soin de faire les vignes, de travailler aux vignes. La campagne est principalement habitée de vigneron & laboureurs ». L'Encyclopédie indique quant à elle que le vigneron est « celui qui s'entend & s'occupe de la culture de la vigne »<sup>8</sup>. Il n'est jamais mention de viticulture dans ces deux définitions. À ce propos, L. Perry note qu'une majorité des vigneronnats auvergnats préfèrent vendre leurs vendanges à de gros propriétaires afin d'éviter de « s'équiper en caves, cuvages, tonneaux » (Perry 1982, p. 103). Certains leur laissent le soin de les récolter eux-mêmes, ne pouvant rétribuer des vendangeurs. Même s'ils jouissent d'une très bonne réputation dans la société d'Ancien Régime – ils sont, à ce propos, parfois assimilés à une « aristocratie paysanne » – les vigneron du xviii<sup>e</sup> siècle constituent une catégorie socioprofessionnelle particulièrement pauvre à Brioude. L'inventaire après décès du vigneron Jean Genton le prouve : outre un cuvage au rez-de-chaussée, son logement est composé d'une seule et unique pièce qui semble assez grande compte tenu du mobilier inventorié (deux lits, une armoire, une table, deux chaises et deux bancs). La valeur de la succession ne dépasse pas les 700 livres (Hatoux, *in Almanach de Brioude* 2014, p. 213-242). Par ailleurs, l'inventaire ne mentionne aucun outil pour travailler la terre ni produire du vin, hormis un ensemble de neuf tonneaux.
- 29 Qui produit du vin à Brioude ? Dans son article sur le vignoble du Brievadois, R. Darpoux n'apporte aucune précision sur la question, à

peine mentionne-t-il brièvement les chanoines du chapitre noble Saint-Julien et les familles de la bourgeoisie locale sans donner plus de détails.

**Figure 1 : Les 104 producteurs de vin relevés à Brioude au xviii<sup>e</sup> siècle.**



Artisans et commerçants	Gens de justice	Vignerons	Clergé	Bourgeois	Sans mention	Nobles	Paysans	Total
33	22	16	13	7	5	4	4	104

F. Daumet

30 Le graphique et le tableau ci-dessus (Figure 1) ont été établis à partir de la mention des vendeurs, des acquéreurs et des propriétaires de cuvage, dotés de pressoir ou non, retrouvés dans les actes notariés des décennies 1750 et 1770. Cette répartition n'est pas représentative de la société brivadoise et n'évolue pas sur la période envisagée. En effet, les artisans, les commerçants et les gens de justice (avocats en parlement et conseillers du roi) sont les principaux acteurs de la production de vin à Brioude. Ils sont ensuite suivis par les vignerons, probablement les plus aisés, et le clergé local, essentiellement des chanoines. La quasi-absence de la noblesse s'explique par la forte attraction de la capitale et de la Cour. Les paysans ne sont guère plus nombreux.

- 31 Il apparaît donc très clairement que la production de vin est le fait des élites roturières urbaines mais aussi de catégories socioprofessionnelles plus humbles pour qui l'acquisition d'une terre est une façon d'imiter le second ordre du royaume et d'afficher sa réussite financière autant que personnelle (Le Mao, Marache 2010).
- 32 Néanmoins, ces catégories ne semblent pas muées d'un esprit d'entreprise susceptible d'améliorer la qualité de leur production ce qui les distingue clairement des dynamiques bordelaises (Le Mao, 2006, p. 19). En ont-elles le moyen ou même simplement la volonté ?

## **Des personnes soucieuses de valoriser leurs patrimoines agraires**

- 33 Produire du vin au xviii<sup>e</sup> siècle répond surtout à une attente sociale à Brioude. Le début du siècle est marqué par une forte hausse de la consommation dans les milieux modestes, comme l'a déjà mentionné R. Dion (Dion 1959, p. 472 et suiv.) à l'échelle de la France, comme chez les artisans et commerçants urbains, qui n'est pas encore concurrencée par les boissons coloniales (chocolat, thé et surtout café). La production d'orfèvrerie de Julien Nozerines reflète bien cet engouement des milieux populaires pour cette boisson alcoolisée puisqu'il fabrique un ensemble de 178 tasses entre 1752 et 1772 (Dau-met 2019b, p. 192). Celles-ci leur sont exclusivement destinées, en particulier lorsqu'ils sont établis à Brioude ou dans la petite ville voisine d'Auzon. Il est ici question de *taste-à-vin*, ou « *tassou* » dans le dialecte auvergnat local, qui est un récipient utilisé pour goûter le vin.
- 34 Ainsi, produire du vin en ville répond aussi à une logique d'échelle évidente puisqu'elle correspond à un marché important de consommateurs locaux, d'autant plus vrai dans le cas de Brioude qui n'est entourée par aucune ville d'envergure dans son environnement proche. Cela permet aux producteurs d'éviter de transporter leur vin qui vieillit mal, comme en témoignent de nombreuses bouteilles de vinigre mentionnées dans les inventaires après décès.
- 35 La production de vin renvoie aussi à l'idéal d'autarcie auquel chaque foyer doit tendre en le rendant autosuffisant. Elle peut aussi apporter à la famille une source de revenus complémentaires. Si, dans le cas de

