

## Vins purs VS vins nature

Étude des modes d'élaboration, d'élevage et de conservation des vins dans la littérature domestique des XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles pour définir les vins purs mentionnés dans les archives bourguignonnes.

*Pure Wines VS Nature Wines. A Study of How Wines Were Made, Matured and Preserved in Domestic Literature from the 16th to 18th Centuries, with a View to Defining the Pure Wines Mentioned in Burgundy Archives.*

Article publié le 30 décembre 2023.

**Charlotte Fromont**

DOI : 10.58335/territoiresduvin.2717

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=2717>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Charlotte Fromont, « Vins purs VS vins nature », *Territoires du vin* [], 15 | 2023, publié le 30 décembre 2023 et consulté le 29 janvier 2026. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.2717. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=2717>

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

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](https://voiediamant.org/).

# Vins purs VS vins nature

Étude des modes d'élaboration, d'élevage et de conservation des vins dans la littérature domestique des <sup>xvi</sup><sup>e</sup> au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècles pour définir les vins purs mentionnés dans les archives bourguignonnes.

*Pure Wines VS Nature Wines. A Study of How Wines Were Made, Matured and Preserved in Domestic Literature from the 16th to 18th Centuries, with a View to Defining the Pure Wines Mentioned in Burgundy Archives.*

## **Territoires du vin**

Article publié le 30 décembre 2023.

15 | 2023

**Inovações, patrimônio, economia e mercados da vinha e do vinho em dois grandes países produtores de vinho da América do Sul, Argentina e Brasil**

**Charlotte Fromont**

DOI : 10.58335/territoiresduvin.2717

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=2717>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

---

Vins nature, naturels et S.A.I.N.S

Vins purs

Mentions des vins purs

Définition des vins purs

Vin sans eau

Vin non aromatisé

Les intrants dans les vins du <sup>xvi</sup><sup>e</sup> au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècles

Conservation et clarification des vins

Rectifier la couleur des vins

Traitements des vins altérés

Aromatisation des vins

Conclusion

- 1 Le nouveau mode d'élaboration des vins, selon une philosophie minimaliste d'élaboration et de traitement, s'accroît depuis ces dernières années. Le syndicat de défenses des vins naturels<sup>1</sup> a mis en place une charte d'élaboration récompensant les producteurs par l'obtention du label « Vins méthode nature ». L'association des vins naturels également tout comme celle des vins S.A.I.N.S<sup>2</sup>. Malgré la mise en place de ces chartes et labels qui démontrent une volonté d'encadrer leur production et leur dénomination, il n'existe pour l'instant pas d'appellation officielle commune pour les vins nature et naturels. La démarche des vins naturels prône un retour aux pratiques dites ancestrales préconisant notamment un mode d'élaboration des vins utilisant le moins d'intrants possible. Le seul autorisé reste l'anhydride sulfureux (SO<sup>2</sup>) à des doses quatre à cinq fois moins importantes que pour les vins dits conventionnels. Ce désir de renouer avec des pratiques anciennes et plus respectueuses des sols, du végétal et du produit vin trouverait-il un fondement historique ?
- 2 Les textes et les ouvrages, notamment ceux des <sup>xvii</sup><sup>e</sup> et <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècles, mentionnent des vins « bon, pur, loyal et marchand ». Qu'entend-on alors par un vin pur ? Pourrait-on trouver dans cette définition les prémices des vins naturels ?
- 3 C'est dans le cadre de recherches sur les modes de vinifications réalisées par des auteurs d'origine bourguignonne que la littérature domestique et gastronomique s'est révélée très fournie sur cette période. La consultation d'auteurs tels que Charles Etienne et Jean Liebault, Nicolas de Bonnefons<sup>3</sup>, Louis Liger<sup>4</sup> d'Auxerre<sup>5</sup>, Jean Angran de Rueneuve, Le Chevalier de Jaucourt et bien d'autres, lève le voile sur les pratiques viticoles et vineuses d'une époque où cette notion de vin pur revient assez fréquemment. Élaboration, vinifications, élevage, conservation des vins ou traitements, ces pratiques de l'époque moderne annoncent-elles la philosophie adoptée par les vins naturels d'aujourd'hui ?

# Vins nature, naturels et S.A.I.N.S

- 4 La production de vins nature, naturels, ou S.A.I.N.S semble reposer sur une opposition à une tendance mondiale de standardisation des vins par l'usage de la chimie. Les vins nature seraient élaborés « loin de l'esprit des vins commerciaux qui sont volontairement standardisés au goût d'une forme de clientèle <sup>6</sup> ».
- 5 Ce mode d'élaboration, prône, outre le respect des sols et du végétal, dans les méthodes viticoles, un interventionnisme réduit au minimum dans les pratiques œnologiques, voire l'absence totale d'adjonction de produit, quel qu'il soit, naturel ou chimique, pour la préservation et la stabilisation des vins <sup>7</sup>. Une affiche a été élaborée pour l'association des vins S.A.I.N.S listant les différents intrants autorisés selon les pratiques œnologiques. (Ill. 1)

**Illustration 1. Affiche réalisée en 2013 par Cédric Mendoza pour les vins S.A.I.N.S. et le site [www.vinsnaturel.fr](http://www.vinsnaturel.fr) – mise à jour : février 2022.**



Cette affiche est consultable sur le site [vinsnaturels.fr](http://vinsnaturels.fr) à l'adresse suivante : [https://www.vinsnaturels.fr/design/visuels/fr\\_2022\\_le\\_vin\\_naturel\\_v2.jpg](https://www.vinsnaturels.fr/design/visuels/fr_2022_le_vin_naturel_v2.jpg).

- 6 Pour certaines associations de vins nature, « les grands vins, les vins émotionnants, sont le fruit d'un travail agricole désormais presque disparu, et d'une vinification qui intervient le moins possible<sup>8</sup> ». Certains producteurs de vins naturels se revendiquent comme étant « les derniers survivants qui produisent des vins dignes d'être un mythe comme il a toujours été dans l'histoire de l'Homme<sup>9</sup> » et ainsi qu'« il s'en fait, qu'il s'en vend et qu'il s'en boit depuis plus de 8000 ans<sup>10</sup>. »
- 7 Les discours sur les vins nature renvoient donc généralement vers un « retour à la nature » en s'appuyant sur des arguments induisant une origine historique « comme il a toujours été dans l'histoire de l'homme ».
- 8 La notion de « retour » à quelque chose, et quelle que soit cette chose, induit de renouer avec des pratiques ayant déjà existé, et renvoie donc à un fondement historique.
- 9 Dans cette optique, la notion de vin pur que l'on trouve mentionnée dans certains baux du <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle ou dans des actes notariés des terriers du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, pourrait-elle être en lien avec les vins nature d'aujourd'hui ?

## Vins purs

- 10 Afin de pouvoir établir un lien potentiel entre les pratiques œnologiques anciennes et les vins nature, naturels ou S.A.I.N.S., il est nécessaire de tenter de comprendre ce que signifie la notion de vin pur telle qu'on la voit mentionnée dans les différents documents de l'époque moderne.

## Mentions des vins purs

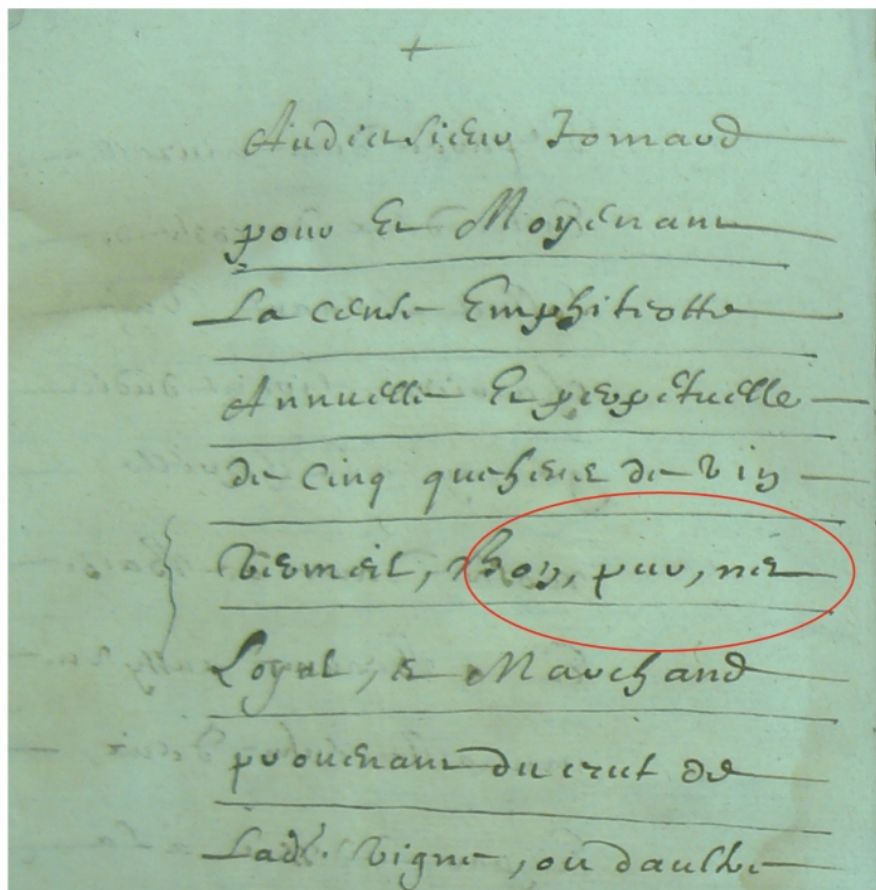
- 11 On rencontre l'indication de vin « bon, pur, loyal et marchand » dans certains baux ou dans les terriers des <sup>xvii</sup><sup>e</sup> et <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècles. La littérature de cette époque peut, elle aussi, en faire mention dans un cadre qui peut n'avoir aucun lien avec le sujet vinicole. Dans l'ordre chronologique<sup>11</sup> d'apparition des mentions de vins purs<sup>12</sup> on peut citer un bail concédé en 1651 dans l'actuel grand cru *Chambertin-Clos de Bèze*.
- 12 Le *Chambertin-Clos-de-Bèze* est l'une des trente-trois appellations grands crus en Bourgogne, et sans doute celui sur lequel nous avons

le plus d'informations historiques qui en font l'un des Climats parmi les plus anciens actuellement connus. Situé sur la commune de Gevrey-Chambertin, en Côte de Nuits, sa création remonterait au <sup>vii<sup>e</sup></sup> siècle lorsque les terres de Gevrey sont données par le duc Amalgaire<sup>13</sup> à l'abbaye de Bèze qu'il vient de fonder<sup>14</sup>. Sans refaire ici tout l'historique de l'abbaye, rappelons seulement qu'elle est cédée au chapitre de Langres en 1219, puis, au <sup>xvii<sup>e</sup></sup> siècle, le même chapitre concède des baux sur ses terres de Gevrey, dont le Clos de Bèze<sup>15</sup>.

