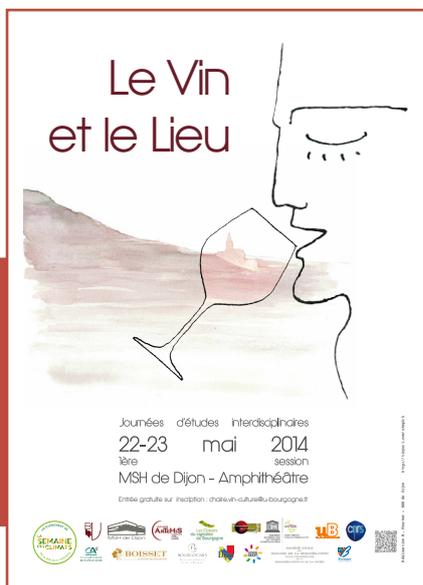




rescentis

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE
DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 1



Dossier thématique
Le Vin et le Lieu

<http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>

Organisation de la revue

Rédacteur en chef

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Secrétariat d'édition

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Comité éditorial

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, Vincent.Chambarlhac@u-bourgogne.fr

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, guillaumegrillon@yahoo.fr

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, olivier.jacquet@u-bourgogne.fr

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, thomas.labbe01@gmail.com

Comité de lecture

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, Vincent.Chambarlhac@u-bourgogne.fr

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guilhem FERRAND – FRAMESPA (FRANCE, AMÉRIQUES, ESPAGNE - SOCIÉTÉS, POUVOIRS, ACTEURS) / TERRAE UMR 5136, Université de Toulouse, guilhem.ferrand0154@orange.fr

Marguerite FIGEAC-MONTHUS – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, margfig@yahoo.fr

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR 6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, guillaumegrillon@yahoo.fr

Florian HUMBERT – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, florian.humbert@u-bourgogne.fr

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, olivier.jacquet@u-bourgogne.fr

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, thomas.labbe01@gmail.com

Stéphanie LACHAUD – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, lachaud.stephanie@wanadoo.fr

Sandrine LAVAUD – Ausonius UMR 5607, Université de Bordeaux Montaigne,

sandrine.lavaud@wanadoo.fr

Stéphane LE BRAS – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand, stephane.lebras@uca.fr

Philippe MEYZIE – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN)

EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, phmeyzie@club-internet.fr

Jocelyne PÉRARD – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin »,

jocelyne.perard@u-bourgogne.fr

Raphaël SCHIRMER – PASSAGES UMR 5319, Université de Bordeaux Montaigne,

Raphael.Schirmer@u-bordeaux-montaigne.fr

Olivier SERRA – IODE (INSTITUT DE L'OUEST : DROIT ET EUROPE) UMR 6262,

Université de Rennes I, olivierserra@hotmail.fr

Serge WOLIKOW – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516,

serge.wolikow@orange.fr

Politiques de publication

Définition éditoriale

Titre – Crescentis

Sous-titre – Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin

ISSN format électronique – 2647-4840

Périodicité – 2 numéros par an

Éditeur – Université de Bourgogne (Dijon, France)

Politique de diffusion

Publication en libre accès

Licence Creative Commons – en cours

Politique sur les frais de publication

Frais de publication – non

Frais de soumission – non

Politique d'évaluation

Procédure d'évaluation – évaluation en double aveugle

Délai moyen entre soumission et publication – 6 mois

Sommaire

Dossier thématique – Le vin et le lieu

Jean-Pierre GARCIA – Le vin et le lieu – Introduction

Serge WOLIKOW – Jeux et enjeux des lieux du vin au fil du temps

Aurélien NOUVION – Clercs, vin et lieu en Champagne médiévale : La châellenie épiscopale de Courville et le clos de bénédictin de Murigny

Sandrine LAVAUD – L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII^{ème} siècle)

Guilhem FERRAND et Jean-Pierre GARCIA – La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588)

Thomas LABBÉ – La géographie viticole des humanistes français du XVI^{ème} siècle

Benoît MUSSET – Du « quartier » au « champagne » : pluralité et emboîtement des échelles de lieux en Champagne (1650-1820)

Marion FOUCHER – Un clos... ou des clos ? Quelques réflexions autour d'une pratique de démarcation en Côte de Nuits et Côte de Beaune

Raphaël Schirmer – « Please ask to see our wine list » Dire le vin et le lieu dans les menus des restaurants américains (de 1850 à nos jours)

Claudine WOLIKOW – De territoires en terroirs du vin : le casse-tête législatif des appellations d'origine (1905-1935)

Vincent CHAMBARLHAC – « Une inquiétante étrangeté » – Les copiaux et l'espace scénique du vin autour de 1925

Jean VIGREUX – « La terre ne ment pas » : le terroir viticole à l'épreuve de la Révolution nationale de Vichy