Julien Nozerines la vente de vin n'est pas attestée, l'orfèvre en fournit à ses domestiques (Daumet 2019b, p. 100). Fabricant d'articles liturgiques pour les sept établissements religieux et les quatre églises paroissiales, l'artisan-orfèvre peut aussi vendre sa production à l'Église.

- 36 Au regard des archives notariales, les Brivadois accordent plus d'importance au conditionnement du vin qu'à sa production en elle-même. Après avoir été foulés par les vendangeurs, les raisins sont laissés à fermenter dans des cuves avant d'être ensuite vidées dans des tonneaux. Ces derniers sont descendus dans une cave à l'aide de grosses cordes comme le prouve la saisie des biens du boulanger Mathieu Bagès, tout juste décédé, orchestré par son gendre le marchand Gabriel Grenier<sup>9</sup>. La cave est souvent aménagée, nous l'avons vu, juste en dessous du cuvage et souffre de l'humidité, qui nuit au bon vieillissement du vin, comme lors d'années très pluvieuses comme 1757 et 1771 (Poitrineau 1965, p. 727). À l'instar des cuvages, les dimensions des caves ne sont jamais précisées. Néanmoins, celles-ci semblent réduites, devant le peu d'objets recensés par les notaires, et le vin apparaît souvent comme le seul produit conservé dans la cave brivadoise du xviii<sup>e</sup> siècle. Afin de renforcer sa structure, la cave est souvent une salle voutée comme celle située dans la maison vendue par le vigneron Jean Pélissier surnommé Barnaguet, pour un montant de 520 livres, au boulanger Martial Anglisson<sup>10</sup>.
- 37 L'usage du chêne pour la fabrication de tonneaux s'impose progressivement à Brioude au siècle des Lumières, en particulier chez les élites bourgeoises, même s'il reste bien rare dans le cuvage de Julien Nozerines qui semble lui préférer le sapin (Daumet 2019b, p. 78). Le tonneau apparaît comme le seul moyen pour permettre la conservation et le vieillissement du vin, les bouteilles en verre inventoriées sont systématiquement vides ou contiennent du vinaigre (Daumet 2019b, p. 58). En cas de vendanges prolifiques, il est important d'avoir beaucoup de tonneaux comme le montre l'exemple du comte de la Rodde qui est obligé d'en acheter au métayer de Julien Nozerines, Antoine Rancilhac, en prévision des vendanges de l'automne 1768 (Daumet 2019b, p. 78).
- 38 Pour répondre aux exigences de la récolte, deux solutions s'offrent aux propriétaires d'un cuvage : utiliser les services d'un tonnelier ou fabriquer le récipient convoité. Julien Nozerines dispose d'un stock de

planches qui se confond avec celui utilisé par la famille pour se chauffer, cuisiner et alimenter la forge de l'artisan. Suite au décès du président de l'élection Jean-François Croze de Montbriset, un inventaire de ses biens est établi à la demande de sa famille. Sa veuve indique au tabellion que les cinq douzaines de planches de chênes, retrouvées dans les réserves, sont destinées à être assemblées pour devenir des tonneaux.

- 39 Dans les inventaires, les notaires précisent, généralement, l'existence de cercles (en bois ou en fer) et d'outils pour la réalisation d'un tonneau (appelés des jaffes dans les minutes). Les propriétaires de cuvage ne requièrent alors probablement pas les services d'un tonnelier, à moins qu'ils se cantonnent à apporter le matériel nécessaire et laissent l'artisan assembler les différentes pièces.