- 13 Au milieu du <sup>xvii<sup>e</sup></sup> siècle, un nouveau bail<sup>16</sup> est concédé à Claude Jomard<sup>17</sup> le 2 mai 1651. Le bail est conclu à titre de cens emphytéotique annuel et perpétuel de « cinq queheues<sup>18</sup> de vin vermeil bon, pur, net, loyal et marchand provenant du crut de ladicte vigne ou d'autre aussi bon que ycelluy<sup>19</sup> » (Ill. 2).

### Illustration 2 : Extrait de la copie du bail conclu entre le chapitre de Langres et Claude Jomard le 20 mai 1651.

ADCO série G 1087 – extrait du bail signé entre Claude Jomard et le chapitre de Langres p. 7 et p. 8



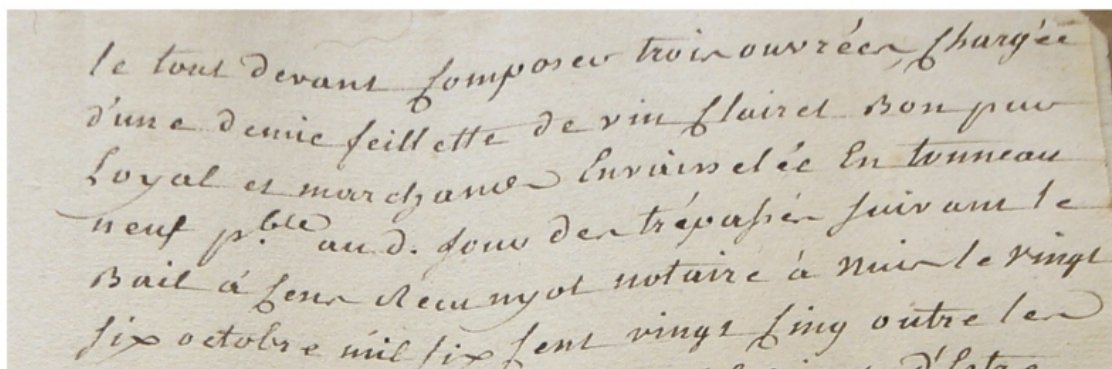
Source : ADCO, G 1087 - Photo Charlotte Glain-Fromont.

- 14 Moins d'un siècle plus tard, on note encore la mention de vin pur dans l'un des feuillets du terrier de Premeaux<sup>20</sup>. Les archives départementales de la Côte d'Or conservent 70 feuillets du terrier de la Seigneurie de Premeaux<sup>21</sup> pour la fin de l'année 1739 à la fin de l'année 1740 ainsi qu'un document manuscrit de Gaspard de Macheco<sup>22</sup> daté de 1765. Même si le terrier est incomplet, les détails contenus dans ces feuillets permettent de recréer un arrêt sur image de la société viticole de cette première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, et l'état des Climats de Premeaux qui bénéficient aujourd'hui de l'appellation Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru.
- 15 Le terrier consigne les revenus des terres de la seigneurie de Premeaux en 1739 et 1740. Chaque feuillet recense les parcelles de l'un des habitants ou tenancier de la seigneurie dont :
- La liste de ses propriétés bâties et non bâties<sup>23</sup>.
  - La nature de leur plantation ou des bâtiments qui s'y trouvent : vignes, terres, friches, bâtiments, jardin, écurie.
  - La superficie de la parcelle concernée.
  - Le lieudit ou Climat<sup>24</sup> dans lequel elles se trouvent.
  - Leur localisation dans le lieudit est également décrite en indiquant les propriétaires, les ouvrages ou les voies, jouxtant la parcelle aux quatre points cardinaux (ses confins).
  - Le montant ou la nature de son imposition annuelle (le cens).
  - La date à laquelle cette imposition (le cens) doit être réglée auprès de la seigneurie de Premeaux représentée par Antoinette Lebelin<sup>25</sup> veuve de Jean Charles de Macheco, feu seigneur de Premeaux et conseiller au Parlement.
- 16 Si en grande majorité le cens annuel doit être réglé en numéraire, parfois il est dû en nature. Il peut s'agir d'huile de noix, de cire neuve ou de vin. Le règlement du cens en vin n'est mentionné qu'une seule fois dans les soixante-dix feuillets du terrier qui sont conservés aux archives départementales de la Côte d'Or. Il s'agit du feuillet n° 164<sup>26</sup>, qui recense, entre autres, une parcelle de deux ouvrées de vignes sises *Au-dessus de l'Église*, un bâtiment et un jardin. Cette propriété est tenue conjointement et solidairement par les dénommés François Adelon et Jacques Huchon. Le montant du cens annuel de cette propriété, d'une superficie totale de trois ouvrées, est « d'une demie feuillette de vin claret Bon pur Loyal et marchand Envaiselée En ton-



neuf p<sup>ble</sup> au d. jour des trépassés suivant le Bail à cens reçu nyot notaire à Nuis le vingt six octobre mil six cent vingt cinq (Ill. 3) ».

### Illustration 3 : Terrier de Premeaux.



ADCO série E Dep. 506 art.11 – Terrier de Premeaux - feuillet n° 164 p. 5

Source : ADCO - série E Dep. 506, Art. 11 - Terrier de Premeaux - Feuillet n° 164, p. 5.

## Définition des vins purs

- 17 Il semble que l'on trouve la réponse à cette question dans différents ouvrages du xvi<sup>e</sup> et du début du xviii<sup>e</sup> siècle. Les nombreuses publications de cette période moderne ne traitent pas forcément et spécifiquement du sujet de la viticulture ou du mode d'élaboration des vins, mais y font régulièrement référence. Parmi les mentions et explications que l'on peut y trouver, on devine que la notion de vin pur correspond à du vin qui n'a pas été additionné d'eau ou de tout autre liquide comme des jus de fruit qui auraient pu servir à aromatiser le vin.
- 18 L'une des premières indications est donnée dans l'édition de 1578 de l'Agriculture et la Maison Rustique<sup>27</sup>, publiée par Charles Etienne et Jean Liebault au chapitre des remèdes que la fermière doit connaître pour soigner les membres de sa famille et les personnes travaillant au domaine. Au chapitre de la colique, il est indiqué que « rien plus singulier que au temps de la douleur, de boire avec deux doigts de vin blanc ou vermeil tout pur, de l'entredeux & cartilage des cerneaux seiché dès le mois d'Aoust, & mis en poudre<sup>28</sup>. »
- 19 La mention de vin « tout pur » laisse sous-entendre qu'il s'agit de vin dans lequel aucun autre produit, ou liquide, n'a été ajouté. S'il ne



s'agit, ici, que d'une indication, plus aucun doute n'est permis dans les propos tenus par Jean Angran de Rueneuve<sup>29</sup>, conseiller du roi en l'élection d'Orléans, en 1712 dans son ouvrage intitulé *Observations sur l'agriculture et le jardinage*<sup>30</sup>.

## Vin sans eau

- 20 En effet, Jean Angran de Rueuneuve consacre tout un chapitre sur les mauvaises pratiques de certains vigneron et de marchands qui « étant peu fidèles en la vente de leur vin, mettent dans leurs tonneaux dix-huit ou vingt pintes d'eau. » Selon lui, l'ajout d'eau dans le vin pourrait passer inaperçu pour les non-initiés. Il explique que la présence d'eau dans le vin ne peut se remarquer puisque « l'eau, beaucoup plus pesante que le vin, descend en bas, & que d'ordinaire, quand on veut goûter cette liqueur, on perce le tonneau à l'extrémité d'en haut<sup>31</sup> ». En clair, l'eau étant plus lourde que le vin, elle tombe au fond du tonneau et le vin reste en surface. Si quelqu'un s'avise de goûter le vin sur le haut du tonneau il ne peut donc se rendre compte qu'on y a ajouté de l'eau.
- 21 Pour pallier ce problème et s'assurer que le vin est bien pur et non additionné d'eau, Jean Liebault puis Jean Angran de Rueneuve proposent différentes méthodes, plus ou moins simples, permettant de savoir si le vendeur indélicat a ajouté de l'eau et de pouvoir, le cas échéant l'en ôter du vin :
1. On peut demander à un tourneur sur bois de réaliser une tasse en lierre. On perce ensuite le tonneau suspecté de contenir de l'eau, à quatre ou cinq doigts du bord inférieur. On tire du vin du tonneau que l'on verse directement dans cette tasse et, selon l'auteur « S'il y a de l'eau dans le vin, elle s'en sépare, & passe & se filtre au travers des pores de cette tasse de lierre, & laisse le vin qui ne peut passer par un chemin si étroit & si serré<sup>32</sup>. » C'est un vase en lierre qu'utilise Jean Liebault en 1572 pour filtrer le vin et en ôter l'eau qu'il contient<sup>33</sup>.
  2. On peut utiliser une bande de toile de coton que l'on fait tremper au fond du tonneau ou du récipient dans lequel se trouve le vin. On laisse pendre l'autre extrémité de la bande de toile à l'extérieur. Par capillarité, l'eau pourra être extraite du vin et « laissera le vin tout pur<sup>34</sup> ».
  3. Une troisième technique consiste à mettre des pommes sauvages dans le tonneau ou le récipient qui contient le vin suspecté d'être additionné d'eau. Si

les pommes coulent au fond c'est qu'il y a de l'eau dans le vin. Si elles flottent c'est que le vin est « tout pur<sup>35</sup> ». Il semble emprunter cette technique à Jean Liébault qui dès 1572, préconise semblablement la même chose avec des poires<sup>36</sup>.