Florian HUMBERT – Une formulation de la relation du vin au lieu : les noyaux d'élite de l'INAO

Olivier JACQUET – Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974)

Éric VINCENT – Les qualités du lieu dans les délimitations des appellations d'origine

Marinella CAROSSO (†) – Lieux sans voix – les viticulteurs du Piémont oubliés par la patrimonialisation

Articles

Rudi BEAULANT – Un terroir pour trois. L'évolution des rapports politiques et sociaux entre le duc de Bourgogne, la mairie de Dijon et les vigneronns aux XIV^{ème}-XV^{ème} siècles

Un document, une trace

Guillaume GRILLON – État des vins de la Cave du Roy, 15 novembre 1782

Recensions

Stéphane LE BRAS – Olivier Serra (dir.), *Les politiques commerciales viticoles d'hier à aujourd'hui*, Bordeaux, Féret, 2016, 176 p.

L'ensemble des articles de la revue *Crescentis* sont en libre accès sur le portail de la pépinière de revues de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon à l'adresse suivante :

<https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>

Du « quartier » au « champagne » : pluralité et emboîtement des échelles de lieux en Champagne (1650-1820)

Benoit Musset*

*CERHIO UMR 6258, Université du Mans, musset.fournel@orange.fr

Mis en ligne le 1er octobre 2018



De nos jours, le vignoble de Champagne entretient un rapport au lieu pour le moins ambiguë. Depuis le XVIII^{ème} siècle y a émergé le vin mousseux, porteur d'une logique de déterritorialisation. Dès la fin des années 1770, les propriétaires de vignes forains de Pierry déclarent dans une procédure judiciaire qu'« il y aurait impossibilité physique de leur part de payer leur dîme en vin du cru de Pierry, parce que mélangeant leurs raisins de différents crus pour la perfection de leurs vins, ils ne sont pas dans le fait ni du cru de Pierry, ni d'un autre cru particulier »¹. Le « champagne mousseux » est déjà à ce moment un produit générique, un vin d'assemblage sans cru, et cette logique ne semble heurter personne, sauf les décimateurs. Aujourd'hui, les crus sont sans doute encore plus minorés face à l'appellation globale. Le champagne est un vin d'assemblage, et il est possible de mélanger les crus et les années. En 1974, Hérard, président d'une confrérie auboise, déclarait d'ailleurs que le « bon champagne n'est plus un critère de région, mais de fabrication », alors que Sandrin, maire de Celles-sur-Ource, avait déclaré dix ans auparavant, pour défendre le classement de sa commune, que « ce n'est un secret pour personne que le champagne n'est pas un vin naturel. Pour le bien faire, il faut d'abord le bien manipuler » (Framery 2010, p. 248-249). Derrière l'absence de vin naturel, il y a l'absence de lieu.

Il convient ici de s'interroger sur l'usage des lieux par les acteurs, durant la phase d'émergence des vins mousseux. D'un point de vue général, il faut rappeler que les lieux n'ont pas la même signification pour les

producteurs et pour les buveurs. Les producteurs, d'abord, évoluent logiquement dans un système local de lieu. Les parcelles, les quartiers, la proximité des chemins, l'éloignement des villages, des cuves et des pressoirs constituent leur univers quotidien. Ces lieux ont un nom, des caractéristiques, sont associés à un vécu. Pour les consommateurs ensuite, le cru est une sorte de label permettant de garantir une origine et une qualité constante². Il peut aussi contenir une force de distinction, indépendamment du plaisir gustatif recherché, renvoyant cette fois à un imaginaire social. Entre les deux enfin, les marchands servent de relais, devant maîtriser une connaissance minimale des lieux, mais cherchant aussi à comprendre les attentes des acheteurs. Dans certains cas, il leur est avantageux aussi de jouer sur les lieux, et de vendre un vin pour un autre.

Nous allons étudier trois rapports au lieu qui coexistent dans les années 1700-1820. Nous verrons d'abord que l'échelle des « villages-crus » structure le vignoble, à l'intérieur comme à l'extérieur, en étant le cœur du système d'identification des vins. Nous aborderons ensuite le rôle des « infra-lieux » que sont les quartiers, constituant une échelle de référence pour les producteurs, et parfois pour les consommateurs. Enfin, nous étudierons l'impact des vins « apatrides » en bouteilles, dont l'acceptation par le consommateur s'est faite sans aucune difficulté ni manipulation de la part des négociants, même si la

¹ Archives départementales de la Marne (désormais AD 51) Châlons, H 1189, « Contredits de production nouvelle faite par requête du 4 du présent mois de mars que fournissent devant nous nos seigneurs dudit Parlement en la 3^e chambre des enquêtes ».

