Crescentis
ISSN : 2647-4840
: Université de Bourgogne

7 | 2024
Varia

Du vignoble à la lie : regards croisés sur les productions viti-vinicoles à Perpignan et dans sa campagne au Moyen Âge

From the vineyard to the dregs: shared perspectives on wine production in Perpignan and its countryside in the Middle Ages

20 December 2024.

Carole Puig, Jérôme Ros Christophe Vaschalde

DOI : 10.58335/crescentis.1524

http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1524

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

Carole Puig, Jérôme Ros Christophe Vaschalde, « Du vignoble à la lie : regards croisés sur les productions viti-vinicoles à Perpignan et dans sa campagne au Moyen Âge », *Crescentis* [], 7 | 2024, 20 December 2024 and connection on 11 August 2025. Copyright : Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). DOI : 10.58335/crescentis.1524. URL : http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1524

Du vignoble à la lie : regards croisés sur les productions viti-vinicoles à Perpignan et dans sa campagne au Moyen Âge

From the vineyard to the dregs: shared perspectives on wine production in Perpignan and its countryside in the Middle Ages

Crescentis

20 December 2024.

7 | 2024
Varia

Carole Puig, Jérôme Ros Christophe Vaschalde

DOI : 10.58335/crescentis.1524

http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1524

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

Introduction
Perpignan au centre des approches croisées
  Perpignan, une ville de plaine méditerranéenne
  Aux sources de l'étude
La vigne en ville : quelle place pour le vignoble ?
  Le terroir viticole en Roussillon et à Perpignan
  La vigne en cultures associées
  Les pratiques culturales de la viticulture
Chaines opératoires de la viniculture et les produits de la vigne
  De discrets témoins matériels
  Produire son vin en ville
  Les produits de la vigne
    Raisins frais et secs, d'ici et d'ailleurs
    Le vin : diversité et consommation
    Législation sur le vin, entre la fin XIIIe et le XIVe siècle
Conclusion

Licence CC BY 4.0

Introduction

1 À l'heure actuelle, le Roussillon (Pyrénées-Orientales) est une terre de viticulture, qui représente à elle seule 37 % de l'activité agricole de la région[1]. Ce rapport à la vigne et à son exploitation est ancien, comme en témoignent les vestiges archéobotaniques, notamment les restes carpologiques (fruits, semences) et anthracologiques (charbons de bois) identifiés en contexte archéologique (Ros 2020). Si la consommation de raisins est attestée en Roussillon depuis le Néolithique et tout au long de la Protohistoire, c'est entre le Ier s. av. J.-C. et le Ier s. ap. J.-C. que les indices d'une exploitation plus extensive de la vigne se multiplient et que la production de vin est mise en évidence par l'archéobotanique (Ros et Vaschalde 2021), au côté d'autres vestiges matériels (pressoirs, bassins, *dolia*, chais, amphores) (Kotarba *et al.* 2007). Le Bas-Empire et le haut Moyen Âge ne montrent aucun signe d'affaiblissement de cette production, la vigne restant le fruitier le plus fréquent et le plus abondant dans les sites archéologiques de ces périodes (Ros et Vaschalde 2021).

2 À partir du IXe siècle et dans les siècles suivants, la naissance et l'essor de Perpignan vont avoir un rôle déterminant dans les productions et paysages agricoles. En premier lieu, la croissance démographique rapide de la ville accroît la pression sur les campagnes environnantes, menant à une extension des terres agricoles et à une redéfinition du rôle ou de la physionomie de certains espaces (par ex. les zones humides) pour augmenter les productions céréalières et viticoles (Puig 2003, Puig 2007, Puig 2017). En second lieu, Perpignan, d'abord petite *villa* puis hameau, devient, au fil du temps, la capitale du royaume de Majorque, occupant dès lors une place commerciale importante, parfaitement insérée dans les réseaux marchands de Méditerranée occidentale (Puig 2008, Puig 2016).

3 Cet essor urbain initiant la mise en place d'un nouveau rapport aux campagnes et de nouveaux réseaux commerciaux à grande échelle, il faut donc s'interroger sur les effets que ces mutations socio-économiques ont pu avoir sur la production viti-vinicole locale, sans occulter la dialectique qui existe entre la ville et sa campagne dans le cadre de cette production. Doit-on considérer que les productions de la ville sont le simple reflet des pratiques rurales ? Les pratiques

Licence CC BY 4.0

urbaines connaissent-elles des particularités qui leur sont propres ? Est-ce que le rôle de la ville se résume à être le marché du vin produit en plaine ? À partir du croisement des sources textuelles, archéologiques et archéobotaniques, ce travail cherchera à mettre en relief les évolutions concernant les modes de production et de consommation de la vigne et du vin, tout en considérant le développement économique, politique et social de l'agglomération. La convocation de sources de différentes natures, bien que montrant des limites inhérentes à chaque spécialité, permet d'aborder à la fois la question du vignoble, des pratiques de récolte, de transformation et de consommation des produits de la vigne.

Perpignan au centre des approches croisées

Perpignan, une ville de plaine méditerranéenne

4 La ville de Perpignan est constituée dès le IXe siècle autour de la petite église paroissiale Saint-Jean. L'installation des comtes de Roussillon dans la périphérie immédiate de cette église, délaissant l'antique cité de Ruscino, confère un élan politique, économique et religieux à ce petit habitat de plaine. La fondation d'un chapitre de chanoines en 1102, puis d'un hôpital en 1116, confirme la volonté de l'autorité publique de développer l'établissement. En 1197, la ville est dotée d'une charte prévoyant la création d'un consulat chargé de la gestion urbaine (Daileader 2004). Dans le courant du XIIIe siècle, Perpignan devient la capitale d'un nouveau royaume qui regroupe les anciens comtés de Roussillon et de Cerdagne, ainsi que les Baléares et la seigneurie de Montpellier. En partie insulaire, le royaume de Majorque se trouve à un carrefour terrestre et maritime de Méditerranée occidentale. Son intégration dans la Couronne d'Aragon dans la seconde moitié du XIVe siècle, laisse à Perpignan des fonctions politiques, économiques et religieuses majeures (Puig 2008) [2].

5 Les limites exactes du territoire médiéval de Perpignan sont incertaines, car la ville a absorbé au fil du temps un certain nombre de finages voisins, dépeuplés suite aux crises de la fin du Moyen Âge et à

Licence CC BY 4.0

l'exode rural qui en a découlé. Elle se trouve sur une éminence, formée par une ancienne terrasse alluviale de la Tet. Le fleuve qui, au Moyen Âge, coulait au pied de la terrasse, s'est éloigné vers le nord, laissant aujourd'hui le passage à un de ses affluents, la Basse. Ces cours d'eau très modestes prennent l'apparence d'oueds méditerranéens. Peu importants la plupart de l'année, ils connaissent des crues parfois catastrophiques, accrues à la fin du Moyen Âge par la péjoration climatique due au Petit Âge Glaciaire. L'éperon sur lequel se développe le noyau primitif de Perpignan est limité au sud par des collines. Au-delà, vers le sud-est, le finage s'étend dans une zone ponctuée de nombreux petits étangs, asséchés entre le XIe et le XIVe siècle (Carozza et al. 2009, Puig Mazière Ropiot 2007, Puig 2007, Puig 2016).

Aux sources de l'étude

6 Les sources écrites utilisées pour cette étude sont multiples et apportent des informations hétérogènes. Les zones de productions sont surtout renseignées par les actes de la pratique, les cartulaires, les censiers voire les registres de la Procuration Royale [3], alors que les produits issus de la viticulture s'observent le plus souvent dans les archives notariales, les tarifs marchands et plus généralement les actes d'administration urbaine. De grandes zones d'ombre sont aussi à noter à propos de la consommation de fruits frais, des pratiques de la viticulture ou encore des modes de transformation du produit.