4. On peut également pendre un bâton<sup>37</sup> de trois pieds de long huilé sur sa partie inférieure. On le plonge dans le tonneau jusqu'à la lie. Si, en ôtant le bâton, on constate que des gouttes se sont « accrochées » sur la partie huilée c'est qu'il y a de l'eau dans le tonneau.<sup>38</sup>
5. Il peut aussi s'agir de jeter une sauterelle ou une cigale dans le vin. Si elle se noie c'est que le vin est coupé avec de l'eau<sup>39</sup>.
6. Une sixième possibilité consiste à tremper une éponge neuve dans de l'huile. Il faut ensuite boucher le trou de bonde, du tonneau contenant le vin, avec cette éponge. Il faut faire rouler et tourner le tonneau en tous sens puis le laisser à l'envers (bonde vers le bas). Au bout d'une demi-heure on remet le tonneau à l'endroit. Si l'éponge est pleine d'eau c'est que le vin a été frelaté<sup>40</sup>. Cette technique, reprise par Jean Angran de Rueneuve semble s'inspirer de celle déjà indiquée par Jean Liébault qui l'utilise non, pour simplement vérifier qu'il y a de l'eau dans le vin mais pour l'en ôter. Avant de mettre le tonneau sur l'envers, trou de bonde vers le bas et bouché avec une éponge imbibée d'huile, il indique qu'il faut ajouter dans le vin de l'alun fondu. De cette manière seule l'eau contenue dans le vin sortira du tonneau<sup>41</sup>.
7. Jean Liébault mentionne encore le fait d'ajouter de la chaux vive dans le vin suspect. Selon ce qu'il en sait si le vin est coupé avec de l'eau, la chaux se dissout dans le liquide. Si le vin est pur elle s'agglomère et ne se dissout pas<sup>42</sup>.
8. Jean Liébault indique que l'on peut mettre le vin dans une poêle d'huile bouillante. Pour lui si cette action provoque beaucoup de bruit et que le vin bout, c'est une preuve irréfutable qu'il contient de l'eau<sup>43</sup>.
9. Pour finir, un jonc bien sec mis dans le tonneau de vin ferait office d'éponge et absorberait l'eau contenue dans le vin d'après Jean Angran de Rueneuve qui précise que « L'expérience m'a appris que ce jonc sec avait la vertu d'attirer à soy l'eau et non le vin<sup>44</sup>. »

- 22 Bien qu'ayant énoncé, pour sa part, sept méthodes pour séparer l'eau du vin, Jean Angran de Rueneuve indique encore un peu plus loin une ultime méthode qu'il dit emprunter à Africanus qui, *selon lui*, relatait

que pour faire séparer l'eau du vin qui était dans un tonneau, il fallait y jeter de l'alun (espèce de sel fossile & blanc qui se trouve parmi la terre) liquide, & boucher le trou où l'on met le bondon avec une

éponge imbibée d'huile, & ensuite verser ce tonneau sens dessus dessous, & que peu de temps après l'eau en sortirait toute pure. Cela est aisé à pratiquer<sup>45</sup>.

- 23 Toutes ces techniques semblent indiquer que l'on est très soucieux de la nature pure des vins sur toute la période Moderne. L'adjonction d'eau semble être une altération évidente du produit vin.
- 24 Plus aucun doute ne subsiste sur la nature du vin pur lorsque Jean Angran de Rueneuve disserte sur les bienfaits et les excès de la consommation de vin. S'il est suspicieux sur le fait que certains marchands puissent couper le vin avec de l'eau, pour ce qui est de sa consommation il recommande de le « tremper » d'eau avant de le boire. Il précise que les « jeunes gens » doivent ajouter beaucoup plus d'eau que les « vieillards ». Pour le reste, il conseille de composer le breuvage d'un tiers d'eau et de deux tiers de vin. Il cite en exemple « sa majesté (Louis XIV) toujours sage en ses actions » qui « met plus de la moitié d'eau dans le vin qu'elle boit<sup>46</sup> ».
- 25 Néanmoins, il conçoit que le vin puisse se boire pur « quand on s'est échauffé à faire quelque chose de pénible pour provoquer la sueur » et à la fin du repas, second moment où il est acceptable de boire du vin pur « pour aider à la digestion des viandes & des fruits crus<sup>47</sup> ».
- 26 Un vin pur est donc un vin dans lequel on n'a pas ajouté d'eau, mais pas uniquement.

## Vin non aromatisé

- 27 Après son exposé sur les méthodes pour contrôler la pureté du vin, Jean Angran de Rueneuve enchaîne immédiatement sur une autre problématique qu'il n'approuve pas non plus. Il expose, en effet, que l'on pratique l'aromatisation pour donner au vin un goût de muscade à l'aide de graine de grande Orvalle<sup>48</sup> mise dans un sachet que l'on laisse pendre dans le tonneau jusqu'à ce que l'on estime que le vin ait suffisamment pris le goût recherché. Ces pratiques corrompent, selon lui, le goût naturel des vins<sup>49</sup>. Les différentes méthodes d'aromatisation des vins sont développées dans le chapitre dédié à cette thématique<sup>50</sup>.

## Les intrants dans les vins du xvi<sup>e</sup> au xviii<sup>e</sup> siècles

- 28 Outre les intrants visant à améliorer le goût des vins par divers procédés d'aromatisation déjà mentionnés précédemment, d'autres substances peuvent être ajoutées tout au long du processus de vinification, de l'élevage ou pour la conservation des vins. D'autres remèdes servent à corriger ou à rectifier des vins qui se seraient altérés.
- 29 Les listes des intrants indiqués, ci-après ne sont pas exhaustives. Il faudrait relever tous les ingrédients et « drogues » que l'on ajoute aux différentes phases d'élaboration des vins qui sont mentionnés dans la totalité de la littérature des xvi<sup>e</sup>, xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles.
- 30 On peut les utiliser dès la phase de vinification. En effet, l'obtention de certains vins, nécessite de stopper ou d'empêcher la fermentation. Pour l'élaboration des vins doux notamment, ils doivent être généralement immergés dans de l'eau froide. C'est déjà ce que préconise Jean Liebaut<sup>51</sup> en 1572 afin de conserver du moût sur une année entière et l'empêcher de fermenter. A cette fin, il livre plusieurs techniques visant à conserver le moût, parmi lesquelles l'étanchéification du tonneau par poissage<sup>52</sup>, intérieur et extérieur, et sur lequel on ajoute du plâtre. Il précise que le moût « demeurera plus longuement en sa douceur si l'on prend soin d'immerger le tonneau dans un puits ou un fleuve » après l'avoir « enclos d'une petite peau ». C'est selon lui « la chaleur de la poix » qui permet de conserver le moût dans sa douceur. A défaut d'immerger les tonneaux dans l'eau, ils peuvent être ensablés, ou couverts de marc et de sable. Dans d'autres cas, on peut interrompre la fermentation par l'ajout de craie<sup>53</sup> ou d'esprit de vin<sup>54</sup>.
- 31 Les intrants les plus fréquemment utilisés lors de la phase de fermentation sont des produits aromatisants afin de donner un goût agréable au vin<sup>55</sup>.
- 32 Il peut s'agir également d'obtenir du vin « rassis<sup>56</sup> ». Dans ce cas on peut appliquer une méthode utilisée par les Champenois qui consiste à remplir un tonneau avec des copeaux de bois de fayette<sup>57</sup> et de le remplir avec le moût qui deviendra « rassis en quelques heures sans avoir jetté aucune escume », donc sans avoir fermenté. Par consé-

quent, on laisse le moût débourber. Jean Liebault indique que cette technique est principalement utilisée par les habitants de Troyes non seulement pour obtenir du vin « rassis » mais également pour l'obtention des « rappez » que nous développerons au chapitre des vins altérés.

## Conservation et clarification des vins

- 33 Le souci de préserver les vins de toute altération potentielle et en particulier dans le cas du transport en dehors des régions de production est constant. Le méchage au soufre semble être pratiqué de longue date si l'on en croit Jean Angran de Rueneuve qui se réfère à Fronto<sup>58</sup> pour l'usage du soufre dans le cadre de la conservation et la stabilisation des vins. Dès 1655, Nicolas de Bonnefons indique que les Allemands « pour conserver la bonté de leurs vins blancs de Rhein ansoulfrent leur tonneaux » avant d'y mettre le vin.
- 34 Pour Bassermann-Jordan<sup>59</sup> le soufre aurait été introduit dans le Saint Empire de façon généralisé dès la fin du xv<sup>e</sup> siècle en raison, selon lui, de la grande production germanique de vins blancs<sup>60</sup>. Les différentes mentions que l'on trouve, sur des achats de soufre à la fin du Moyen Âge<sup>61</sup> et la propagation de cet usage par le biais des ouvrages de l'époque moderne dès le xvii<sup>e</sup> siècle, pourraient indiquer que son utilisation se répand et se généralise dès cette époque.
- 35 Pour soufrer les tonneaux, Nicolas de Bonnefons précise que l'on doit faire pendre dans le tonneau une bande de tissu imprégnée de soufre d'une longueur de « six poulces, sur trois ou quatre de large ». On met ensuite le feu à cette mèche clouée dans le tonneau jusqu'à ce qu'elle se soit entièrement consumée. Puis on bouche le tonneau pour « le faire parfumer partout<sup>62</sup> ». On y entonne ensuite le vin aussi rapidement que possible et on couvre le trou de bonde avec des feuilles de vigne et du sable jusqu'à ce que la fermentation alcoolique soit terminée. En 1712, pour Jean Angran de Rueneuve, il est indispensable de soufrer les tonneaux de vins rouges qui doivent être exportés, particulièrement par temps chaud : « Avant de faire transporter du vin rouge en des Provinces éloignées, soit par eau ou par terre, ou par mer hors du royaume, il faut absolument le faire soufrer, si on veut que ce vin ne se gâte pendant les chaleurs ».

- 36 Si Nicolas de Bonnefons précisait la manière de mécher les tonneaux, Jean Angran de Rueneuve nous livre le « Secret pour composer les bougies de soufre<sup>63</sup> » :

2 onces de Poivre blanc, 1 once de gerofle, 2 onces de canelle, 1 once d'anis, 2 onces de graines de muliseau (?), 1 once de gingembre, 1 once d'anis verd, 1 once de graines de genièvre, 2 onces d'Iris, 1 once de thym. Le tout bien battu, pulvérisé & passé par un fin tamis .../... Plus 2 livres 1/2 de soufre en fleur. Mettez ce soufre dans un réchaux sur une terrasse, & le laissez fondre. Mêlez toutes ces drogues avec ce soufre fondu. Passez-y ensuite votre toile coupée par tranches larges de trois doigts, jusqu'à ce que vôtre soufre soit usé.