² Les sociologues qui se sont penchés sur la relation entre le prix et la qualité insistent sur ce point : le consommateur final, la « demande », évalue rarement la qualité du vin avant l'acte d'achat auprès de l'« offre ». Dans ce contexte d'incertitude, le prix s'intègre dans un dispositif de jugement plus global incluant la réputation, les avis des professionnels, les classements et, naturellement, le lieu d'origine et le producteur. Voir en guise de synthèse L. Karpik (2009). Pour l'émergence du classement vinicole comme institution du marché, voir B. Musset (2014a).

logique des lieux est difficile à évacuer totalement : buveurs et producteurs exigent une certaine traçabilité fondée sur des lieux.

Le système des lieux des vins en tonneaux : la hiérarchie des crus

Avant l'émergence des vins mousseux, les vins en tonneaux – rouges pour la plupart – étaient caractérisés par un système d'identification fondé sur les crus. Les crus réputés produire des « vins de Champagne » se limitaient aux vignobles de Reims et d'Épernay³. L'opposition entre ces deux sous-ensembles, volontiers appelés « Montagne » et « Rivière » constituait d'ailleurs un premier élément structurant du rapport au lieu. Ce binôme était même la principale mention d'identification géographique dans la littérature viticole jusqu'au XVII^{ème} siècle. Le vin de Rivière était jugé plus fruité et moins fort, à boire avant l'été. Le vin de Montagne était réputé plus dur, à boire à partir du printemps⁴. Dans le détail, les appellations variaient un peu : vins de Reims pour les premiers, vins d'Ay ou de Marne pour les seconds⁵.

Mais à l'intérieur de ces ensembles, les noms de crus ont augmenté peu à peu. Ainsi, les auteurs du XVI^{ème} siècle ne citent presque pas de crus : aucun chez Estienne et Le Paulmier, à l'exception d'Ay ; trois seulement chez le médecin rémois La Framboisière (Ay, Verzenay, Avenay)⁶. L'amplitude s'accroît progressivement à partir des années 1670, avec trois crus chez L.S.R. (1674, p. 35), six chez Saint-Evremond (1701, p. 117 : trois pour la Montagne et trois pour la Rivière), neuf dans une lettre d'un médecin rémois de 1700 (Anonyme 1700, p. 9), encore six chez l'abbé Pluche en 1732 (Pluche 1735, vol. 2, p. 370), et même treize dans *The Vineyard* en 1727 (S. J. 1727, p. 40)⁷. L'inflation est nette dans la seconde moitié du

XVIII^{ème} siècle : seize crus dans le Patriote artésien de 1761 (Bellepierre de Neuve-Église 1761, p. 180-181), quinze dans le dictionnaire de commerce de Paganucci en 1762 (Paganucci 1762, vol. 3, p. 670), dix-huit dans la Parfaite intelligence du commerce en 1785, vingt-huit dans le Tableau général du commerce de 1790 (Gournay 1790, p. 184-185), et soixante-dix dans André Jullien (1816, p. 30-37). Ainsi, quelques crus « vedettes » s'imposent dans le public. On peut distinguer les crus devenus très connus comme Ay (13), Hautvillers (13), Pierry (13), Verzenay (11), Sillery (10) ; ceux connus comme Verzy, Chigny, Ludes, Mailly, Saint-Thierry, Rilly, Villers-Allerand, Taissy, Épernay, Bouzy, Avenay ; ceux qui, enfin, ne sont cités que dans Jullien ou Cavoleau. Ainsi, des pans entiers du vignoble sont dans un anonymat plus ou moins complet dans la littérature destinée aux amateurs éclairés. Le bassin de Reims est assez largement à l'écart de toute notoriété, de même que tout l'ouest de la ville (vallées de la Vesle et de l'Ardre ; périphéries de Saint-Thierry), et la côte située à l'est de Reims (mont de Berru). La vallée de la Marne est également contrastée : les crus des vallées affluentes sont tout simplement ignorés.

Il s'agit là de la littérature viticole destinée à un public d'amateurs. L'appropriation de ces noms de crus par un public plus large est difficile à mesurer. Les mentions de crus dans les documents commerciaux donnent une indication. Ainsi, dans les comptes de vins expédiés, les marchands indiquent très souvent les noms de crus, laissant penser que les vins étaient vendus sous un nom d'origine précis. Dans les quelques correspondances commerciales conservées, les acheteurs, pour une grande part des professionnels, font preuve d'une réelle connaissance des crus. Dans les lettres reçues par madame Buiron de 1759 à 1770, les crus sont identifiés dans 428 cas sur 678, avec un total de 14 crus, laissant tout de même dans l'anonymat, là encore, 250 pièces de vin, sans doute vendues sous une appellation générique sans référence à un cru. Mieux, certains acheteurs paraissent capables d'identifier les crus au goût. En mai 1771, Desprets de Wylder dénonce auprès de madame Willerme du vin « *absolument défectueux pour du Verzenay* »⁸. À Cambrai dans les années 1760, le chanoine Froment se fait véritable œnologue, distinguant les crus de Montbré, Cormontreuil plus légers d'un côté, de Rilly et de Verzenay plus corsés de l'autre⁹.