7 L'archéologie préventive a livré les restes de trois vignobles médiévaux situés à proximité de Perpignan : sur l'ancien finage d'Orle, situé au sud-ouest de Perpignan (J. Kotarba, RO), à l'emplacement de la Route Départementale 22C, à la limite entre Cabestany et Perpignan (H. Petitot, RO), et sur l'ancien territoire de Château-Roussillon (J. Courtois, RO) (Puig 2003, Boissinot Puig 2005). Les vestiges mis au jour se présentent sous la forme de traces de plantation oblongues, régulièrement espacées, couvrant parfois plusieurs hectares. Ils sont datés du XIIe à la première moitié du XIVe siècle et se trouvent pour la plupart à proximité d'anciennes zones humides asséchées à la fin du Moyen Âge.

8 Pour une chronologie allant du IXe au XVIe siècle ap. J.-C., nous disposons d'un corpus archéobotanique roussillonnais de 12 sites (Ros et Vaschalde 2021) (Fig. 1). Seuls 3 d'entre eux sont localisés dans l'en-

Licence CC BY 4.0

ceinte urbaine de Perpignan, tandis que les 9 autres sont situés en plaine ou sur les premiers contreforts des Albères (Fig. 2 : Localisation des différents sites étudiés). Le corpus comprend à la fois des opérations programmées et préventives, expliquant l'hétérogénéité des surfaces fouillées (d'une dizaine de m^2 à près d'un hectare) et des contextes étudiés (emprise parfois partielle ou ciblée de la fouille). Dans la plupart des sites, l'habitat proprement dit a rarement été identifié ; il s'agit donc principalement de zones d'activités périphériques, essentiellement agricoles (par ex. aires d'ensilage, zones de stabulation, zones artisanales). Le corpus souffre par ailleurs d'une information archéobotanique inégale, puisque sur les 12 sites, tous ont bénéficié d'une étude carpologique et seulement trois d'une étude anthracologique. Bien que cette approche comparative souffre du caractère hétérogène de l'échantillonnage, elle permet de questionner les usages de la vigne et d'éventuelles différences entre le monde urbain et rural.

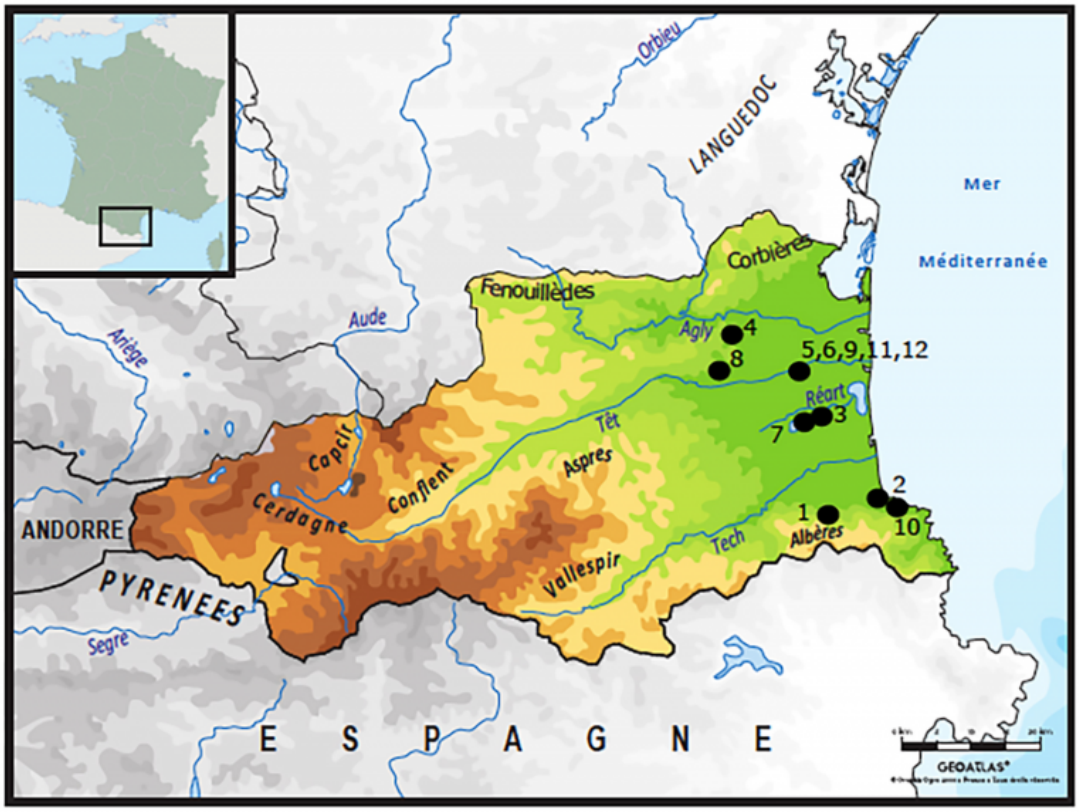
9 Quelle que soit la documentation utilisée, son hétérogénéité présente des biais propres à chaque discipline qui montrent combien l'analyse d'une production agricole en milieu urbain est difficile. La pluridisciplinarité de cette étude n'a pas pour objet de faire un tableau exhaustif et réel de la viticulture urbaine, mais de soulever les failles de chaque approche pour tenter d'en dresser le bilan le plus juste possible.

Fig. 1. Corpus archéobotanique roussillonnais de 12 sites.

	Nom de site, Commune	Statut du site	Datations	Contextes	Présence de vigne dans les assemblages archéobotaniques	Responsables d'opération
1	Ultréra, Argelès-sur-mer	Castrum	IXe-Xe ap. J.-C.	fosses, niveau de sol	Carpologie/Anthracologie	A. Constant
2	L'orangeraie, Argelès-sur-mer	Rural	IXe-XIe ap. J.-C.	niveau de sol, fosses	Carpologie	N. Guinaudeau
3	Can Guilhemat, Saleilles	Rural	IXe-XIe ap. J.-C.	fosses	Carpologie/Anthracologie	J. Mantenant
4	Camp del Rey, Baixas	Rural	IXe-XIe ap. J.-C.	fosses, niveau de sol, foyer	Carpologie	O. Passarrius
5	Presbytère*, Perpignan	Urbain	IXe-XVIe ap. J.-C.	sols, foyers	Carpologie	C. Gazaniol
6	Mas de la Madeleine II, Perpignan	Rural	Xe-XIIe ap. J.-C.	niveau cendreux	Carpologie	O. Passarrius
7	Saint-Julien, Villeneuve-de-la-Raho	Rural	Xe-XIIe ap. J.-C.	silo	Carpologie	P. Alessandri
8	Place du général Foixet, Pézilla-la-rivière	Rural	XIe-XIIIe ap. J.-C.	sols, foyers	Carpologie	O. Passarrius
9	Vilarnau d'Amont, Perpignan	Rural	XIe-XIVe ap. J.-C.	silo	Carpologie/Anthracologie	O. Passarrius
10	Château royal, Collioure	Urbain	XIIe-XIVe ap. J.-C.	silo, fosses, foyer	Carpologie	O. Passarrius
11	Fontaine neuve*, Perpignan	Urbain	XIIIe-XVIe ap. J.-C.	silos, fosse, latrine	Carpologie	S. Durand
12	Rue de l'Académie*, Perpignan	Urbain	XIIIe-XVIe ap. J.-C.	sols, foyers, latrine	Carpologie	I. Rémi

Licence CC BY 4.0

Fig. 2. Localisation des différents sites étudiés.



La vigne en ville : quelle place pour le vignoble ?