- 37 La conservation du vin du vin n'est pas la seule préoccupation des auteurs de *l'époque moderne*. Clarifier les vins semble être tout aussi important si l'on prend en compte la multitude de méthodes que nous livrent Jean Liebaut, Nicolas de Bonnefons, Louis Liger, Jean Angran de Rueneuve et le Chevalier de Jaucourt<sup>64</sup> dans l'Encyclopédie de Diderot & d'Alembert.
- 38 Elle peut se faire soit par l'adjonction d'intrants de diverses natures, soit par des traitements extérieurs que l'on pourrait qualifier aujourd'hui de moins invasifs puisque dans ce cas, rien n'est ajouté au vin, mais disposés sur ou sous le tonneau que l'on veut traiter.
- 39 Selon les sources on peut :
- Utiliser du vinaigre pour clarifier le moût. Dès 1572, Jean Liébault<sup>65</sup> indique que pour « bien tôt espurgé » le moût il faut prendre un demi-setier de vinaigre que l'on mélange avec soixante setiers de moût. Il précise que ce traitement permet d'obtenir un moût « purifié » en seulement trois jours. On fait donc une solution vinaigrée à 0,8 %.
  - Utiliser un râpé de copeaux qui se fait avec de longs copeaux de bois de hêtre bien secs. Ces copeaux sont mis à tremper dans de l'eau pendant deux jours. L'eau qui sert au trempage doit être renouvelée deux à trois fois par jour. Les copeaux sont ensuite mis à égoutter puis à sécher. Ils sont introduits dans le tonneau par le trou de bonde et le vin s'éclaircit rapidement<sup>66</sup>. D'après Nicolas de Bonnefons cette technique du râpé de copeau, permet également d'atténuer « la verdeur » du vin si besoin. L'utilisation des râpés de copeau est également mentionnée par Louis Liger en 1700 et Jean Angran de Rueneuve en 1712.

- Mettre du « sable fricassé bien chaud » dans le tonneau<sup>67</sup>.
- Mélanger trois blancs d'œufs avec ½ livre de sel blanc dans « deux hemines vaisseau servant de mesure chez les anciens, qui étoit la moitié du septier romain<sup>68</sup> » de vin blanc. Après avoir bien battu ces ingrédients ensemble jusqu'à ce que le mélange devienne bien blanc on rallonge le tout « six hemines » de vin supplémentaire, Cette mixture est ensuite versée directement dans le tonneau « où il y a du vin qui n'est pas clair ». Jean Angran de Rueneuve dit tenir cette recette de Fronto<sup>69</sup>. Jean Liebault utilise le même procédé, mais le but en 1572 est d'obtenir du vin « cleret<sup>70</sup>. »
- Si Jean Angran de Rueneuve cite la recette de Fronto, il estime que la colle de poisson mélangée à de la cendre chaude et de l'eau, le tout délayé ensuite dans un peu de vin, permet de faire éclaircir un vin trouble en une journée<sup>71</sup>. Cette méthode est reprise dans l'Encyclopédie de Diderot & d'Alembert<sup>72</sup> où il est précisé qu'elle convient mieux aux vins blancs qu'aux vins rouges. Le vin ainsi clarifié à la colle de poisson « devient clair ordinairement en huit ou dix jours ». Les deux sources ne sont pas d'accord sur la durée, mais sur le principe<sup>73</sup>.
- Le lait écrémé est également employé pour clarifier tous les vins blancs. Cette méthode est déconseillée pour qualifier les vins rouges qu'il décolore<sup>74</sup>.
- Une autre méthode plus rapide est mentionnée dans l'Encyclopédie Diderot & D'Alembert. Le Chevalier de Jaucourt, rédacteur de l'article sur la chimie du vin, indique que la clarification des vins avec la colle de poisson ou le blanc d'œuf présente l'inconvénient d'être assez longue. Il livre une autre technique beaucoup plus rapide et permettant de clarifier les vins en quelques heures seulement. Cette technique, tenue pour « secrète » et connue seulement de quelques initiés, pourrait être pratiquée par certains marchands. Il s'agirait de l'utilisation d'esprit de vin tartarisé<sup>75</sup> ajouté à des substances dites « ordinaires » connue et utilisées pour la clarification des vins : le gypse et l'albâtre calciné.

40 On peut, citer les deux méthodes moins invasives qui sont mentionnées par Jean Angran de Rueneuve, qui préconise soit de jeter sur le tonneau de la cendre de sarment ou de bois de chêne, soit de placer sous le tonneau une livre de sel blanc comme le suggère également, déjà, Nicolas de Bonnefons<sup>76</sup>. Il précise tenir cette seconde technique d'un autre auteur qu'il ne mentionne pas<sup>77</sup>.



## Rectifier la couleur des vins

- 41 Que ce soit pour changer le vin blanc en vin rouge ou le rouge en vin blanc, depuis le Moyen Âge on trouve différentes recettes. Déjà à la fin du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, l'auteur du Ménagier de Paris livre son secret « pour faire sur table vin blanc devenir vermeil » par l'ajout de poudre de pétale de rose trémière directement dans le verre (Ill.4).

**Illustration 4 : Expérimentation de coloration du vin blanc en vin rouge à l'aide de pétale de rose trémière séchée d'après le Ménagier de Paris, vers 1393.**



Expérimentation de coloration de vin blanc en vin rouge à l'aide de pétales de rose trémière séchée d'après le Ménagier de Paris vers 1393. © CGF août 2023

Crédit : CGF août 2023.

- 42 Si, à la fin du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, on peut transformer volontairement un vin blanc en vin rouge, à l'Époque Moderne un vin dont la couleur s'altère avec le temps doit être rectifié.
- 43 Certains vins blancs peuvent se teinter et virer au roux ou au brun. Dans de tels cas certaines techniques peuvent être employées pour leur rendre une couleur acceptable.
- 44 Nicolas de Bonnefons préconise l'utilisation de farine de froment, mais on peut utiliser du sel, du sable et du lait de vache pour Jean Angran de Rueneuve en 1712 et le Chevalier de Jaucourt en 1765. Ces

techniques visent à éclaircir des vins blancs qui ont viré au jaune, à l'orangé, au brun ou au roux, couleurs qui ne semble pas être appréciées sur les vins blancs.

- 45 Selon Nicolas de Bonefons<sup>78</sup>, pour rendre sa couleur à un vin qui a roussi il faut mélanger trois pintes du vin que l'on souhaite corriger et y délayer deux litres de farine de froment. Il suffit de verser ce mélange dans le tonneau altéré, de le rouler pendant une demi-heure, puis de laisser le tout reposer.
- 46 En 1712, pour Jean Angran de Rueneuve, il faut ajouter au vin qui a « jauni » deux pintes de lait de vache, écrémé au préalable, que l'on mélange à deux cent quatre-vingts pintes de vin « jaune » et même quatre pintes de lait si le vin est vraiment très foncé. Il suffit ensuite de bien remuer le lait et le vin ensemble avec un bâton fendu en quatre puis ajouter dans le tonneau quatre ou cinq poignées de sable « bien clair & bien sec, & une demi quarteron de sel commun<sup>79</sup> ». Il s'agit de la même technique mentionnée par le chevalier de Jaucourt lorsqu'on estime que le tonneau a donné au vin une couleur trop brune. Il précise que cette technique permet d'obtenir des vins que les marchands appellent « couleur blancheur d'eau<sup>80</sup> », très prisé de la clientèle étrangère.
- 47 Les vins rouges ne sont pas exempts d'une déviance de coloration. Pour guérir un vin rouge qui aurait viré au noir, Jean Angran de Rueneuve<sup>81</sup> nous livre une recette de Varron<sup>82</sup> qui permet de lui redonner sa couleur rouge. La technique est complexe car il faut dans un premier temps que le vin noir devienne blanc ce qui peut s'obtenir si on ajoute une once<sup>83</sup> de sel dans dix hémines<sup>84</sup> du vin qui s'est trop coloré. Il suffit ensuite d'ajouter du petit-lait ou de la cendre de sarmement de vignes rouge pour que ce vin redevienne rouge.
- 48 Si Jean Angran de Rueneuve s'appuie sur Varon, Jean Liebault propose des recettes semblables pour changer la couleur des vins. La technique du sel ou du lait dans le vin noir est déjà utilisée en 1572. Celle de l'utilisation du lait ou de la cendre de vigne également et qui peut opérer dans les deux sens. De la cendre de vigne blanche pour décolorer un vin rouge en vin blanc et de la cendre de vigne noire pour obtenir l'inverse.

**Illustration 5 : expérimentation de décoloration du vin rouge par l'adjonction de lait - Expérience réalisée en août et en octobre 2023.**



Crédit : CGF août 2023.

- 49 Pour le chevalier de Jaucourt<sup>85</sup> on peut changer la couleur d'un vin rouge en vin blanc en ajoutant du lait « qui précipitera aussitôt la plus grande partie de sa couleur » (Ill. 5). Ce procédé peut être un avantage s'il s'agit d'un vin rouge trop marqué par l'acidité. Selon lui, on tolère « ce petit degré d'acidité » sur les blancs, alors qu'on le jugera déplaisant sur un vin rouge. Si le vin rouge devient blanc alors ce défaut d'acidité, qu'on aurait pu lui reprocher s'il était resté rouge, devient presque normal.

## Traitements des vins altérés

- 50 Le vin de l'époque moderne doit répondre à certains critères gustatifs. Il convient donc d'intervenir en cas de déviance du vin. Si l'élaboration des vins mousseux commence dès la fin du <sup>xvii</sup>e siècle, il semble que plus généralement on n'accepte guère que le vin se mette à pétiller ou perler. En dehors de la Champagne l'on considère encore qu'il s'agit d'un défaut, qu'il faut donc rectifier.
- 51 Le vin poussé est un vin dans lequel on note la présence de gaz carbonique. Pour Jean Angran de Rueuneuve<sup>86</sup>, ce défaut doit être corri-

gé. Il s'appuie sur des techniques anciennes qui lui ont été transmises. Il indique que « pour empêcher que le vin ne devint poussé, & faire en sorte qu'il pût se conserver longtemps, il faut mettre dans le tonneau du sel décrepité<sup>87</sup> ». Il note également un procédé plus ancien remontant à l'époque romaine : « Fronto assurait que le vin poussé ôté de dessus sa lie, & ensuite remis sur une nouvelle, se rétablirait en peu de temps. ». S'appuyant sur sa propre expérience, il conclut en disant qu'il faut ôter le vin poussé « de dessus de sa lie » et le transvaser dans un tonneau qui a été soufré (méché) et dans lequel on ajoute une demi-livre d'Alun de Rome et autant de salpêtre avant d'y mettre le vin.