À l'échelle du vignoble, nous pouvons identifier un véritable « effet cru » se traduisant dans trois

³ Pour un rappel de l'émergence du clivage Montagne / Rivière, voir B. Musset (2008, p. 27-29). Pour d'intéressants compléments croisés avec la géographie physique, voir Combaud *et alii* 2013.

⁴ Voir sur ce point la célèbre lettre de Saint-Evremond au comte d'Olonne en 1671 : « *Il n'y a point de province qui fournisse d'excellents vins pour toutes les saisons que la Champagne. Elle nous fournit les vins d'Ay, d'Avenay, d'Availé jusqu'au printemps ; Taissy, Sillery, Verzenay pour le reste de l'année* », (Saint-Evremond 1701, p. 117).

⁵ L'opposition est notée par Nicolas Abraham de La Framboisière en 1601. Par contre, seuls les vins de montagne sont cités dans *L'Art de bien traiter*, mais en y incluant les vins d'Ay, en principe considérés comme des vins de rivière (L. S. R. 1674, p. 35).

⁶ Reproduction du traité de santé de 1601 par N. A. de La Framboisière (1644, p. 86).

⁷ La partie sur les vins mousseux est en partie recopiée de l'ouvrage du chanoine Godinot de 1718. Mais les noms de crus sont plus nombreux.

⁸ AD 51, Reims, 25 B 97, lettre de Wylder du 5 mai 1771.

⁹ AD 51, Reims, 25 B 89, lettre de Froment du 24 mars 1762 ; voir aussi la lettre de Buiron du 5 novembre 1769.

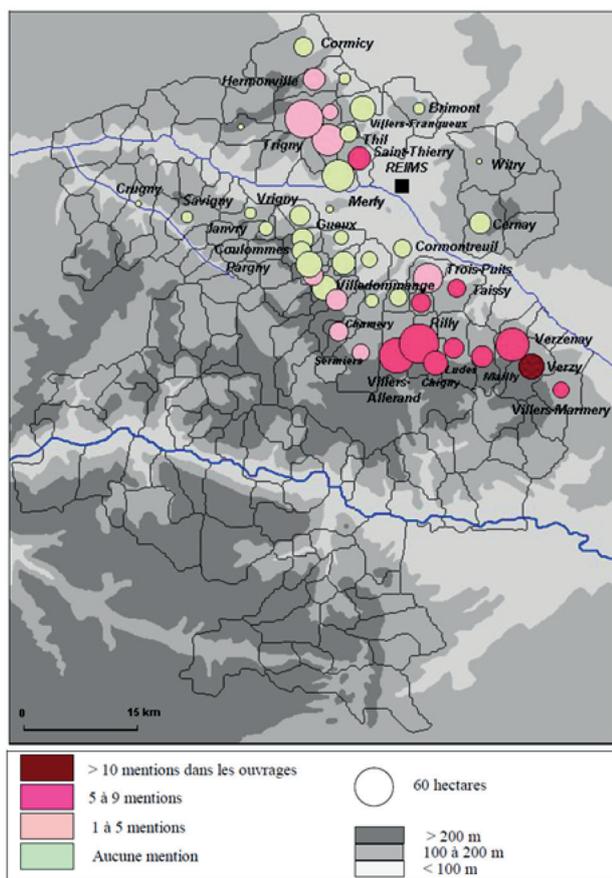


Figure 1 : Propriété et crus dans le vignoble de Reims en 1762.

domaines principaux. Les prix des vins tout d'abord reflètent largement la notoriété différenciée des crus que nous avons relevée plus haut. Un premier relevé de 1699 permet d'observer les contrastes dans le vignoble de Reims (Laurent 1930, p. 209)¹⁰. Alors que les crus périphériques se situent autour de 20 livres par hectolitre, la petite Montagne et Saint-Thierry vendent autour de 30 à 40 livres, et la Montagne de Reims vend environ un tiers plus cher encore. Près d'un siècle après, le Maximum fournit une photographie des prix en 1790. L'adéquation avec des réputations encore plus différenciées est sans surprise. Alors que les crus les plus réputés dépassent les 75 livres par hectolitre (et même plus de 100 livres les plus chers), les bons crus vont de 55 à 75 livres, les communs de 35 à 55 livres, et les anonymes de la littérature viticole descendent sous les 35 livres. On observe logiquement les mêmes noyaux favorisés : la Montagne de Reims et secondairement Saint-Thierry, puis Ay et ses environs. Dans les années 1820, le rapport publié par Cavoleau confirme cette hiérarchie, certes un peu compliquée par le dualisme vin rouge / vin blanc (Cavoleau 1827,

p. 197-206). Globalement, la hiérarchie et les échelles de prix y sont toujours mêmes : de 100 à 200 francs par hectolitre au cœur du vignoble (Montagne, Epernay, Ay). A l'inverse, les crus anonymes de la vallée de la Marne et des périphéries rémoises passent sous le seuil de 40 francs.