Le terroir viticole en Roussillon et à Perpignan

10 L'archéobotanique éclaire régulièrement la présence de la vigne dans le paysage roussillonnais médiéval, en premier lieu les données polliniques qui montrent bien l'importance des vignobles roussillonnais au lendemain de l'An Mil (Planchais 1985, Puig 2003). L'anthracologie documente plus localement la présence de bois de vigne utilisé comme combustible dans trois sites : Vilarnau (Izard, 2008), Ultréra[4] et Can Guilhemat (Vaschalde inédit dans Ros et Vaschalde 2021). Bien que l'échantillonnage et la faiblesse des effectifs appellent à une certaine prudence, à Vilarnau, l'étude semble indiquer que les restes anthra-

Licence CC BY 4.0

cologiques ne sont pas seulement présents de manière sporadique, mais occupent une place significative dans les spectres (Izard 2008). À Baltasà (Toulouges), le spectre anthracologique suggère que cette importance de la vigne pourrait être effective dès le haut Moyen Âge (VIe-VIIe siècles), la vigne représentant 11 % des taxons déterminés, juste derrière les chênes (Machado Yanes, Fabre 2011).

11 La documentation écrite roussillonnaise complète les premières données archéobotaniques : la vigne constitue un intérêt majeur pour les rédacteurs des actes avant le XIIe siècle (Puig 2003, p. 67). À partir de cette date, la vigne prend la forme de terroirs monoculturaux appelés *vinearius* ou *vinetus*. Ces vignobles sont composés de parcelles jointives soumises à un même seigneur [5]. Entre 1170 et 1209, ils sont cinq sur le finage de Perpignan. Le *vineario* de *Mallolis de Rocha* [6] et le vignoble de *Posols* [7] sont référencés dès le XIIe siècle. Ce dernier se trouve contre celui de *Bonet Episcopi*, celui de *Cabestany* et un étang, soit au sud-est du territoire. Au XIIIe siècle, le vignoble de l'Hôpital est, à son tour, indiqué sans qu'il soit possible de le situer précisément [8]. Ces terroirs, lorsqu'ils sont localisés, se trouvent aux confins du finage, sur les arides terrasses quaternaires. Éloignés des zones bâties, ils ne pâtissent pas de la croissance urbaine, mais ils déclinent au début du XIIIe siècle. À côté de ces vignobles seigneuriaux, des vignes tenancières s'observent regroupées dans des secteurs monoculturaux [9]. Elles occupent les mêmes types de terrain, sur des terrasses quaternaires ou en périphérie d'étangs [10] et sont parfois organisées en terrasses ou *faixa* [11]. Au XIIe siècle, elles se trouvent dans la périphérie immédiate de la ville, contre la porte de Malloles [12] ou la *condamina* comtale [13].

12 Au milieu du XIIe siècle, plusieurs textes attestent de la cession de *mallols* jouxtant des parcelles de même nature [14]. Un *mallol* est une jeune vigne, qui jouit parfois d'un statut particulier parce qu'elle ne peut pas encore fournir un plein rendement. Dans la diplomatique roussillonnaise, les plants ont moins de 7 ans pour profiter de cette appellation [15]. Des terroirs uniquement plantés de *mallols* indiquent un renouvellement cultural. Il semblerait donc qu'à cette date, il y ait une extension du terroir viticole ou une rénovation des cépages. À partir du XIIIe siècle, les vignes se répartissent sur l'ensemble du finage, dans le cadre du manse notamment [16]. Toutefois, elles s'observent préférentiellement sur des terroirs propices à cette culture,

Licence CC BY 4.0

tel le lieu-dit *Arenas* (terrain sableux) où plus de 7 vignes se voisinent[17] ou encore contre les étangs[18].

13 L'archéologie préventive éclaire quelque peu la morphologie de ces parcelles. Les opérations en témoignant se trouvent toutes en périphérie immédiate de Perpignan, vers l'est et Château-Roussillon, vers le sud-est et Cabestany, ou encore vers le sud-ouest et Orle (cf. *supra*). Les travaux de l'archéologie préventive nécessitent souvent le décapage d'importantes surfaces, mettant au jour des parcelles suffisamment bien dégagées pour pouvoir être analysées, datées et étudiées. Elles se présentent donc sous la forme de plantations constituées de petites fosses rectangulaires de 0,50 m x 0,20 m, aux extrémités arrondies, disposées en lignes et dans lesquelles il n'est possible d'envisager qu'un seul plant. Le taux d'encépagement est par conséquent évalué entre 3 000 et 4 000 pieds à l'hectare. Des traces de provignage s'observent, mais elles restent rares et préférentiellement disposées dans l'axe des rangées de manière à ne pas gêner les travaux d'entretien (Puig 2003).

14 En ville, l'absence d'étude anthracologique ne permet pas de mettre en évidence une éventuelle importance de l'espèce au sein de l'espace urbain. Tout au plus, il est possible d'envisager au travers des sources textuelles que les vignes mentionnées en 1258 contre la *condamine* des chanoines de Perpignan se trouvent dans le quartier Saint-Jacques[19]. Mais à cette date, le secteur est peu urbanisé.

La vigne en cultures associées

15 Au XIIe siècle, la vigne apparaît sous la forme de treille, surtout dans les jardins, en dehors de la ville[20]. Au XIIIe, la treille est liée aux maisons religieuses, comme le Temple, l'Hôpital Saint-Jean, la collégiale Saint-Jean ou encore les Frères de la Pénitence de Jésus-Christ[21]. La plupart de ces maisons se trouvent dans des secteurs gagnés par l'urbanisation au cours du XIIIe siècle. Ailleurs en Roussillon, elle orne la maison villageoise (Puig 2003), mais aussi le jardin d'agrément. En 1494, le voyageur Jérome Munzer raconte avoir été reçu dans la demeure d'un chevalier perpignanais située hors les murs. Celle-ci, véritable palais, avait deux jardins dont le pourtour était formé par des arches couvertes d'abondantes grappes de raisin[22]. Il est probable qu'en raison de la densité du tissu urbain perpignanais, ce type de

Licence CC BY 4.0

plantation était plus fréquent dans les faubourgs ou les villages. Enfin, il n'est pas possible de savoir si ces treilles étaient conduites sur un tuteur ou en hautain.

16 Entre le XIIe et le XIIIe siècle, les sources écrites mentionnent des arbres fruitiers ou non fruitiers (*fructiferis vel infructiferis*) au sein des vignes, en précisant parfois qu'il s'agit d'oliviers[23]. Il est possible d'imaginer qu'ils forment une haie en périphérie, mais ces occurrences les indiquent aussi dans la parcelle. Cette forme de complant a été attestée dans le cadre de l'opération archéologique sur Orle, où l'on observe, dans le maillage de la plantation viticole, des fosses de grandes dimensions situées à égales distances les unes des autres (Puig 2003). La contemporanéité des structures aurait tendance à confirmer un complant arbre/vigne. Cette forme de culture est générale au Roussillon et s'observe d'ailleurs aussi en Catalogne ou dans le Latium médiéval (Salrach 1993 et Toubert 1973).

Les pratiques culturales de la viticulture

17 Si la présence du vignoble dans le paysage roussillonnais est bien perçue par les sources textuelles et par l'archéobotanique, les pratiques culturales qui lui sont associées sont plus difficiles à mettre en évidence. Du point de vue anthracologique, les informations sur la morphologie des charbons de bois et sur d'éventuelles déformations antérieures ou postérieures à la coupe sont rares, les études s'étant surtout concentrées sur la seule identification taxinomique. Toutefois, l'observation d'excroissance dans les gros vaisseaux du plan transversal sur certains fragments de charbons de bois, notamment à Can Guilhemat (Saleilles), suggère une probable taille opérée par l'homme (Vaschalde inédit a.). Ces excroissances, appelées thylles, sont fréquentes chez les individus âgés ou victimes d'attaques de parasites, et peuvent témoigner chez la vigne des coupes réalisées lors de l'entretien annuel de la plante (Sun *et al.*, 2006). La pratique de la taille apparaît dès le XIIe siècle dans la documentation roussillonnaise sous la forme *podare* ou *putare*. Mais les exemples sont rares et ne concernent pas spécifiquement Perpignan[24]. La forte présence de charbons de bois de vigne dans des rejets de foyers domestiques et des sols d'habitations à Vilarnau (Izard 2008) témoigne par ailleurs de

Licence CC BY 4.0

l'utilisation des résidus d'entretien de la vigne comme combustible pour le feu domestique. Il y aurait donc une circulation de déchets de taille ou d'entretien de la plante entre les lieux de coupe et les lieux de consommation du combustible, en l'occurrence la zone d'habitat.