- 52 Il peut également être nécessaire de rectifier le vin si la vendange se fait sous la pluie. Cette dernière donne, dans de pareils cas, des vins de « peu de force », ce qui peut se rectifier, notamment par un ajout de sel dans le vin qui aura été changé de tonneau afin que son « aquosité » puisse rester au fond du nouveau contenant. Une autre technique pour améliorer la concentration de ce genre de vin dilué consiste à le faire réduire du cinquième de son volume en le faisant bouillir sur le feu. Néanmoins ce vin ne devra être consommé que quatre années plus tard<sup>88</sup>.
- 53 Si malgré ce traitement le vin s'aigrit avec le temps, Jean Liebault<sup>89</sup>, préconise d'y ajouter des raisins bouillis ou de le filtrer en utilisant du sable de rivière.
- 54 Un vin dont le goût s'est dégradé doit également subir un traitement afin de le rendre acceptable pour le consommateur. Le goût « d'évent » est une autre déviance à laquelle on doit pallier. Pour Nicolas de Bonnefons, si le vin a pris un goût désagréable, ou qui aurait pris de l'« évent » il serait possible, non de le faire totalement disparaître, mais au moins de le réduire considérablement en le « ventou-sant » avec un demi-pain chaud sortant du four. Pour se faire, il suffit de le couper en deux et de mettre la moitié directement sur le trou de bonde : « ce pain chaud attirera la mauvaise qualité du vin<sup>90</sup> ».
- 55 Il faut également veiller à ce que le goût du vin puisse rester constant notamment pour les débitants de boissons qui doivent pouvoir offrir à leur client un vin dont le goût reste égal à tout moment. Nicolas de Bonnefons indique que les marchands de boissons et les taverniers

ont soin d'avoir toujours des râpés de copeaux<sup>91</sup> et des râpés de raisins.

- 56 Pour ces derniers il s'agit d'ajouter à du vin déjà fait, des baies entières « du meilleur raisin » auxquelles on a coupé « les petites queueës près des grains sans les crever ». On les entonne par la bonde jusqu'à ce que le tonneau en soit remplit. Ensuite on tire « du bon vin au sortir de la cuve » que l'on verse dans le tonneau remplit de baies. On veille à remplir journellement le tonneau de vin « bien clair » au fur et à mesure que l'on en tire afin qu'il soit toujours plein. Le vin se remet en fermentation dans le tonneau<sup>92</sup>. Cela permettrait, en particulier aux Taverniers qui vendent le vin au pot, d'avoir toujours un vin qui garde un goût constant pour leurs clients : « L'usage de ces rapez<sup>93</sup>, n'est à autre fin que pour entretenir toujours leurs<sup>94</sup> Châlans d'une mesme boitte ». Il cite en exemple cette technique qui est pratiquée par « Les Religieux Mendiants à qui l'on aumosne du vin, le mettent sur ces sortes de rapez pour le rendre tout d'un goust quoy qu'il soit provenu de diverses sortes de vins, & ces sortes de rapez sont meilleurs la seconde année que la première<sup>95</sup> ». L'ajout de raisins entiers, de morillon<sup>96</sup> en particulier, est une pratique déjà mentionnée dans le Ménagier de Paris<sup>97</sup> à la fin du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle. Il s'agit alors, d'adoucir un vin trop vert : « Item si le vin est trop vert, il doit prendre plain pennier de morillons bien meurs, et gecte dedans la queue, par le bondonnail, tous entiers, et il amendra. ».

## Aromatisation des vins

- 57 Modifier ou améliorer le goût du vin par un procédé aromatisant, ne pose aucun problème de conscience entre le <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle et le début du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle sans omettre la période médiévale. Jean Liebault propose déjà en 1572 d'améliorer le goût du vin en utilisant, par exemple, des graines de myrte, séchées et pilées, que l'on met en macération dans un petit baril de vin pendant une dizaine de jours. On obtient également un vin parfumé à la fleur de raisin selon le même procédé. Il livre encore d'autres recettes comme celle qui consiste à frotter l'intérieur du tonneau avec des feuilles de pin et de cyprès qui sont laissées ensuite dans le vin pour le rendre plus odorant. Il peut s'agir également faire pendre dans le tonneau, sans qu'il y ait de contact avec le vin, une orange ou un citron piqué de clous de girofle, ou plus

simplement faire tremper dans de l'eau-de-vie « les simples et matières » dont on souhaite obtenir le goût pour aromatiser le vin. L'eau-de-vie, parfumée de la sorte, est ensuite directement mélangée au vin.

- 58 Un siècle plus tard, Nicolas de Bonnefons indique, lui aussi, que l'on peut ajouter « beaucoup d'ingrédients » pour parfaire le goût et l'odeur des vins comme du jus de framboise, de l'eau-de-vie, du sel, des peaux d'oranges séchées, de la cannelle, des clous de girofle « & autres »<sup>98</sup>. Cette liste n'est donc pas exhaustive. Il préconise, si l'on souhaite obtenir un vin ayant un goût fumé, de poudrer le vin de cendre de sarments de vigne au moment où la fermentation, alcoolique démarre<sup>99</sup>. Il recommande également l'ajout de sel lors de la phase fermentaire sans préciser le goût que l'on peut obtenir au final.
- 59 Il indique également que l'on peut donner au vin un goût de Genetiv<sup>100</sup>. Ce point est dénoncé par Jean Angran de Rueneuve en 1712. Il expose, en effet, que l'on pratique l'aromatisation pour donner au vin un goût de muscade à l'aide de graine de grande Orvalle<sup>101</sup> mise dans un sachet que l'on laisse pendre dans le tonneau jusqu'à ce que l'on estime que le vin ait suffisamment pris le goût recherché. Ces pratiques corrompent, selon lui, le goût naturel des vins<sup>102</sup>. Les deux auteurs sont en désaccord sur ce point.
- 60 Pourtant Jean Angran de Rueneuve semble être contre l'ajout de produits aromatisant dans le produit fini, il ne semble pas être opposé au fait d'en ajouter en cours de la vinification. Il préconise de faire tremper de la racine d'Iris dans le vin durant la fermentation alcoolique : « Pour donner au vin un gout & une odeur agréable, il faut faire tremper de la racine d'Iris dans du vin pendant tout le temps qu'il bouillonne dans le tonneau<sup>103</sup>. » L'ajout de racine d'Iris comme aromatisant est un procédé déjà utilisé dans l'Antiquité. Cette pratique semble donner au vin un goût de violette.
- 61 Déjà au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, l'aromatisation des vins n'est pas chose extraordinaire. En 1372, Jean Corbechon<sup>104</sup> indique que l'on met des épices et des herbes aromatiques dans les vins pour leur donner une odeur et une saveur *artificielle*<sup>105</sup> comme c'est le cas pour le saugé, l'Hypocras, le claré, le rosé et le giroflé. On retrouve les mélanges d'épices pour faire l'hypocras<sup>106</sup> et le claré, tout comme la recette du saugé dans le Ménagier de Paris<sup>107</sup>.

- 62 Au XVII<sup>e</sup> siècle Nicolas de Bonnefons indique que l'on peut ajouter « beaucoup d'ingrédients » pour parfaire le goût et l'odeur des vins comme du jus de framboise, de l'eau-de-vie, des peaux d'oranges séchées, de la cannelle, des clous de girofle « & autres ». Cette liste n'est donc pas exhaustive. Il mentionne aussi la possibilité d'ajouter d'une livre de sel pour chaque muid de vin « quand le vin bout dans la cuve », soit pendant la fermentation alcoolique<sup>108</sup>.
- 63 Ces ingrédients ou « drogues » ainsi qu'ils les nomment, sont mis dans un sachet « de linge » de la longueur d'un doigt qui est maintenu dans le tonneau par un clou mais qui « pendra dans le tonneau sans toucher au vin ». S'il cite cette possibilité il précise en fin de chapitre que ces mélanges inventés par le caprice des hommes ne font que « déguiser le vin, sans en augmenter la bonté<sup>109</sup> ».
- 64 En 1712, Jean Angran de Rueneuve reprend les propos de Louis Liger d'Auxerre, en 1700, sur l'ajout de produits aromatisant (graine d'Orvalle) dans le produit fini, qui selon eux, tendait à corrompre le vin, Jean Angran de Rueneuve n'était pas opposé à l'ajout de racine d'Iris pendant la fermentation pour améliorer le goût du vin.<sup>110</sup>
- 65 Louis Liger est plus vindicatif et virulent sur les pratiques mentionnées plus tôt : « Loin de tous ces mélanges, qui gâtent le vin, au lieu de luy faire venir comme un surcroît de bonté : qu'on n'employe les framboises que pour manger, ou donner du goût à des confitures, & non pas dans la pensée de rendre agréable celui du vin ; & qu'on rejette ces peaux d'orange, ces clouds de girofle, & cette cannelle, comme épices à faire cracher contre le vin où elles entrent ; il n'est que le goût naturel du vin<sup>111</sup> ».

## Conclusion

- 66 La philosophie des vins nature repose sur l'élaboration d'un vin qui ne contient que, et exclusivement, du moût de raisin fermenté depuis son élaboration jusqu'à sa consommation par le consommateur. Aucun produit stabilisant ou anti-oxydant ne peut être envisagé. L'affiche élaborée pour l'association des vins S.A.I.N.S, listant les différents intrants autorisés selon les pratiques œnologiques, confronte les pratiques de la viticulture traditionnelle, les vins labellisés bio et la biodynamie. (Ill. 1). Nous pouvons également ajouter à ce schéma une



bouteille supplémentaire recensant les pratiques mentionnées à l'époque moderne (Ill. 6).

- 67 Les vins purs des <sup>xvi</sup>e au <sup>xviii</sup>e siècles, sont des vins sans adjonction d'eau, voir sans adjonction de produit aromatisant. Leurs modes d'élaboration ne correspondent pas à la philosophie des vins naturels d'aujourd'hui. Les différents auteurs consultés, entre 1572 et 1765 traitent tous d'ajouts d'intrants aussi divers que variés à tous les stades de l'élaboration des vins.

**Illustration 6 : Liste des intrants indiqués pour l'élaboration, la vinification, l'élevage, la conservation ou la rectification des vins dans les différents ouvrages consultés entre 1572 et 1765.**



Crédits : Charlotte Fromont.