La répartition de la propriété foraine privilégiée assez nettement les crus réputés. La carte (**Figure 1**) de la propriété rémoise en 1762 est assez nette¹¹. Certes, la proximité de Reims reste une valeur sûre pour les crus peu réputés. Ainsi, le bassin de Reims est colonisé par les propriétaires rémoises. Mais les monts entourant Reims offrent un cas intéressant. Les grandes superficies des crus de l'ouest rémoises sont délaissées, de même que le mont de Brimont et le mont de Berru, presque désertés. Quoique éloignée de près de 20 kilomètres, la grande Montagne reste un vignoble attractif. Les Rémois y emportent entre 15 et 30 % des superficies. La vente des biens nationaux dans le vignoble d'Epernay traduit à peu près la même réalité (Musset 2008, p. 571). Les superficies des privilégiés sont maximales à Hautvillers, Epernay, Pierry, où les forains possèdent même 30 % des vignes.

Cependant, le cru est complété par d'autres paramètres. Il existe une différence entre les vins de vigneron et de bourgeois. De toute évidence, les vins provenant des deux groupes d'acteurs ne sont pas les mêmes. La littérature viticole comme les inventaires après décès ou les comptes d'exploitations montrent que les techniques de culture divergent profondément, au point que l'on peut identifier une véritable viticulture « low cost » chez les vigneron (Musset 2014b). Malgré ses excès, le tableau de Bidet en 1759 peut être repris : taille plus longue chez les vigneron, désherbage et effeuillages moins rigoureux, densité des ceps très supérieure à cause d'un provignage intensif. De même, la vinification ne se déroule pas dans les mêmes conditions. Chez les vigneron, le matériel vinaire est très limité : pas de pressoir, de mauvaises cuves, quelques entonnoirs. À l'inverse, les bourgeois disposent d'un matériel varié et sain, mais aussi de colle de poisson pour les collages, des fontaines à soutirer, des pompes, des boyaux, des bassins. Les temps de cuvaison et le pressurage sont également mieux maîtrisés (Musset 2015).

Aussi les deux types de vin sont soigneusement distingués dans chaque cru. Dans ses lettres des années 1720-1740, Philippe Bertin du Rocheret donne l'éventail des prix par cru, doublé des deux qualités, bourgeois et vigneron. En général, les bourgeois vendent deux à trois fois plus cher que les vigneron, et

¹⁰ Le document original paraît malheureusement perdu.

¹¹ AM Reims, Fonds Ancien, C 777.



Figure 2 : Toponymes d'Epernay d'après les plans cadastraux, 1827 (partie ouest et sud-est viticoles).

même cinq à dix fois pour les « têtes de cuvées » des religieux d'Hautvillers ou de Pierry¹². Au-delà du lieu, la qualité du propriétaire vient ajouter une garantie d'origine et surtout de qualité supplémentaire jouant, à l'image du lieu, une fonction de « label » pour le consommateur parisien dans un marché toujours incertain et géographiquement éloigné.

La réalité discrète des quartiers

À un second niveau, le vignoble est une marqueterie de quartiers, qui sont des morceaux de finage identifiés par un nom. Les quartiers sont donc pleinement comparables aux climats de Bourgogne¹³. La plupart de ces quartiers mesurent en effet moins de 10 arpents, soit 4 à 5 hectares. Sur les cadastres des années 1820, dans la région d'Epernay, nous les voyons isolés principalement par des chemins, mais pas toujours, certains n'étant séparés par aucune frontière matérielle apparente.