18 Une autre tâche consiste à labourer la vigne. Là encore, la pratique est très peu référencée et n'apparaît pas sur Perpignan. Les sources roussillonnaises font état de deux termes *cavar* (bêcher) et *fodere* (fouir). Si le premier terme est étroitement lié à la bêche, il n'est pas évident que le second désigne pour autant un labour attelé [25].

Chaines opératoires de la viniculture et les produits de la vigne

De discrets témoins matériels

19 Au haut Moyen Âge (VIe-VIIIe siècles), outre les fréquents vestiges de consommation, des concentrations de baies dilacérées, pédicelles, pépins et épicarpes de vigne découvertes dans les sites archéologiques roussillonnais sont interprétées comme des sous-produits du foulage du raisin (Ros et Vaschalde 2021). La présence de ce type de vestiges suggère à cette période une production locale de vin, dont l'étendue et la destination ne peuvent être identifiées, soulevant la question de l'ampleur et de la destination de cette production (domestique, régionale ou extrarégionale). La découverte de résidus de pailles et d'excréments de chèvres dans plusieurs échantillons implique également que ces restes vinicoles ont été mélangés pour être utilisés comme fourrage, les ovins-caprins jouant à cette époque un rôle central dans les agrosystèmes de la plaine (Ros *et al.* 2020a).

20 Pour la seconde partie du Moyen Âge, sur l'ensemble des assemblages carpologiques étudiés, sites urbains et ruraux inclus, la vigne demeure la première espèce fruitière (Ros 2020, Ros *et al.* 2020b), tandis qu'en France méridionale, la dernière synthèse réalisée signalait une diminution des restes de raisin au cours du Moyen Âge (Ruas *et al.* 2005-2006, p. 182). Dans les sites urbains perpignanais du corpus, la consommation de raisin est particulièrement bien attestée, notamment grâce à la découverte et à l'étude de plusieurs latrines (Fontaine neuve, Rue de l'Académie), dans lesquelles la vigne apparaît toujours

Licence CC BY 4.0

comme la principale espèce (Ros et Vaschalde 2021). La consommation de raisins est également régulièrement mise en évidence dans les sites ruraux, mais souvent en proportion moindre, faute de contextes favorisant la conservation des témoins directs de consommation, du fait de l'absence de découvertes de latrines rurales.

21 Si les données carpologiques témoignent toujours d'une consommation du raisin pour ses fruits, elles permettent difficilement d'éclairer la production de vin à cette période, contrairement aux premiers siècles du Moyen Âge. Du point de vue archéologique, il n'existe actuellement dans la région aucun indice matériel (pressoir, bassin) témoignant de la production de vin. Ils sont également absents des sources écrites (Puig 2003). Seul un assemblage carpologique du Camp del Rey (Baixas), daté du XVe siècle, a permis d'identifier un résidu de foulage/pressurage, dans un assemblage mêlant céréales (grains, sous-produits du battage), fruits divers (figues, fruits des bois), graminées, luzerne et coprolithes de caprinés. Cet assemblage, dépourvu de contexte archéologique fiable[26], ne peut en toute rigueur être interprété à la lumière des données textuelles évoquées. Néanmoins, il pose la question de la réutilisation des résidus de marc dans l'alimentation animale ou comme combustible.

Produire son vin en ville

22 Les sources écrites perpignanaises ne documentent pas la vendange. Elles sont plus loquaces à partir du moment où le raisin est apporté par le tenancier à sa *tina* ou à celle de son seigneur[27]. Cette mention, qui se rencontre fréquemment en Roussillon, implique que la *tina* est le premier ustensile dans la chaîne de transformation du vin, à savoir celui dédié au foulage (Puig 2003, p. 274). Sa description semble le confirmer. Il s'agit en effet d'un récipient de bois, tout en chêne ou avec le fond en sapin[28], de grande taille, puisqu'il mesure de 3,5 à 4 m de long sur environ 3 m de large[29]. C'est une cuve circulaire ou ovoïde, parfois maintenue par 12 cercles de fer[30]. En cela, elle demande une certaine technicité ; elle est donc fabriquée par les *fusters*[31]. En 1276, un exemplaire a été commandé pour le jour de la sainte Marie d'août, en préparation des vendanges après le 15 août.

23 Si la *tina* est fréquente dans la documentation roussillonnaise, le pressoir en est absent, ce qui suggère que le raisin était foulé,

Licence CC BY 4.0

contrairement au sud des Pyrénées (Salrach 1996). Ce point semble confirmé par les inventaires après-décès perpignanais, qui permettent de détailler la chaîne opératoire de fabrication du vin par le biais des ustensiles utilisés. Ainsi, en 1396, Guillaume Ripoll, foulon, possédait un fouloir (*tina*) de 45 à 46 charges de vendanges avec 3 « *pontits* » de pierre [32]. Si le terme *pontit* désigne aujourd'hui un fût, le matériau et l'absence de contenance favoriseraient l'interprétation de « ponts » de pierre sur lesquels reposait la cuve pour l'isoler du sol et permettre sa vidange. Leur usage se multiplie aux XIVe et XVe siècles et des exemples en pierre ont été attestés par l'iconographie (Mane 2006). Cette cuve est d'ailleurs dotée de deux exutoires « de *tina* de bois » qui semblent pouvoir être placés selon les besoins. De même, « l'*ambut de colar* » pourrait désigner un entonnoir de filtrage permettant d'épurer le moût avant la mise en fût. À la *tina*, est associé le *tinell*. Celui de Guillaume Ripoll contient 4 charges de vendanges environ. Il correspond probablement au cuveau qui recueille le moût après le foulage. La contenance d'une *tina* de cette envergure pourrait être estimée à un volume de 5850 litres, soit 4 680 kg de raisin [33]. Elle permettrait de faire 4 070 l de vin. Le volume du *tinel* peut être estimé à 520 l de jus de raisin. Ces chiffres, très approximatifs, ont surtout l'intérêt de montrer que la production vinicole de cet artisan n'est pas seulement domestique.

24 Le 8 septembre 1307, les héritiers de Jean Aliarde, marchand drapier, font procéder à un inventaire de ses biens parmi lesquels figurent une vigne au Vernet et tous les récipients nécessaires à la fabrication du vin [34]. Ces derniers se trouvent dans l'habitation du marchand, sise à Perpignan, suggérant que le traitement du raisin se faisait dans la résidence du propriétaire alors que de nombreux exemples en Catalogne témoignent d'un traitement extérieur (Ferrer i Alos 2011). Cette liste compte deux paires de comportes (*semals*) qui servent au transport de la récolte. Le foulage apparaît à travers la mention d'une *tina*, dont on ne connaît pas la contenance, et de deux *tinels*. Les ustensiles suivants sont également plus nombreux. Il s'agit de 7 *botas vinaria*, terme qui correspond aujourd'hui à un grand fût du type foudre, et un *barral saumadal*, soit un tonneau d'une charge. L'inventaire fait ensuite état de 3 *vasa vinaria* contenant 50 charges de vin *primi*, ainsi qu'un autre vase à vin dans lequel se trouve le « *vinum aqua-*

Licence CC BY 4.0

rum » que boit la famille. Dans cet acte, le vin *primi* est très nettement distingué de celui réservé à la consommation familiale.