- 68 Si la possibilité de faire des vins uniquement à base de jus de raisin fermenté sans aucun ajout de produit extérieur pour les stabiliser ou

les rectifier a pu être pratiquée, elle n'est mentionnée par aucun d'entre eux.

- 69 La liste des intrants pouvant être utilisés à l'époque *moderne*, et non exhaustive à ce stade de la recherche, est presque aussi longue que celle que l'agriculture conventionnelle peut utiliser aujourd'hui parmi laquelle on retrouve des constantes : albumine (blanc d'œuf), colle de poisson et soufre. Nous aurions pu également ajouter les intrants qui sont utilisés à la fin du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle<sup>112</sup>, non dans l'élaboration des vins, mais dans leur conservation ou correction pour les vins qui se sont altérés. D'autres sources restent encore à explorer car le sujet est vaste et les auteurs reprennent bien souvent ce que leurs prédécesseurs ont déjà publié.
- 70 Les élaborateurs de vins nature et naturels revendiquent un usage vieux de huit mille ans. Cela ne semble pas être le cas à l'époque *moderne* et aucun lien avec des pratiques historiques de cette période n'a pu être établi en l'état actuel de nos recherches.

---

1 Le syndicat de défense des vins naturels, créé en septembre 2019 (Vin méthode Nature) indique pour l'attribution du label « Vin Méthode nature » qu'il est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du Syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent. Les vins pouvant prétendre à cette dénomination doivent être issus de vignes cultivées en agriculture biologique, vendangées manuellement, ne comporter aucun intrant, être vinifié avec les levures indigènes et ne pas comporter de sulfites (sauf dérogation qui doit être indiquée sur l'étiquette) ; <https://vin-methodenature.org/le-label/> consulté en ligne le 31/05/2023. Sur les vins naturels, voir Christelle Pineau, *La corne de vache et le microscope - Le vin "nature", entre sciences, croyances et radicalités*, Paris, La Découverte, 2019.

2 Sans Aucun Intrants Ni Sulfites.

3 On ne sait quasiment rien sur lui en dehors du fait qu'il est jardinier et valet de chambre de Louis XIV. Il nous laisse principalement deux ouvrages, republiés maintes fois entre 1651 et 1740 : « Le jardinier François qui enseigne à cultiver les arbres et herbes potagères, avec la manière de conserver les fruits et faire toutes sortes de confitures... et masssepans... » et « Les délices de la campagne ». Voir à ce sujet la notice de Data.BNF : [https://data.bnf.fr/see\\_all\\_activities/15541217/page1](https://data.bnf.fr/see_all_activities/15541217/page1). Ses ouvrages sont signés de multiples manières et souvent avec une succession de lettres, dont l'ordre est totalement inversé et qui semblent indiquer son nom et sa fonction auprès du roi : (Nicolas Bonnefond) -

(R.D.C.D.V.V.B.D.N) - (R. D. C. D. V. V. B. D. N) - (R.D.C.V.V.B.D.N) - (R. D. C. V. V. B. D. N) - (R.D.C.D.V.B.D.N) - (R. D. C. D. V. B. D. N) dans cette dernière signature on pourrait lire, de droite à gauche, Nicolas De Bonnefons Valet De Chambre Du Roi.

4 Agronome bourguignon né à Auxerre en 1658 il décède à Guerchy (Yonne) le 6 novembre 1717. Certains auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle jugeait ses publications utiles quoique qualifiées de médiocres ainsi que l'indique ainsi que le décrit Louis-Gabriel MICHAUD, « LIGER, (Louis) » dans Ferdinand Hoefer, *Nouvelle Biographie universelle : depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours...*, Paris, Firmin Didot frères, 1852-1866, p. 194-195. Néanmoins son ouvrage intitulé *Oeconomie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique* (voir note ci-après) qui puise dans la Maison rustique de Charles Estienne et Jean Liébault (dijonnais d'origine) a connu aussi un grand succès et a été rééditée à plusieurs reprises dans le courant du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ses écrits sont d'autant plus intéressants qu'il connaît parfaitement les techniques bourguignonnes qu'il décrit de façon précise.

5 Louis Liger, *Oeconomie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, Paris Chez Charles de Sercy, 1700, Tome 2, 500 p.

6 Propos de Gilles Vergé, vigneron à Viré en Saône et Loire, rapporté sur le site [vinsnaturels.fr](https://vinsnaturels.fr). Consulté en ligne le 14/04/2022 : [https://www.vinsnaturels.fr/001\\_vin\\_naturel.php](https://www.vinsnaturels.fr/001_vin_naturel.php). Gilles Vergé est vice-président de l'Association des vins S.A.I.N.S voir ci-après.

7 Voir à ce sujet la charte des vins S.A.I.N.S : « La transformation de la matière "jus de raisin en vin" s'effectue naturellement et seulement par l'action des levures et des bactéries indigènes. Un vigneron de l'Association des Vins S.A.I.N.S., grâce à l'expérience, s'adapte aux saisons et élève ses vins sans utiliser, à aucun moment des différents processus de fermentations et des mises en bouteilles les produits de laboratoire ou les technologies visant à

accélérer la stabilité ou la modification des jus. Les sulfites et autres intrants œnologiques, sur 100 % de l'activité viticole, ne sont par conséquent pas utilisés. » Charte consultable en ligne sur le site de l'association des vins S.A.I.N.S. dernière consultation en ligne le 11/06/2022 : <https://vins-sains.org/category/La-charte/Français>.

8 Andréa Catelani, « Vin nature et vin biologique Observations sur quelques aspects de la communication œnologique », *Cibo e identità culturale*, *Lexia, Rivista di semiotica*, n° 19-20, 2015, p. 465-477.

9 *Ibid.*

10 Ainsi qu'il est indiqué sur le site Vin méthode nature.org. Consulté en ligne le 30/05/2023 : <https://vinmethodenature.org/le-label>.

11 On pourrait ajouter un contrat de rente du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle entre Amanieu de la Motte et Jean de Treulo sur un vin de La Tour de Saint-Maubert, actuel château Latour dans le Bordelais. Ce que mentionne Jean-Michel Chevet dans son article « L'improbable "révolution" de la qualité des vins de Bordeaux à la fin du <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle », S. Lavaud et al. (dir.), *Vins et vignobles Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Bordeaux, ISVV, Cervin, 2014, p. 126. Il serait intéressant de tenter de savoir si la mention de ce vin « bon, pur, clair » stipulé dans ledit contrat correspond à celle qui se déduit des différents indices que l'on trouve sur la période moderne, pour la Bourgogne en particulier.

12 Cette liste est non exhaustive et sous réserve de découvrir d'autres mentions de vin « pur ».

13 Amalgaire a le titre de duc bénéficiaire mais non héréditaire. Il aurait été installé en Bourgogne par le roi Gontran et la reine Brunehilde avec le titre de duc. En 631, le roi Dagobert I<sup>er</sup>, qui séjourne à Saint-Jean de Losne, demande au duc Amalgaire d'assassiner l'oncle du demi-frère du roi Caribert, roi d'Aquitaine et demi-frère de Dagobert lui-même. Ce serait en récompense de ce service que Dagobert lui aurait donné d'importantes terres en Bourgogne. On dit aussi que ce serait pour racheter cette faute, et d'autres avant celle-ci, que le duc Amalgaire aurait fondé avec son épouse, l'abbaye sur le site de Bèze en raison de la présence d'une belle fontaine.

14 Abbaye fondée vers 630 à une trentaine de kilomètres au nord-est de Dijon.

15 Au sujet de la vigne du Clos de Bèze, voir Charlotte Fromont, « Chamber-tin Clos de Bèze notice historique » consultable en ligne sur ACADEMIA :

[https://www.academia.edu/50259881/Chambertin\\_Clos\\_de\\_Beze\\_notice\\_historique\\_CGF](https://www.academia.edu/50259881/Chambertin_Clos_de_Beze_notice_historique_CGF).

16 Il s'agit d'un second bail concédé à Claude Jomard pour les vignes possédées par le chapitre de Langres sur Gevrey.

17 Claude Jomard, avocat au parlement, demeurant à Dijon.

18 La queue vaut deux pièces soit 456 litres. On note une augmentation substantielle du cens en vin puisque l'on passe de cinq setiers soit 64 litres à cinq queues soit 2 280 litres.

19 Archives Départementales de la Côte d'Or (désormais ADCO) G 1087.

20 Premeaux-Prissey aujourd'hui dans le département de la Côte d'Or, vignoble de la Côte de Nuits. Les premiers crus de Premeaux bénéficient de l'A.O.C. Nuits-Saint-Georges premier cru.

21 ADCO, série E Dép. 506 art.11

22 Fils de Jean Charles de Macheco et Antoinette Lebelin. Jean Charles de Macheco était seigneur de Premeaux, chevalier et conseiller honoraire au parlement de Bourgogne. Il décède le 23 avril 1738 et enterré à la Sainte-Chapelle de Dijon à l'âge de 57 ans. C'est donc son épouse, Antoinette Lebelin qui fait rédiger le terrier en 1739. Décès de Jean Charles de Macheco : vue 123 gauche : [https://archives.cotedor.fr/v2/ad21/visualiseur/ir\\_ead\\_visu\\_lien.html?ir=26564&id=695588432](https://archives.cotedor.fr/v2/ad21/visualiseur/ir_ead_visu_lien.html?ir=26564&id=695588432).

23 On note indifféremment les termes de possesseur ou tenancier.

24 Dans le terrier de Premeaux, le mot climat n'apparaît qu'une seule fois sur le folio n° 143 de Jeanne Marlot veuve de Claude Cornu vigneron à Premeaux. Il est employé dans la description de la localisation de l'une des deux parcelles de ladite Jeanne Marlot situées toutes les deux dans le lieudit Bois Picquot. D'ordinaire on trouve la mention « situé au même lieu » mais sur le feuillet de Jeanne Marlot on voit apparaître la mention « aux dits lieux et climats ».