La plupart de ces noms de quartiers renvoient à des espaces vécus. Quelques uns font référence à un propriétaire actuel ou passé. Le clos Sainte-Hélène à

Cumières, par exemple, appartient avant la Révolution aux religieux de Saint-Pierre d'Hautvillers, qui possèdent des reliques de la sainte. S'il a peut-être été clos de murs ou de buissons à un moment donné, il est au XVIII^{ème} siècle un quartier parfaitement ouvert. Le clos Saint-Pierre à Pierry se trouve presque en face de la maison appartenant à l'abbaye Saint-Pierre-aux-Monts de Châlons. Il existe aussi à Hautvillers un clos du même nom proche de l'abbaye Saint-Pierre. Nous recensons encore dans le cadastre la cure à Hautvillers, le clos l'abbé à Epernay. Quant au grand nombre de patronymes, telle la cave Thomas à Hautvillers, il nous est difficile de les identifier. Nous pouvons encore placer les noms renvoyant aux conditions de travail, comme le Brise Pot (Chouilly, Ay), Brise Bêche que l'on rencontre dans toute la vallée de la Marne, ou la Côte à bras. Le passage des animaux – souvent prédateurs des vignes – se traduit par la Ruelle aux Vaches sur le chemin de la forêt à Hautvillers, la Voie aux Vaches à Epernay, Ay (tous les deux à la sortie de la ville), ou les Chèvres à Cumières (Figure 2).

D'autres noms renvoient aux caractéristiques physiques. La terre arrive en tête avec, par exemple, les Terres Rouges (Epernay, Hautvillers), les Rouges Chausses (Champillon), les Sablons et les Sablonnières (Hautvillers), les Crayères (presque chaque village possède ce toponyme), le Rocheret (Epernay, Pierry, Chouilly). Le relief est assez fréquent, comme le Mont Héry, le Mont Bernon à Epernay, la Montagne à Cumières. Enfin, l'exposition apparaît parfois mauvaise avec le Froid Cul (Hautvillers), les Froides Terres (à Epernay, à Champillon), les

¹² Bibliothèque municipale (désormais BM) d'Epernay, Fonds Chandon de Briailles, manuscrit 329.

¹³ Les « climats » sont, pour des raisons logiques, beaucoup mieux étudiés et connus que les « quartiers » champenois. Pour un croisement entre les sols et la toponymie, voir F. Dumas (2007). Pour une déconstruction du discours sur la singularité des climats, voir J.-P. Garcia et T. Labbé (2011). En Champagne, des études ont été menées sur la toponymie, mais dans une perspective essentiellement linguistique (Tamine 2002).

Mal Tournées (Hautvillers) ou encore le Renvers du Midi (Champillon), ou parfois bonne comme avec les très fréquentes Gouttes d'Or (Epernay, Chouilly, Cramant), le Chalmont (bien nommé à Cumières où il est exposé plein sud) ou le Cul Chaud (Chouilly, aussi plein sud).

De nombreux noms renvoient à une ancienne occupation du sol. L'extension importante des vignes au XVIII^{ème} siècle (de l'ordre de 30 à 50 %) a sans aucun doute multiplié les décalages toponymiques : le Champ Froment (Ay), les Buissons, les Plantes et les Essarts (en limite de forêt à Hautvillers), le Noyer de l'Orme (Hautvillers), la Garenne (Hautvillers), le Pommier, le Chêne (Epernay). À ces noms palimpsestes, on peut aisément joindre ceux renvoyant à une croix, une borne ou un bâtiment, souvent disparu : la Blanche Borne à Hautvillers, la Maladerie, la Croix Cramant (Chouilly), ou encore le Donjon et les Pendus (l'actuelle avenue de Champagne...).

Même si les spécialistes de microtoponymie mettent en évidence de nombreux exemples de permanence des noms, il est important de souligner leur plasticité : certains disparaissent, remplacés par d'autres. Nous pouvons ainsi suivre le cas de Champillon, en comparant le rôle des années 1650 avec le cadastre 1820¹⁴. Le premier document mentionne 27 quartiers de vigne, et le second 24. Seulement 12 quartiers sont communs aux deux listes (44 %). Dans l'ensemble, des noms propres ont remplacé des noms plus imagés. Ont disparu la Folie, la Brousse, le Paradis, la Franquette, le Beauchamp, le Bas et Haut Moulin. Sont apparus le Chalivet, la Doriotte, le Clos Saint-Thierry, les Olivas, le Trou Gosset. Le nouveau Renvers du Midi est peut-être une mutation du Malassis des années 1650. En revanche, les fameuses Gouttes d'Or n'existaient pas vers 1650.

La hiérarchie des quartiers est une évidence dans la littérature viticole champenoise. En 1759, son principal auteur, Nicolas Bidet, expose les critères de qualité d'un bon terrain à vigne, postulant que « *le grain de terre coopère plus que toutes autres choses* » à la qualité du vin (Bidet 1759, tome 2, p. 16). Il privilégie d'abord la composition de la terre, affirmant que « *chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre : souvent même chaque canton d'un même terroir, et chaque pièce de vigne a une qualité différente* » (Bidet 1759, tome 1, p. 110). Selon lui, les meilleures terres contiennent de la craie ou des silex. Il recommande aussi les terres un peu sablonneuses, permettant de réfléchir les rayons du soleil. À l'inverse, il rejette les terres trop lourdes, comme les bas de versant. Les autres facteurs sont chez lui auxiliaires.