## Conclusion

- 40 En dépit de sa réputation de piètre qualité, le vin et sa production occupent une place centrale dans l'espace urbain et la vie de la cité briovadoise au xviii<sup>e</sup> siècle. Le terroir de Brioude est couvert par de nombreuses parcelles où travaillent vigneron et métayers des familles de la bourgeoisie locale. Si la quasi-totalité de la population possède un lopin de terre sur lequel poussent des ceps de vigne, tous ne s'adonnent pas à la production de vin. Celle-ci nécessite des revenus suffisants afin de disposer d'un cuvage et d'un matériel vinaire approprié (des tonneaux et cuves en nombre conséquent, des entonnoirs, éventuellement un pressoir).
- 41 Les outils utilisés sont souvent limités aux seuls récipients pour assurer le conditionnement du vin. Le pressoir n'est donc pas une norme et reste l'apanage des élites locales (gens de justice, marchands aisés). Son absence ne pose pas de problème puisque la population n'hésite pas à utiliser les services d'un pressoir banal, d'un pressoir itinérant ou celui d'un proche.
- 42 Produire du vin à Brioude au xviii<sup>e</sup> siècle ne répond pas à une logique de commercialisation véritable puisque les acteurs de cette production misent avant tout sur la quantité plus que sur la qualité de la boisson produite. Cependant, elle apparaît comme un critère de dis-

tinction sociale, un moyen d'afficher sa réussite financière et d'imiter la noblesse, par l'acquisition et la valorisation d'un patrimoine agraire.

---

DARPOUX R., 1978, « Histoire de la vigne à Brioude », In *Almanach de Brioude*, t. 68, p. 39-88.

DARPOUX R., 1979, « Histoire de la vigne à Brioude », In *Almanach de Brioude*, t. 69, p. 9-42.

DAUMET F., 2019, *Julien Nozerines (1719-1773), un orfèvre dans la société brivadoise du xviii<sup>e</sup> siècle. Etude sur la culture matérielle provinciale au siècle des Lumières*, Almanach de Brioude, collection « Les dossiers de l'Almanach », Brioude.

DAUMET F., « Le réseau professionnel de l'orfèvre brivadois Julien Nozerines (1719-1773) », *Siècles* [En ligne], 46 | 2019, mis en ligne le 28 février 2019, consulté le 30 juillet 2020. URL : <http://journals.openedition.org/siecles/4449>.

DEJAX J., 2012, « La population brivadoise d'après les registres de paroisses au xviii<sup>e</sup> siècle », *Almanach de Brioude*, t. 92, p. 71-89.

DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au xix<sup>e</sup> siècle*, Paris, Clavreuil, 1959.

FAUCON F., RIEUTORT L., « Le renouveau d'un « petit » vignoble et ses limites : l'exemple des Côtes d'Auvergne », In : HINNEWINKEL J.-C. (dir.), *Terroirs et territoires du vin*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 2010.

HATOUX M.-H., « Françoise Léotoing, vigneronne brivadoise », *Almanach de Brioude*, 2014, t. 94, p. 213-242.

LACHAUD S., 2012, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vignerons des années 1650 à la fin de l'Ancien Régime*, Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest.

LACHIVER M., 1988, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Fayard, Paris.

LAMARRE C., 1993, *Petites villes et fait urbain en France au xviii<sup>e</sup> siècle. Le cas bourguignon*, Éditions de l'Université de Dijon, Dijon.

LAVAUD S., *Patrimoines viticoles. Les lieux et les objets de la vigne et du vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, FHSO, 2016.

LE BRASS S. (dir.), 2017, *Les petits vignobles. Des territoires en question*, Tours-Rennes, PUFR-PUR.

LE MAO C., 2006, *Les fortunes de Thémis*, FHSO, Bordeaux.

LE MAO C., Marache C. (dir.), 2010, *Les élites et la terre*, Armand Colin, Paris.

PARDAILHE-GALABRUN A., 1988, *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens, xvii<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècles*, PUF, Paris.

PERRY L., 1982, *La vigne, le vin et les vignerons en Auvergne (1740-1790)*, mémoire de maîtrise, Université Blaise-Pascal, Clermont-Ferrand, 1982.

POITRINEAU A., 1965, *La vie rurale dans la Basse-Auvergne au xviii<sup>e</sup> siècle (1726-1789)*, PUF, Paris, 1965.

## Sources manuscrites

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1750).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1751).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1752).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1753).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1754).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1755).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1756).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1757).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1758).

AAB, boîte d'archives notaire Thomas (1759).

ADHL, 3 E 71/5, minutes du notaire Sucquet (1750).

ADHL, 3 E 71/6, minutes du notaire Sucquet (1751).

ADHL, 3 E 71/7, minutes du notaire Sucquet (1752).

ADHL, 3 E 71/8, minutes du notaire Sucquet (1753).

ADHL, 3 E 71/9, minutes du notaire Sucquet (1754).

ADHL, 3 E 71/10, minutes du notaire Sucquet (1755).

ADHL, 3 E 71/11, minutes du notaire Sucquet (1756).

ADHL, 3 E 71/12, minutes du notaire Sucquet (1757).

ADHL, 3 E 71/13, minutes du notaire Sucquet (1758).

ADHL, 3 E 71/14, minutes du notaire Sucquet (1759).

ADHL, 3E 50/25, minutes du notaire Couguet (1770).