25 Dame de Premeaux, et veuve d'Antoine de Macheco, seigneur de Premeaux. On note LEBELIN ou LEBLIN selon les folios.

26 ADCO série E Dep. 506 art.11 - feuillet n° 164 p. 5.

27 Charles Etienne et Jean Liebault, *L'agriculture et la maison rustique de M. Charles Etienne docteur en médecine. Parachevée premièrement, puis augmentée par M. Jean Liebault, docteur en médecine*, Paris, chez Jacques Dupuy, Libraire, juré, demeurant en la rue Saint Jean de Latran, à l'enseigne de la

Samaritaine, 1572, 570 p. Sur l'édition de 1578, conservée par la Bibliothèque Nationale de France, figurent deux mentions manuscrites donnant quelques éléments d'informations sur les deux auteurs. On peut supposer qu'elles ont été ajoutées par deux des propriétaires de l'ouvrage, vraisemblablement dans la courant du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est indiqué que « ce vieux livre a été autrefois bien connu, bien estimé et traduit en toutes les langues ». Il également précisé que Charles Etienne, docteur en médecine, était le frère du fameux imprimeur Robert Etienne. Charles Etienne décède à Paris en 1564, alors que son agriculture et la maison rustique était encore imparfait. C'est donc son gendre Jean Liebault, également docteur en médecine, qui l'achève et le fait publier pour la première fois en 1574 si l'on se fie à cette inscription manuscrite. En réalité la première édition daterait de 1564. On en trouve un exemplaire sur [GOOGLEBOOKS](#) sous le seul nom de Charles Etienne, *L'Agriculture et la Maison rustique*, Paris, Jaques du Puy, 1564.

La seconde mention manuscrite précise que Jean Liebault était dijonnais et qu'il est décédé en 1596 à Paris ayant pris soin, après le décès de son beau-père, de parachever son ouvrage mais également de tenir l'imprimerie familiale, alors que son beau-frère avait dû « s'expatrier pour cause de religion ».

Sur l'édition de 1572, Jean Liebaut dédie son ouvrage à Antoine de Crussol, duc D'Uzès, époux de Louise de Clermont, comtesse de Tonnerre, avec laquelle il fait construire le château de Maulnes sur le territoire de Cuzy-le-Chatel dans l'Yonne à une vingtaine de kilomètres à l'Est de Tonnerre. Le château de Maulnes appartient au département de l'Yonne qui l'a fait restaurer. Il s'agit du seul château de forme pentagonale connu sur notre territoire. Louise de Clermont, comtesse de Tonnerre font partie de l'entourage proche de Catherine de Médicis. Le couple, Louise de Clermont et Antoine de Crussol, fréquente régulièrement la cour royale. Antoine de Crussol décède des suites d'une blessure en août 1573. L'édition de la Maison Rustique, publiée en 1578, est dorénavant dédiée à Jacques de Crussol, nouveau duc d'Uzès après la mort de son frère.

28 Charles Etienne, & Jean Liebault, docteurs en Médecine, *L'Agriculture et Maison Rustique*, A Lyon, pour Jacques Du Puis, 1578, Livre I, Chapitre XII, p. 26 recto. Ce remède ne figure pas dans l'édition de 1572 sur laquelle le reste de cet article s'appuie.

29 Les recherches menées par les archives départementales du Loiret en août 2020 sur Jean Angran de Rueneuve se sont révélées infructueuses. Les archivistes, que je remercie, m'ont indiqué que le nom d'Angran de Rue-neuve n'a pas été trouvé dans les différents index nominatifs et les bases de

données des archives du Loiret. Le service des archives départementales indique par ailleurs que de nombreux documents antérieurs à 1790 ont disparu dans l'incendie des archives du département en 1940. Néanmoins, on trouve une notice sur son ouvrage dans le *Journal des savants pour l'année 1712*, Paris, chez la veuve de Jean Cusson – rue Saint Jacques – à Saint Jean Baptiste, 1712, p. 103. Cette notice indique au sujet de l'ouvrage : « Il paroît être le fruit d'une longue experience, accompagnée de la lecture des meilleurs Auteurs. Auffi M. de Rueneuve avoüe qu'il a extrêmement profité des Actes Philofophiques de l'Académie Royale des Sciences, & des Societez Royales d'Angleterre & de Montpellier ; & qu'il a fait ufage des belles découvertes que les Sçavans & illuftres perfonnages qui les compofent ont faites fur les plantes, & fur la maniere de les cultiver. » En dehors de cette remarque, le reste de la notice se contente de décrire le contenu de l'ouvrage de Jean Angran de Rueneuve et cite quelques passages qualifiés de *curieux*. Rien de plus sur l'auteur. La notice est consultable en ligne sur le site de Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k565611/f106.item>.

30 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage...*, Paris, Chez Claude Prudhomme, 1712, Tome 2, 406 p.

31 *Ibid*, p. 279.

32 *Ibid*.

33 Charles Etienne & Jean Liebault, *L'Agriculture et Maison Rustique*, Paris, Jacques Du Puis, 1572, Livre V, Chapitre 53, p. 211 recto.

34 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage...*, Paris, Chez Claude Prudhomme, 1712, Tome 2, p. 281.

35 *Ibid*. p. 282 & 283.

36 Charles Etienne & Jean Liebault, *op. cit.*, p. 210 verso.

37 *Ibid*. Jean Liebault indique également cette méthode, mais il note que l'on peut également prendre du bois, un papier ou du foin.

38 *Ibid*.

39 *Ibid*.

40 *Ibid*.

41 *Ibid.*, p. 211 recto.

42 *Ibid.*, p. 210 verso.

43 *Ibid*.



44 Jean Angran de Rueneuve, *op. cit.*, p. 284.

45 *Ibid.*, p. 285 & 286.

46 *Ibid.*, p. 273.

47 *Ibid.*, p. 188.

48 H. Besnier, *Le jardinier botaniste, ou La manière de cultiver toutes sortes de plantes, fleurs, arbres & arbrisseaux, avec leur usage en médecine*, Paris, C. Prudhomme, 1705, p. 180. Besnier précise au sujet de l'Orvalle : Horminum, plante médicinale. Il note que l'on fait un breuvage avec la semence d'Orvalle, du miel et de l'eau.

49 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage*, *op. cit.*, p. 286.

50 Voir au 3.4 sur l'aromatisation des vins.

51 Charles Etienne & Jean Liebault, *op.cit*, p. 210 verso.

52 Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé notent que Liebault conseille vivement le recours à la poix dans l'édition de 1589. D'après l'étude qu'ils ont pu faire des comptes de la collégiale Notre Dame de Beaune, les achats réguliers de poix tendent à montrer que son usage semble avoir été une pratique commune et récurrente dès la fin du <sup>xve</sup> siècle pour les chanoines de la collégiale Notre Dame de Beaune. On suppose donc qu'ils s'en servaient pour l'étanchéification des cuves et des tonneaux ce qui, immanquablement donnait aux vins un goût « résiné ». Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé, « La vinification du vin de Beaune aux <sup>xiv</sup><sup>e</sup> et <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge », *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-<sup>xxi</sup><sup>e</sup> siècle)*, *op. cit.*, 2014, p. 14. Si dans le cadre mentionné par Liebault dans les éditions de 1572 et 1578 de l'Agriculture et la Maison rustique l'usage de la poix se limiterait à l'élaboration des vin doux, l'éclairage donné par J.P Garcia et Thomas Labbé permettrait d'envisager d'autres pratiques œnologiques et l'usage d'un intrant supplémentaire.

53 Diderot & d'Alembert, *Encyclopédie des sciences*, 1765 - version numérique : <http://enccre.academie-sciences.fr/> -Tome XVII - p. 284 a : « L'addition des terres maigres, comme la craie, par exemple, arrête l'ébullition d'une liqueur qui fermente. »

54 Diderot & d'Alembert, *Encyclopédie des sciences*, 1765 - version numérique : <http://enccre.academie-sciences.fr/> p. 285 : « une trop grande quantité d'esprit-de-vin ajoutée, arrêteroit la fermentation ».

55 Voir au 3.4 sur l'aromatisation des vins.

56 Dictionnaire Universel de Furetière (1690) : « Le vin rassis est celui qui est clair & espuré, dont toute la lie est tombée au fond ».

57 Hêtre.

58 Marcus Cornelius Fronto, grammairien, rhéteur et avocat romain du 1<sup>er</sup> siècle.

59 Friedrich von Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus*, Tome 1, 2<sup>e</sup> édition, Frankfurt am Main, Pfälzische Verlags-Anstalt AG, 1975, 711 p., p. 461-462.

60 Merci à Karoline Knoth pour la mention de cette source qui me précise que la question de l'utilisation du soufre semble si importante que l'empereur Frédéric III la règle par un décret impérial lors de la diète impériale de Rothenburg ob der Tauber en 1487. Son fils et successeur, Maximilien I<sup>er</sup>, le complète en 1498 dans la « Ordnung und Satzung über die Weine » (Constitution et l'ordre sur les vins), (« Maximilian I : Ordnung und Satzung über die Weine. Freiburg im Breisgau », 1498. Dans : *Aller des Heyligen Römischen Reichs Ordnungen gehaltener Reichßstäge vnd Abschiedt Sampt der Gülden Bullen*. Tome 1, Franz Behem, Mainz 1562, 716 p., p. 35-37.) Néanmoins, seules de faibles quantités de soufre sont autorisées, tant pour la préparation des tonneaux que pour la conservation ou, en cas de nécessité, pour le transport du vin. Les vins sulfités doivent faire l'objet d'une déclaration obligatoire. Seuls les vins aromatisés, macérés avec des plantes ou épicés sont exempts de cette déclaration.

61 Jean-Michel Chevet, « L'improbable "révolution" de la qualité des vins de Bordeaux à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle », S. Lavaud et al. (dir.), *Vins et vignobles, Les itinéraires de la qualité (Antiquité-xxi<sup>e</sup> siècle)*, Bordeaux, ISVV, CERVIN, 2014.

62 De Bonnefons, Nicolas, *Les Délices de la Campagne suite du jardinier François où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre, & dans les eaux. Dedié aux Dames mesnagères*, Seconde édition, Amsterdam, chez Raphael Smith, 1655, p. 61.

63 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage...*, op. cit., p. 289.

64 Médecin, il contribue très largement à la rédaction des articles de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. Il signe quasiment le quart des articles des derniers tomes entre 1752 et 1765.