Il accorde une importance modérée à l'exposition, puisque « *l'expérience nous fait voir que dans des terroirs qui ont la même exposition on y recueille des vins très différents en bonté* » (Bidet 1759, tome 1, p. 131). De manière classique pour un auteur du milieu du XVIII^{ème} siècle, il attache une grande importance au vent et à la circulation de l'air, qui nettoie les raisins (chassant en particulier l'humidité) et nourrit la vigne en « sels végétatifs ». Il n'ajoute qu'en dernier lieu la qualité des cep, défendant la primauté du pinot noir sur tous les autres (Bidet 1759, tome 1, p. 85).

Dans la pratique, les propriétaires ont un choix plus ou moins grand des quartiers. Mais une véritable ségrégation sociale des quartiers existe dans le vignoble. Les grands propriétaires – 3 à 10 hectares à l'échelle de la Champagne – sont de véritables collectionneurs de parcelles dans des quartiers variés (**Figure 3**). À partir de la comparaison d'une poignée d'exploitations, trois critères apparaissent dans la localisation des quartiers où ils possèdent des vignes¹⁵. Alors que Bidet les déconseillait, les bas de versant ont la préférence des propriétaires bourgeois. Leurs avantages agronomiques sont certains. La terre y tombe régulièrement, limitant les travaux de terrage très longs et coûteux. Il est possible d'y mettre moins d'engrais et la taille courte y donne de meilleurs résultats. Ensuite, la proximité des chemins est valorisée. Il est certain que pour faire du vin gris, l'évacuation rapide des raisins vers les pressoirs est un atout indispensable. Ces constats recourent finalement les affirmations de Bidet qui évoque dans son traité les vignes doublement hautes des vigneron : elles sont situées d'une part sur les terrains les plus élevés, et elles sont taillées plus longues¹⁶.

Dans la tradition champenoise, les grands propriétaires – Dom Pérignon en tête – auraient pratiqué des assemblages savants entre les raisins ou les vins des quartiers. Or, dans les faits, les vins de Champagne sont bien des « vins de quartiers », du moins avant leur mise en bouteilles. Le cas de Geoffroy de Vandières, connu grâce à son carnet de vendanges couvrant les années 1750-1780, montre que

¹⁵ Les exploitations retenues sont celles de Chertemps, d'Epernay, AD 51 Châlons, B 9075 (inventaire du 3 février 1722) ; Geoffroy de Vandières, officier, noble d'Epernay, 1772, BM Epernay, Fonds Chandon de Briailles, V 536, f° 65 ; Jannet, cultivateur à Ay, AD 51 Châlons, 4 E 4052, inventaire du 25 septembre 1795 ; Lasnier, négociant à Ay, AD 51 Châlons, 4 E 4053, inventaire du 23 novembre 1796 ; l'amiral Hennequin de Villermont à Ay, AD 51, Châlons, 4 E 4059, 4 février 1803. Pour les grandes exploitations en Champagne, voir B. Musset (2011).

¹⁶ N. Bidet (1759, p. 232-233) décrit les vignes hautes (taille longue avec de grands échelas), mais indique aussi que les « vignes hautes » sont au sommet de la côte (Bidet 1759, p. 504).

¹⁴ AD 51, Châlons, H 1298 ; plans cadastraux, 3 P 823.

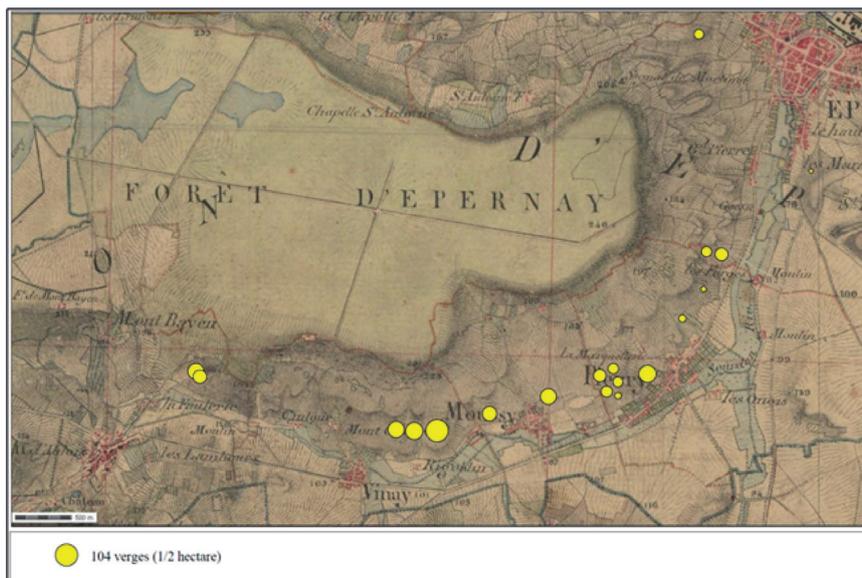


Figure 3 : Parcelles de Geoffroy de Vandières au sud d'Epernay, 1772 (fond de carte mi-XIX^{ème} siècle).