25 Les trois vases à vin contiennent 50 charges de vin, soit 16 charges chacun (2 080 l pour un total de 6 240 l)[35] ce qui représente de très gros volumes. La place du vin dans les activités commerciales de Jean Aliarde n'est pas établie, mais les volumes évoqués ici confirment qu'il s'y adonne en parallèle du commerce drapier. Enfin, l'inventaire évoque aussi le service de table. Jean Aliarde disposait d'une coupe (*ciffum*) et de 7 « tasses » en argent (*taceas*), qui précèdent les ustensiles vinicoles dans l'acte.

26 Ces textes, s'ils éclairent un peu plus la production vinicole perpignanaise, ont surtout l'intérêt de montrer la place de la fabrication du vin et de son commerce pour tous les habitants de la ville, de l'artisan au marchand. Cette production n'est pas seulement domestique, elle est aussi opportuniste.

Les produits de la vigne

27 En l'absence d'assemblages carpologiques permettant d'identifier avec précision les productions vitivinicoles (grappes ou fruits entiers, résidus de pressurage), les sources textuelles demeurent les seuls témoins disponibles pour caractériser les produits de la vigne ayant été produits et ayant circulé à Perpignan durant la période médiévale.

Raisins frais et secs, d'ici et d'ailleurs

28 Le raisin en tant que fruit frais à consommer apparaît peu dans la documentation notamment car il est exonéré de taxes (cf. *infra*). Le raisin sec est par contre identifié dans le tarif de leude de Perpignan de 1284 sous la forme andalouse d'*aztebib* (Bolens 1990). Si l'origine précise de ce produit n'est pas connue, il arrive très certainement des régions méridionales, voire andalouses. Ces fruits étant d'ores et déjà cultivés avec succès en zones chrétiennes, leur importation depuis le monde musulman occidental signe alors certainement la recherche d'une qualité (type de cépage, manière de sécher) ou d'un goût particulier. Cette mention dans les tarifs marchands, souvent associée à celle de la figue sèche, a été interprétée comme un critère de qualité pour un produit « exotique » visiblement préféré à une production

Licence CC BY 4.0

locale (Puig 2005). Qu'il s'agisse du raisin de table ou du raisin sec, l'absence de mention dans les sources écrites n'impliquent pas en effet que les productions roussillonnaises n'étaient pas consommées sous cette forme.

Le vin : diversité et consommation

29 Le vin est désigné en fonction de sa maturation. Après le foulage, le jus de raisin est qualifié de *mustum*. Certaines redevances exigent d'être versées en « vendanges » ou moût, probablement pour que l'étape de la fermentation soit prise en charge directement par le seigneur [36]. Après la fermentation, il est appelé *vini primi*, premier, ou encore *novum*. Il est parfois difficile d'ailleurs de le distinguer du moût : *vinum novum sive mustum* [37]. Ce vin premier est souvent évoqué dans les redevances ou les testaments [38]. C'est aussi le vin donné aux ouvriers du roi pendant les travaux de construction du palais à la fin du XIIIe siècle. Le vin qui connaît une fermentation plus longue est appelé *secundum*, mais là encore, la distinction entre les deux ne semble pas évidente à faire : *vinum inter primum et secundum* [39]. En parallèle, les sources font état de vinaigre mais pas de verjus ou de raisiné.

30 L'inventaire après-décès de Jean Aliarde signale un vase à vin dans lequel se trouve du *vinum aquarum* destiné à la famille. Le vin coupé est ainsi à usage domestique, dernière étape de sa transformation. Le règlement de l'Hôpital des pauvres de Perpignan (1315) signale que le vin doit être *limphatum* lorsqu'il est posé sur la table, mais de manière modérée suggérant que celui-ci pouvait être fortement coupé. Cette pratique était courante en cas de pénurie [40]. Le vin est aussi épicé : Les coutumes de Perpignan font état « *Vin o piment* » en catalan, qui prendrait l'appellation de « *vinum vel nectaria* » en latin.

31 Après l'annexion du royaume de Majorque à la couronne d'Aragon par Pierre IV, le vin de Perpignan connaît un réel engouement à la cour. Dès 1346, le boutillier de la reine demande aux procureurs royaux de Roussillon de leur envoyer le meilleur vin de Perpignan « sachant que la reine ne souhaite boire un autre vin que celui qui vient de Perpignan » [41]. Mais le texte ne précise pas s'il s'agit d'un vin rouge ou d'un muscat dont on voit désormais fleurir de nombreuses mentions. En effet, à partir du XIVe siècle, les sources écrites font état du muscat

Licence CC BY 4.0

roussillonnais comme un vin de grande qualité que l'on rencontre surtout dans le commerce extérieur. Dans le courant du XIVe et le début du XVe siècle, ce vin s'exporte vers Barcelone, les Flandres, Valence, le comté de Foix[42]. Entre le milieu XIVe et le milieu XVe siècle le muscat perpignanais approvisionne régulièrement la table du roi d'Aragon et surtout de la reine[43]. Toutefois, la présence du muscat sur la table du perpignanais nous échappe totalement. À partir du XVe siècle, le muscat de Salanque (Rivesaltes, Salses, Claira) connaît à son tour un réel essor et concurrence le vin perpignanais, sans toutefois l'éclipser. À la fin du XVe siècle, Jérôme Munzer évoque un délicieux vin muscat lorsqu'il est de passage à Perpignan[44].

32 La ville de Perpignan compte une importante communauté juive, regroupée dans le *Call*, sur les coteaux du *Puig* Saint-Jacques, jusqu'en 1493, date de leur expulsion par les Rois Catholiques. Cette communauté consomme son propre vin dit *juhic*. Il reste peu de traces archivistiques de Juifs possédant et cultivant leur propre vigne[45]. Il semblerait que le vin à usage rituel doit être produit par un Juif, mais il n'est pas nécessaire que le cultivateur le soit, ce que semble confirmer un texte de 1423 par lequel l'Aljama achète pour 17 livres 7 sous de raisins[46]. La production de vin est d'ailleurs taxée du 1/8e à Perpignan et dans sa collecte (Roussillon, Vallespir, Conflent, Cerdagne et Barida)[47].

Législation sur le vin, entre la fin XIIIe et le XIVe siècle

33 La législation sur le vin a été consolidée entre la fin du XIIIe et le XIVe siècle. Elle s'inscrit dans un mouvement d'amélioration de l'administration et de la fiscalité de la ville, mais aussi de la couronne. Ainsi, dans les coutumes de Perpignan (XIe-XIVe siècle)[48], la vente de vin par les habitants de la ville est conditionnée par la justesse de la mesure utilisée dont ils peuvent annoncer le prix par criée. Ils sont également dispensés du tavernage (*tabernarius*), sauf s'ils ont acquis le vin auprès d'un tavernier. Dans ce cas, il est taxé de 12 deniers par muids. L'exonération porte donc sur l'origine du producteur, indépendamment du lieu de localisation de la vigne[49]. Ce protectionnisme est renforcé à l'extrême fin du XIIIe siècle. Ainsi, en 1299, il est interdit de vendre du vin qui n'est pas fabriqué dans la ville de Perpignan et sa

Licence CC BY 4.0

couronne proche (Le Vernet, Mailloles et le Mas de la Garrigue)[50]. Par contre, cette interdiction ne pèse pas sur la vendange et le raisin de table. La production perpignanaise peut éventuellement être enrichie par des apports bruts extérieurs, mais le traitement doit être fait sur place. Là encore, le lieu de réalisation du vin est discriminant.