65 Charles Etienne & Jean Liebault op. cit., p. 210 verso.

- 66 Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne*, op. cit., p. 69.
- 67 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage...* op. cit., p. 286.
- 68 Ce qui représenterait environ ¼ de litre d'après les données recueillies par Yvette Darcy-Bertuletti, *Tableau des mesures les plus courantes en usage dans le pays beauinois* – consultable en ligne : <https://cbehblog.files.wordpress.com/2018/09/mc3a9tologie1.pdf>.
- 69 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage*, op. cit., p. 286 & 287.
- 70 Charles Etienne & Jean Liebault, op. cit., p. 211 verso.
- 71 Jean Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage*, op. cit., p. 287.
- 72 Diderot & d'Alembert, *Encyclopédie des sciences*, 1765 – version numérique : <http://enccre.academie-sciences.fr/> – Tome XVII- p. 294 – Vin (Chimie) art. Rédigé par le chevalier de Jaucourt.
- 73 Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne*, op. cit., p. 68. Nicolas de Bonnefons recommande l'usage de la colle de poisson pour dégraisser un vin « pesant et qui file en le versant ».
- 74 Diderot & d'Alembert, *Encyclopédie des sciences*, 1765 – version numérique : <http://enccre.academie-sciences.fr/> – Tome XVII – p. 295 – Article du Chevalier de Jaucourt.
- 75 Purifié par le tartre.
- 76 Nicolas de Bonnefons, op. cit., p. 70.
- 77 Jean Angran de Rueneuve, op. cit., p. 286.
- 78 Nicolas de Bonnefons, op. cit., p. 87.
- 79 Jean Angran de Rueneuve, op. cit., p. 292.
- 80 Diderot & d'Alembert, *Encyclopédie des sciences*, 1765 – version numérique : <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedia/> – Tome XVII – P. 295 – Article du Chevalier de Jaucourt.
- 81 Jean Angran de Rueneuve, op. cit., p. 291.
- 82 Écrivain, savant et magistrat romain du I<sup>er</sup> siècle.
- 83 Environ 31 gr.

84 On estime l'hémine à  $\frac{1}{4}$  de litre environ. Dans ce cas on pourrait considérer que nous avons 2,5 litres environ.

85 Diderot & d'Alembert, *Encyclopédie des sciences* – 1765 – version numérique : <http://enccre.academie-sciences.fr/> – Tome XVII – P. 295 – Article du Chevalier de Jaucourt.

86 Jean Angran de Rueneuve, *op. cit.*, p. 287.

87 Il indique entre parenthèses qu'il s'agit d'un « sel qui résiste au feu & s'y purifie, parce que son humidité en sort ».

88 Charles Etienne & Jean Liebault, *L'Agriculture et Maison Rustique*, *op. cit.*, p. 211 recto.

89 *Ibid.*

90 N. de Bonnefons, *op. cit.*, p. 69.

91 Voir au chapitre clarification des vins.

92 Cette technique ressemble fort à celle de la macération carbonique que l'on utilise pour certains vins primeurs comme le Beaujolais nouveau.

93 Râpés de raisins et râpés de copeaux.

94 Il s'agit des Taverniers et des débitants de vins.

95 Nicolas de Bonnefons, *op. cit.*, p. 72.

96 Cépage de raisin noir. On parle d'étoffe morillon pour évoquer des tissus de couleur noire. Pour Jean Angran de Rueneuve en 1712, il s'agit du pinot : « Morillon noir, ainsi appelé en Isle de France, Pineau en Bourgogne & Auverna en l'Orléanois... » Jean Angran de Rueneuve, *op. cit.*, p. 245. Il s'en vend encore en Bourgogne en 1875 comme l'atteste une publicité parue dans l'organe de presse « *L'avenir commercial* » édition du 01/12/1875 p.4 « AVIS – A MM. les propriétaires de vignes – M. Ocquidant-Nolotte, propriétaire-viticulteur à Nuits (Côte d'Or), prévient MM. les Propriétaires de vignes que, comme par le passé, on trouvera dans ses pépinières une grande quantité de plants de vigne enracinées d'un an et de deux ans, dans les espèces pour vins rouge de très grand produit, savoir : Gamay de Bévy, de Mâlain, d'Arcevant, gros Gamay noir, Gamay rouge abondant, Gamays des Gamays, etc.; d'un an 15 fr le mille Idem, de deux ans ... 15,50 fr le mille Franc Pineau, Pineau noir et noirien, pour vins fins de Bourgogne, enracinés d'un an... 17,50 fr. Idem, de deux ans... 20 fr. Gros Gamays blanc, Bourguignon blanc dit Melon, Giboudot, pour vins blancs ordinaires, grand produit, d'un an 16 fr. Idem de deux ans ...17,50 fr. Idem, en boutures, chapons non racinés...

5 fr. Pineau blanc, Chardenay, Morillon pour vins blancs fins d'un an... 17,50 fr. Idem de deux ans ... 20 fr. Teinturier, trois espèces, variétés fertile, servant à colorer les vins ; plants de collection et raisins de table, et vignes à disposer en hautains. »

97 Inconnu, *Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, Tome second, Paris, Société des bibliophiles François, 1846, p. 67.

98 Nicolas de Bonnefons, *op. cit.*, p. 66. – Ou – DE BONNEFONS Nicolas, *Les délices de la campagne*, Verdun, 1662, p. 48.

99 *Ibid.* p. 63 pour l'édition de 1662 ou p. 86 pour l'édition de 1655 : « Pour rendre un vin bien fumeux, il faut prendre du serment au temps que l'on taille la vigne, & le brusler seul, puis l'entonner dans un baril, & le bien bonder jusques au temps de la vendange, auquel temps, quand votre cuvée de vin commencera à lever, il faudra la poudrer par-dessus de ceste cendre, y mettant à une cuvée de huit muids un boisseau de cette cendre ».

100 Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne*, Amsterdam, *op. cit.*, p. 66.

101 Besnier dans son *jardinier botaniste* publié en 1705 précise au sujet de l'Orvalle : Horminum, plante médicinale. Il précise que l'on fait un breuvage avec la semence d'Orvalle, du miel et de l'eau. –H. Besnier, médecin, « Le jardinier botaniste, ou La manière de cultiver toutes sortes de plantes, fleurs, arbres & arbrisseaux, avec leur usage en médecine », Paris, C. Prudhomme, 1705, p. 180.

102 Jean Angran de Rueneuve, *op. cit.*, p. 286.

103 *Ibid.* p. 288 à 290.

104 Jean Corbechon, « livre des propriétés des choses » - 1372 – Traduction de l'ouvrage original de Barthelemy l'Anglais (XIII<sup>e</sup> siècle), sur demande du roi Charles V. Jean Corbechon, *Livre des propriétés des choses. Extraits du livre XVII*, [publiés par] Albert Henry, In Albert Henry, *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XII<sup>e</sup> – XV<sup>e</sup> s.)*, Bruxelles, Académie royale de Belgique, 1996, t. 1, p. 54-65 (Mémoires de la classe des lettres. Collection in-8°. 3<sup>e</sup> série ; 14).

105 « On met aucunes fois des espices ou des herbes aromatiques ou vin, pour lui donner odeur et saveur artificielle, si comme il appert ou saugé, et ou rosé, et ou giroflé, et ou claré et en ypocras. »

106 « Pour faire un lot de bon hypocras prenés une once de cinamonde nommée longue canelle en pippe, avec unes cloche de gigembre et autant de garingal, bien estampé ensemble, et puis prenés ung livre de bon çuquere : et tout cel broyés ensamble et destrempés avec ung lot du millieur vin de Beaune que pourrés finer et le laissir tremper ungne heure ou deux. Et puis le coullés parmy ung chausse par plusieurs fois tant qui soit bien cler. »

107 Inconnu, *Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, Tome second, Paris, Société des bibliophiles François, 1846.

108 Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne*, op. cit., p. 66.

109 *Ibid.*

110 Voir à ce sujet le chapitre sur la définition de vin pur.

111 Louis Liger, *Oeconomie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, Paris Chez Charles de Sercy, 1700, Tome 2, p. 336.

112 Charlotte, Fromont, « Mets et vin à la fin du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle et au début du <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle », J. Pérard et O. Jacquet (dir.), *Vins et Gastronomie, regards croisés*, Dijon, EUD, 2019, 297 p.

---

## Français

Vins purs VS vins nature. S'il n'existe pas de réglementation officielle, la démarche des vins naturels prône un retour aux pratiques dites ancestrales préconisant notamment un mode d'élaboration des vins utilisant le moins d'intrants possible. Le seul autorisé reste l'anhydride sulfureux (SO<sup>2</sup>) à des doses quatre à cinq fois moins importantes que pour les vins dits conventionnels. Ce désir de renouer avec des pratiques anciennes et plus respectueuses des sols, du végétal et du produit vin trouverait-il un fondement historique ? Les textes et les ouvrages, notamment ceux des <sup>xvii</sup><sup>e</sup> et <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècles, mentionnent des vins « bon, pur, loyal et marchand ».

Qu'entend-on alors par un vin pur ? Pourrait-on trouver dans cette définition les prémices des vins naturels ? La littérature domestique et gastronomique étant très fournie sur cette période, la consultation d'auteurs tels que Nicolas de Bonnefons, Besnier, Angran de Rueneuve, Louis Liger d'Auxerre, Lemery et bien d'autres lèvent le voile sur les pratiques viticoles et vineuses d'une époque où cette notion de vin pur revient assez fréquemment.

Élaboration, vinifications, élevage, conservation des vins, traitements, ces pratiques de l'époque moderne annoncent-elles la philosophie adoptée par les vins naturels d'aujourd'hui ?

## English

Pure wine VS natural wine. Although there is no formal regulation, the natural wine approach calls for a return to ancestral practices, which include a wine making process using as few inputs as possible. The only one authorized is sulphur dioxide (SO<sup>2</sup>) at doses four to five times lower than for conventional wine. Would this desire to reconnect with old practices, more respectful of soils, plants and wine has a historical basis? Books, especially those of the 17th and 18th centuries, mention wines which must be “good, pure, loyal and merchant”. But what is the meaning of a pure wine at that time? Could this be considered as the firstfruit of natural wine? As domestic and gastronomic literature is very abundant during this period, consulting authors such as Nicolas de Bonnefons, Besnier, Angran de Rueneuve, Louis Liger d'Auxerre, Lemery and many others could shed light on wine-making practices of a time when notion of pure wine comes up quite frequently. Wine making process, vinification, ageing, conservation of wines, treatments, do these practices announce the philosophy adopted by the today natural wine.

---

## Mots-clés

vins-purs, vinification, époque moderne, conservation, intrants

## Keywords

pure-wines, wine making, modern period, wine preservation, input products for wine

---

## Charlotte Fromont

CHVV, Chaire UNESCO “Cultures et Traditions Vitivinicoles” de l’Université de Bourgogne