ADHL, 3 E 50/26, minutes du notaire Couguet (1770-1772).

ADHL, 3 E 50/30, minutes du notaire Couguet (1773-1775).

ADHL, 3 E 50/31, minutes du notaire Couguet (1775).

ADHL, 3 E 50/32, minutes du notaire Couguet (1776-1777).

ADHL, 3 E 50/33, minutes du notaire Couguet (1777).

ADHL, 3 E 50/34, minutes du notaire Couguet (1778).

ADHL, 3 E 50/35, minutes du notaire Couguet (1779).

ADHL, 3 E 50/36, minutes du notaire Couguet (1779).

ADHL, 3 E 60/4, minutes du notaire Héraud (1770).

ADHL, 3 E 60/5, minutes du notaire Héraud (1771).

ADHL, 3 E 60/6, minutes du notaire Héraud (1772).

ADHL, 3 E 60/7, minutes du notaire Héraud (1773).

ADHL, 3 E 60/8, minutes du notaire Héraud (1774).

ADHL, 3 E 60/9, minutes du notaire Héraud (1775).

ADHL, 3 E 60/10, minutes du notaire Héraud (1776).

ADHL, 3 E 60/11, minutes du notaire Héraud (1777).

ADHL, 3 E 60/12, minutes du notaire Héraud (1778).

ADHL, 3 E 60/13, minutes du notaire Héraud (1779).

## Sources éditées

LEGRAND D'AUSSY P. J.-B., 1793, *Voyage fait en 1787 et 1788, dans la ci-devant Haute et Basse Auvergne*, Paris, 1793.

---

1 *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, 1751-1772, volume IV, p. 583.

2 Plusieurs anciennes maisons vigneronnes subsistent encore dans le centre-ville de Brioude.

3 Archives de l'*Almanach de Brioude* (désormais AAB), minutes Thomas, année 1752, f°114.

4 AAB, minutes Thomas, année 1758, f°26.

5 Archives Départementales de la Haute-Loire (désormais ADHL), 3 E 60/7, minutes Héraud, année 1773, f°327-358 (en particulier f°349 v°).

6 Archives de la famille Colonna-Ceccaldi, « Inventaire de succession », f°18.

7 ADHL, 3 E 60/10, minutes Héraud, 1776. Voir en particulier l'inventaire du cuvage aux f°188-190.

8 L'acception du terme de vigneron a évolué du xviii<sup>e</sup> siècle. Ainsi, le dictionnaire Larousse 2003 propose comme définition : « personne qui cultive la vigne, fait du vin ».

9 ADHL, 3 E 71/8, minutes Sucquet, 1753.

10 ADHL, 3 E 71/7, minutes Sucquet, 1752.

---

### Français

Cet article s'intéresse aux conditions de la production de vin à Brioude au xviii<sup>e</sup> siècle avec un intérêt marqué pour son cadre spatial et matériel et ses acteurs socio-économiques. Par sa localisation, le vignoble brivadois est situé en périphérie du vignoble auvergnat, lui-même considéré comme un « petit vignoble », ce qui peut expliquer une certaine discrétion dans l'historiographie. Si tout le monde ou presque possède quelques arpents de vigne, seules les familles les plus aisées sont en capacité d'assurer la production de

vin. Celle-ci répond surtout à une logique d'autoconsommation et est aussi destinée à une clientèle venue des montagnes environnantes aux attentes plus réduites. Ces dernières se traduisent par une quête de quantité et non de qualité, identifiable à la pauvreté du matériel vinaire utilisé.

### **English**

This article focuses on the conditions of wine production in Brioude in the eighteenth century, with a marked interest in its spatial and material setting and its socio-economic actors. Due to its location, the Brivadois vineyard is located on the outskirts of the Auvergne vineyards, which is itself considered a "small vineyard", which may explain a certain discretion in historiography. Although almost everyone owns a few acres of vines, only the wealthiest families are able to ensure the production of wine. This is mainly based on a logic of self-consumption and is also intended for customers from the surrounding mountains with lower expectations. The latter are reflected in a quest for quantity and not quality, identifiable by the poverty of the wine material used.

---

### **Mots-clés**

vin, ville, XVIII<sup>e</sup> siècle, pressoir, cuvage, petit vignoble, Auvergne, Brioude

### **Keywords**

wine, town, 18th century, wine press, vat room, Auvergne, small vineyard, Brioude

### **Index géographique**

Auvergne, Brioude

### **Index chronologique**

XVIII<sup>e</sup> siècle

### **Rubriques**

Articles

---

### **François Daumet**

Doctorant en histoire moderne à l'Université Clermont-Auvergne ; CHEC (Centre d'Histoire Espaces et Culture)

IDREF : <https://www.idref.fr/261025228>