34 Après l'intégration du Royaume de Majorque dans la couronne d'Aragon, il y a un fort assouplissement de ces mesures. En 1373, la législation pesant sur le vin passe sous l'autorité des consuls et prud-hommes de la ville, ce qui leur permet de réguler les importations en fonction de la production locale. Ainsi, le vin étranger est autorisé mais imposé. Pendant les mois d'octobre et de novembre, mois de « soudure », le moût et le vin nouveau sont exonérés. Bien sûr, l'exonération pèse toujours sur la vendange et le raisin de table. La taxe est alors perçue à moitié par la couronne, à moitié par la ville[51]. En 1394, Jean Ier rappelle l'interdiction de vente de vin étranger dans la ville de Perpignan et l'étend à la vendange, sous peine de confiscation des produits[52].

35 La politique de Perpignan élaborée entre le XIIIe et le XIVe siècle s'observe aussi dans d'autres régions. Bordeaux a su également mettre en place une forme de protectionnisme de sa production vinicole, même si celle-ci a été accrue par la guerre (Lavaud 2013). Toutefois, c'est l'importation de vin languedocienne, d'Agde pour l'essentiel, que les rois catalano-aragonais ont essayé d'enrayer. La France de son côté, a également tenté, sans succès, de freiner ces échanges (Pinto 2008). Le commerce du vin languedocien à cette période a été très dynamique, puisque ces marchands se rencontrent jusqu'à Valence (Ferrer i Mallol 2012). Ces différentes ordonnances montrent l'intérêt des souverains et des autorités locales pour la production vinicole, mais aussi sa fragilité. En laissant aux perpignanais toute liberté sur l'importation de vin étranger, les rois ont conscience de la variabilité de chaque récolte et de la nécessaire adaptation économique au marché, qui ne peut se faire qu'à l'échelle locale. À partir du XIIIe siècle, le vin perpignanais n'est plus ici une production d'autoconsommation, mais un produit commercial à forte valeur ajoutée.

Licence CC BY 4.0

Conclusion

36 Au Moyen Âge, la culture de la vigne autour de Perpignan ne diffère pas de celle de la campagne, au moins jusqu'au XVe siècle. Pour le haut Moyen Âge, les différents indicateurs laissent penser qu'elle constitue une production importante en Roussillon, avec une production de vin locale et une réutilisation des sous-produits de la vigne dans l'élevage animal. À partir du XIIe siècles, les sources écrites révèlent que de vastes vignobles placés sous l'autorité d'un seigneur s'intercalent entre les parcelles paysannes dispersées dans le finage. Mais les terrains similaires sont exploités : les anciennes terrasses quaternaires et les périphéries d'étangs, en somme, les terrains les moins propices à la céréaliculture et au maraîchage. Avec le XIIIe siècle, les vignobles sont morcelés, et de nouvelles méthodes culturales semblent apparaître avec notamment des cultures associées sous la forme de complant. L'archéologie préventive en témoigne. Les treilles se développent aussi, soit en lien avec des maisons religieuses, soit pour orner les jardins d'agrément. En dehors de ces mentions, qui font surtout référence à une viticulture d'agrément, les sources écrites ne permettent pas d'établir un lien particulier entre les diverses maisons religieuses de la ville et la viticulture. Certains ordres sont d'importants propriétaires fonciers en Roussillon (Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, Templiers, cisterciens…), mais la place de la viticulture au sein de leur patrimoine perpignanais ne semble pas être prépondérante.

37 À Perpignan, les habitants, paysans ou pas, produisent du vin dans leur maison. Ils le foulent dans de vastes *tina* dont les volumes suggèrent des productions importantes, quelle que soit l'origine sociale du Perpignanais. Le vin est vendu pur, mais il est coupé avec de l'eau et des épices au moment d'être consommé. Ce vin est utilisé pour la consommation familiale, mais il constitue aussi une marchandise exonérée de taxes pour les habitants de Perpignan, qui a une forte valeur dans les derniers siècles du Moyen Âge. Cette observation est peut-être à mettre en parallèle avec les premières appellations qui apparaissent dans la documentation. Le vin muscat de Perpignan se distingue à partir du XIVe siècle parce qu'il est servi à la table du Roi, mais la qualité du vin roussillonnais est plus généralement reconnue. Bien que les vins roussillonnais aient aussi bénéficié d'une politique

Licence CC BY 4.0

protectionniste mise en place par les rois de Majorque puis d'Aragon, les produits perpignanais ont joui d'une importante exclusivité. Ces mesures ont toutefois été assouplies à partir de la fin du XIVe siècle en raison du manque de vin et de raisins. Elles passent alors entre les mains des consuls pour qu'ils l'adaptent en fonction de la production locale. Le vin perpignanais est donc victime de son succès, ce qui pose la question de savoir si cette qualité dépend de la nature des terroirs exploités ou des techniques de vinification ? Est-ce que le seul foulage du raisin explique cette différence qualitative par rapport à d'autres vins issus d'un pressurage ?

38

Remerciements

Nous tenons à remercier les collègues archéologues travaillant dans les Pyrénées-Orientales qui, par leur collaboration et leur implication sans faille, permettent l'augmentation constante du corpus archéobotanique disponible dans la région. Ce projet a bénéficié d'un financement de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) française (projet ISEMA, ANR-23-CE27-0003).

Sources

ADPO 1B7, 1B11, 1B97, 1B121, 1B154, 1B156, 1B160, 1B172, 1B178, 1B235, 1B274, 1B295.

ADPO 3E1/3, 3E1/4, 3E1/6.

ADPO AA3, *Livre vert mineur de Perpignan*, ADPO AA1, *Livre vert majeur de Perpignan*.

Sources publiées

Garcia Edo V., 2010, *El Llibre Verd Major de Perpinyà (segle* XII-1395), Fundació Noguera, Barcelone, 802 pages.

Aragon J., 1918, « Le régime du vin en Roussillon du XIIIe au XVe siècle », *Revue Catalane*, n° 12, Comet, Perpignan, pp. 176-184.

Münzer H., 1991, *Viaje por España y Portugal*, 1494-1495, colección Almenara, Madrid.

Massot-Reynier J., 1844, *Les coutumes de Perpignan*, Société archéologique de Montpellier, Montpellier.

Treton R., 2010, *Diplomatari del Mas Déu*, Fundació Noguera, Barcelone, 5 vol., p. 3211.

Fonds d'érudition

Alart J.-B., *Cartulaire roussillonnais manuscrit*, XIXe s., 45 volumes, Médiathèque de Perpignan.

Fossa de Fr., *Cartulaire*, *Archives Départementale des Pyrénées-Orientales*, 12J25 et sq., ou microfilm 2 Mi 46 R11.

Licence CC BY 4.0

Références bibliographiques

Azais R., 1971, *Collioure de 1207 à 1344*, Mémoire de maîtrise, Université Toulouse-Le Mirail, 2 vol., 360 p.,

Benet i Clara A., 1996, « El conreu de la vinya al pla de Bages als segles x-xi », *Col. loqui d'historia agraria, vinyes i vins : Mil anys d'historia*, Barcelone, iii col. loqui d'historia agraria, p. 241 — 263.

Boissinot Ph., Puig C., 2005-2006, « Archéologie du champ et viticulture méridionale. Pourquoi les traces de vignobles sont-elles si peu fréquentes au Moyen Âge ? », *Archéologie du Midi médiéval*, 23-24, p. 17-26.

Bolens L., 1990, *La cuisine andalaouse, un art de vivre, xie-xiiie siècles*, Paris, Albin Michel, 350 p.

Carozza J.-M., Puig C., Maziere F., Valette Ph., Odiot T., à paraître, « Dépressions fermées, étangs et zones humides de la plaine du Roussillon : caractérisation, typologie et trajectoires d'évolution (xe-xxe siècle) », *In* : Trément (F.) et Franceschelli (C.) (dir.), *Aménagement et exploitation des zones humides depuis l'Antiquité : approches comparées en Europe méditerranéenne et continentale*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal.

Daileader Ph., 2004, *De vrais citoyens. Violence, mémoire et identité dans la communauté médiévale de Perpignan*, 1162-1197, Perpignan, Trabucaire, 490 p.

Denjean C., 2004, *La communauté juive de Puigcerdà : Juifs et chrétiens, de Perpignan à Puigcerdà, xiiie-xive siècles*, Trabucaire, Canet, 240 p.

Ferrer i Alos L., 2011, « Un patrimoine unique : les pressoirs (« *Tinas* ») au milieu des vignes dans le centre de la Catalogne », *Les territoires du vin en Espagne*, n° 3, 16 p.

Ferrer i Mallol M.-T., 2012, « Catalan Commerce in the Late Middle Ages », *Catalan historical review*, nº 5, p. 29-65.

Izard V., 2008, « L'apport anthracologique à la connaissance du paysage », *In* : passarrius O., donat R., catafau A., *Vilarnau : un village du Moyen Âge en Roussillon*, Perpignan, Trabucaire, p. 293-298.

Kotarba J., Castellvi G., Maziere F., 2007, *Carte Archéologique de la Gaule, Les Pyrénées-Orientales 66*, Académie des inscriptions et belles lettres, 712 p.

Lavaud S., 2013, « Vignobles et vins d'Aquitaine au Moyen Âge », *Territoires du vin*, n° 5 (mars).

Machado Yanes M., fabre L., 2011, « Analyse anthracologique des sites d'époque wisigothique sur la ligne LGV : Toulouges Baltasà, Canohès Manresa et Ponteilla Les Bagueres 56 », *In* : Kotarba J., *Vestiges ruraux à la périphérie d'un habitat du haut Moyen Âge, tome 1 - Rapport final d'opération Fouille archéologique, LGV66 – Liaison ferroviaire Perpignan-Le Perthus*, Montpellier, INRAP Méditerranée, SRA Languedoc-Roussillon, p. 168-178.

Mane P., 2006, *Le travail à la campagne au Moyen Âge : étude iconographique*, Paris, Éd. Picard, 472 p.

Pinto A., 2008, « Le trafic de cabotage entre le comté d'Empúries et le Languedoc de la fin du xiie siècle au milieu

Licence CC BY 4.0

du XIVe siècle », *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, 128 (18), p. 221-29

Planchais N., 1985, « Analyses pollinique du remplissage holocène de la lagune de Canet (plaine du Roussillon, département des Pyrénées-Orientales) », *Ecologia Mediterranea*, 9, 1, p. 117-127.

Puig C., 2003, *Les campagnes roussillonnaises au Moyen Âge : pratiques agricoles et paysagères entre le* xii*e et la première moitié du* XIV*e siècle*, Thèse de doctorat d'histoire médiévale, Toulouse-Le Mirail, 918 p.

Puig C., 2007, « Étangs et marais roussillonnais au Moyen Âge. Jeux de pouvoir et usages collectifs entre le xiiie et la première moitié du xiv*e* siècle », *In* : charbonnier Pierre, couturier Pierre, follain A., et Fournier P., *Les espaces collectifs dans les campagnes* xi*e*-xix*e siècle*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise-Pascal, p. 41-59.

Puig C., 2008, « Cartographie religieuse de la ville de Perpignan au Moyen Âge », *L'histoire des catholiques dans la ville du Moyen Âge à nos jours*, Perpignan, Archives communales de Perpignan, p. 29-50.

Puig C., 2017, Perpignan et sa campagne, essor et développement d'une capitale, marandet Marie-Claude, *La Ville et le plat pays*, xiii*e* – xviii*e siècle*, colloque du Chrism, Perpignan, Presses Universitaires de Perpignan, p. 29-44.

Puig C., Maziere F., Ropiot V., 2007, Approche chronologique comparée de l'occupation humaine en bordure des étangs de l'intérieur en Roussillon de la Protohistoire au Moyen Âge, *Annales du Midi*, T. 119, n° 257, p. 11-26.

Ros J., 2020, *2 000 ans d'agriculture en Roussillon, Productions végétales et terroirs protohistoriques, antiques et médiévaux*, Éditions Mergoil, collection Archéologie des Plantes et des Animaux, 07, 230 p.

Ros J., Vaschalde C., 2021, De l'exploitation de la vigne en Roussillon antique et médiéval : bilan archéobotanique, *In* : Brisville M., Renaud A., Rovira N. (dirs.), *L'alimentation en Méditerranée occidentale aux époques antique et médiévale : archéologie, bioarchéologie et histoire*, Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine, Presses universitaires de Provence, p. 135-149.

Ros J., Kotarba J., Forest V., Ruas M.-P., 2020 a, Approches croisées de l'occupation et de l'exploitation des campagnes roussillonnaises durant le haut Moyen Âge (v*e*-viii*e* s.), *In* : Hernandez J., Schneider L., Soulat J. (dirs.), *L'habitat rural du haut Moyen Âge en France* (v*e*-x*e siècle*) : *Actes des 36eme journées Internationales d'archéologie mérovingienne*, Archéologie du Midi Médiéval, supplément n° 9 / Mémoires Association Française d'Archéologie Mérovingienne, n° 36, 2020, p. 333-354.

Ros J., Puig C., Passarrius O., Mantenant J., Kotarba J., Guinaudeau N., 2020 b, Archaeobotanical contribution to the history of farming practices in medieval northern Catalonia (8th-14th c.), *In* : Quiros Castillo J. A. (dir.), *Archaeology and History of Peasantries 1. From the Late Prehistory to the Middle Ages*, Documentos de Arqueologia medieval, Université du Pays basque, p. 163-182.

Ros J., Jeanty A., Bouby L., Garcia F., Kotarba J., Passarrius O., Puig C., Bénézet J., Guinaudeau N., Evin A., 2023, Agricultural

Licence CC BY 4.0

Dynamics in Southwestern Mediterranean France from the End of the Iron Age to the Early Middle Ages, *Environmental Archaeology*.

Ruas M. P., Bouby L., Pradat B., 2005-2006, Les restes de fruits dans les dépôts archéologiques du Midi de la France (v^e^-xvie siècle), Thème 3 : les fruits sur la table, *Archéologie du Midi médiéval*, 23-24, p. 145-193.

Salrach J.-M., 1993, La vinya i els viticultors a la Catalunya de l'alta edat mitjana, iii *Col. loqui d'historia agraria, vinyes i vins, Mil anys d'historia*, Barcelone, p. 126.

Sibon J., 2017, Vin *cacher* et non *cacher* à Marseille et en Provence au bas Moyen Âge et « professionnalisation » des acteurs économiques juifs et chrétiens, *Rives méditerranéennes*, 55, p. 65 — 78.

Toubert P., 1973, *Les structures du Latium médiéval. Le Latium méridional et la Sabine du* ixe *à la fin du* xiie *siècle*, École Française de Rome, Rome, 2 volumes, 1 500 p.

---

1 https://www.ledepartement66.fr/les-grands-chiffres-de-lagriculture-departementale/

2 Étude qui s'intègre au PCR Cartographie morphologique et évolution de la ville de Perpignan (ixe-xixe s.) C. Puig, coord. (2007-2020).

3 Henry Aragon a recensé toute la législation pesant sur le vin roussillonnais entre le xiiie et le xve siècle (Aragon, 1918).

4 Communication personnelle.

5 Médiathèque de Perpignan, Alart J.-B., *Cartulaire roussillonnais manuscrit*, xixe s., vol. viii, p. 459 (désormais Alart).

6 Alart, vol. viii, p. 147, en 1195. Alart, vol. viii, p. 193, 1197.

7 Alart, vol. vii, p. 465, en 1170. Archives Départementales des Pyrénées-Orientales (désormais ADPO) 1B7.

8 ADPO 1B7.

9 En 1157, une vigne se trouve au lieu-dit *malolis de feu Bérenger de Saint-Julien* et confronte deux maillols. (Alart, vol. v, p. 555). En 1196, au lieu-dit Madriguera (Alart, vol. viii, p.175), ou encore en 1186 (Alart, vol. viii, p. 25).

10 ADPO 12J25, Fonds Fossa n° 254 en 1181 et Alart, vol. vii, p.407 en 1163

11 Alart, vol. vii, p.413.

12 Alart, vol. viii, p.43.

13 ADPO 12J25 Fonds Fossa n° 251.

Licence CC BY 4.0

14 Tréton, 2010, T. II, 60. Alart, vol. V, p. 555 en 1157, ADPO 12J25 Fonds Fossa n° 250.

15 Le roi Jacques révoque en 1289 la coutume dont bénéficiaient les habitants de Collioure et qui consistait à exonérer les jeunes vignes ou *mallol* pendant sept ans (Azais 1971, p. 117).

16 Alart, vol. VIII, p. 481.

17 Alart, vol. A, p. 583 en 1331 ou Alart, vol. X, p. 349 en 1258.

18 Alart, vol. VIII, p. 481, en 1210 ou Alart XI, p. 541 en 1290.

19 Alart, vol. X, p. 345.

20 Alart, vol. VII, p.433 en 1168.

21 Tréton, T. II, 654, 2010. ADPO 3E1/3 f° 23. Alart, vol. S p. 334 en 1277. Alart, vol. A, p. 453, ADPO 1B11.

22 Jerónimo Münzer, *Viaje por España y Portugal*, Madrid, 1991.

23 Alart, vol. VII, p.539. Alart, vol. XI, p. 497. Alart, vol. X, p. 581.

24 Alart, vol. VIII, p. 95 ou Alart, vol. V, p. 559.

25 Alart, vol. VI, p. 117. En 1248, Raymond Parator doit faire tous les ans une journée "*in vineis Sancti Martini ad cavar*".

26 Passarrius (communication personnelle).

27 Alart, vol. X, p. 349 et Alart, vol. X, p. 351. Alart, vol. XI, p. 61 "*intus tinam nostram in villa Perpiniani*".

28 ADPO 3E1/6, f° 5 v.

29 La *tina* perpignanaise est plus large que les exemples fournis par l'iconographie (Mane 2006).

30 Ce type de cerclage est peu courant dans l'iconographie, mais il s'observe quand même sur le portail de Notre-Dame de Paris (Mane 2006). Il est en adéquation avec la taille de la cuve.

31 ADPO 3E1/6 f° 5 v°. En 1276, R. Plasensa, *fuster* de Perpignan, s'engage à remettre à Pierre de Vilar, à la sainte Marie d'août, une *tina* pour qu'il y mettre le vin et l'eau.

32 Alart, vol. VIII, p. 283, en 1396.

33 D'après la valeur de la charge à la Révolution qui est en moyenne de 130 l. Ces estimations sont à considérer avec précaution en l'absence d'une équivalence fiable de la mesure médiévale. 45 charges pourraient remplir une

Licence CC BY 4.0

cuve de 3 à 3,5 m de large sur une hauteur de 0,80 et 0,95 m. La densité du raisin est aujourd'hui de 0,8 tonnes par m^3. Il faut environ 120 kg de raisins pour faire 100 l de vin.

34 Alart, vol. S, pp. 12 – 20.

35 Cela suggère des contenants très importants, qui pourraient avoir entre 1,30 à 1,50 m de haut pour un diamètre maximum d'1,20 à 1,30 m environ, peut-être du type *tinajas*.

36 En 1290, 11 charges de *vindemia* pèsent sur une vigne que le tenancier doit remettre à l'hôpital Saint-Jean en règlement de l'agrier. Alart, vol. XI, p. 533.

37 *Livre vert majeur de Perpignan*, p. 681.

38 Alart, vol. A, p. 168.

39 Tréton, 2010, T. II, p. 2539.

40 *Livre vert majeur de Perpignan*, n°175.

41 ADPO 1B97.

42 ADPO 1B156, 1B121, 1B172, 1B156, 1B235, 1B154, 1B178.

43 ADPO 1B295, 1B172, 1B121, 1B160, 1B274.

44 Münzer, Madrid, 1991.

45 ADPO 3E1/4 f° 11 v° et Alart XI, p. 69. Ils sont clairement attestés à Marseille (Sibon 2017).

46 Denjean, 2004.

47 ADPO 1B220.

48 Coutumes de Perpignan, articles XXXIII, XXXV, L, LI.

49 Massot, 1844.

50 *Livre vert majeur de Perpignan*, p. 311, n° 67. ADPO AA3, *Livre vert mineur de Perpignan*, f° 59 (Aragon, p. 181).

51 *Livre vert majeur de Perpignan*, p. 674, n° 270. ADPO AA3, *Livre vert mineur de Perpignan*, f° 253 v°, 254 (Aragon, p. 181). Les privilèges sont confirmés par Pierre IV en 1374 qui rappelle que les consuls et prudhommes ont la liberté de réguler la vente de vin étranger dans la ville (ADPO AA3, *Livre vert mineur de Perpignan*, f° 256) puis par Jean 1er en 1387.

52 *Livre vert majeur de Perpignan*, p. 774, n° 313. Confirmation de Martin V en 1405 (ADPO AA3, *Livre vert mineur de Perpignan*, f° 238).

Licence CC BY 4.0

Français

Par le croisement de sources écrites, archéologiques et archéobotaniques, cette étude cherche à mettre en lumière l'histoire des productions viti-vinicoles à Perpignan et dans sa campagne au cours du Moyen Âge. Cette confrontation des disciplines a permis de souligner une dichotomie de la documentation. Le vignoble est mieux documenté en plaine, tant pour son importance dans le paysage, pour sa morphologie que pour son rôle dans l'économie domestique des populations rurales, mais il est difficilement mis en évidence en milieu urbain. À l'inverse, les produits de la vigne et les pratiques de consommation sont mieux connus pour la ville, notamment grâce à la riche documentation textuelle.

English

By combining written, archaeological and archaeobotanical sources, this study seeks to shed light on the history of wine production in Perpignan and its countryside during the Middle Ages. This confrontation of disciplines made it possible to highlight a dichotomy in the documentation. The vineyard is better documented in the plains, both for its importance in the landscape, for its morphology and for its role in the domestic economy of rural populations, but is difficult to highlight in urban areas. Conversely, vine products and consumption practices are better known for the city, notably thanks to the rich textual documentation.

Mots-clés

vigne, vin, archéobotanique, Catalogne, Perpignan

Keywords

vine, wine, archaeobotany, Catalonia, Perpignan

Carole Puig

Université de Toulouse Jean Jaurès, UMR 5136, FRAMESPA

c.puig@free.fr
c.puig@free.fr
IDREF : https://www.idref.fr/078759560
ORCID : http://orcid.org/0000-0003-1984-8346
HAL : https://cv.archives-ouvertes.fr/carole-puig
ISNI : http://www.isni.org/0000000362648913
BNF : https://data.bnf.fr/fr/15548905

Licence CC BY 4.0

Jérôme Ros
Université de Montpellier, UMR 5554, ISEM

jerome.ros@umontpellier.fr
jerome.ros@umontpellier.fr
IDREF : https://www.idref.fr/253222435
ORCID : http://orcid.org/0000-0002-6874-4183
HAL : https://cv.archives-ouvertes.fr/jerome-ros

Christophe Vaschalde
Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, UMR 7298, LA3M

christophe_vaschalde@yahoo.fr
christophe_vaschalde@yahoo.fr
IDREF : https://www.idref.fr/180852302
HAL : https://cv.archives-ouvertes.fr/christophe-vaschalde

Licence CC BY 4.0