les vins étaient géographiquement très homogènes¹⁷. Anobli en 1737, propriétaire d'une quinzaine d'hectares de vignes réparties en au moins 81 parcelles à Cumières, Hautvillers et Dizy d'une part, Epernay, Pierry, Vinay, Moussy et Saint-Martin d'Ablois d'autre part, Geoffroy de Vandières dirigeait en personne son exploitation lors des vendanges. On le voit suivre des plans de cuvées très stables, ne regroupant que des quartiers voisins, mais en aucun cas des crus différents. En 1772, nous relevons les cuvées suivantes : cuvée CB (24 pièces des Crayons de Moussy), cuvée AB / BC (17 et 24 pièces des Crayons de Moussy et Vinay), cuvée CA (24 pièces de Vinay), cuvée BCD (2^e choix des Crayères de St-Martin, Vinay et Moussy), cuvée CP (14 pièces de Pierry), et cuvée C St-JV (7 pièces 1 caque du Clos-Saint-Pierre). La structure de son exploitation est finalement loin d'être anarchique. Les quartiers sont alignés à une altitude semblable, permettant des itinéraires cohérents. De plus, la proximité des chemins assure une arrivée rapide au pressoir. Seuls les raisins non mûrs (les « maumurs ») et regrappés (ceux arrivés à maturité après le début des vendanges) sont mélangés sans plan d'ensemble. Ainsi, les vins de Champagne sont des vins de quartiers plutôt que de crus. Techniquement, les cuvées sont issues de quartiers bien délimités.

Les quartiers sont assez méconnus du grand public, mais pas totalement. Le clos de Saint-Thierry, situé en contrebas de l'abbaye, a en effet acquis une certaine notoriété. Il est cité pour la première fois en 1700 dans

la lettre d'un médecin rémois dans la défense des vins de Champagne face à ceux de Bourgogne, évoquant Saint-Thierry et la « montagne d'Or que le Soleil ne perd point de vue » (Anonyme 1700, p. 10). Il l'est encore par Bidet en 1759. Il est alors réputé – localement – comme égalant la Bourgogne. Il y ajoute le clos de Chenay, le « clos de Brimont dit l'Hermitage » (possédé alors par la famille Ruinart), et quelques cantons de Marzilly (Bidet 1759, p. 258). On retrouve une dernière fois le clos de Saint-Thierry chez Jullien, qui « produit des vins qui réunissent la couleur et le bouquet des vins de Haute Bourgogne à la légèreté des vins de Champagne » (Jullien 1816, p. 28-34). La Côte à Bras entre Cumières et Hautvillers fait quant à elle une apparition furtive dans le rapport publié par Cavoleau en 1827, qui affirme que « le lieu dit la Côte à bras est en réputation » (Cavoleau 1827, p. 199). Il en est de même pour le Closet à Epernay, signalé par André Jullien en 1816, mais absent du rapport de Cavoleau en 1827 (Jullien 1816, p. 32). La divergence avec la Bourgogne est donc surtout dans la publicité des quartiers. Alors que certains climats commencent à être identifiés dans le public dès les années 1720, les quartiers champenois laissent assez indifférents¹⁸.

Le lieu caché ? Les vins en bouteilles

La raison principale de l'effacement du lieu provient de la pratique des assemblages dans la

¹⁷ BM Epernay, Fonds Chandon de Briailles, V 536.

¹⁸ Pour l'émergence des climats en Bourgogne, voir J.-P. Garcia et T. Labbé (2011).

fabrication des vins blancs en bouteilles, attestée à partir des années 1680-1700, et dont les expéditions apparaissent dans le Contrôle des Actes d'Epernay en 1708. Toutes les bouteilles ne contiennent pas au départ des vins mousseux, mais peu à peu, ceux-ci imposent un nouveau rapport au lieu.

C'est pendant la vinification en blanc que des mélanges sont réalisés par les grands producteurs. En 1718, Godinot n'en dit rien. Par contre, dans les années 1740, le frère Pierre affirme que les vins « *sont formés par le mélange des cantons les plus fins de chaque espèce de terrain* ». Selon lui, les vins trop chauds issus d'une terre pierreuse doivent être corrigés par un tiers de vin de terrain crayeux, et un quart de vin d'une terre plus grasse. Conscient des difficultés pratiques, il ajoute qu'« *il y a beaucoup de personnes qui ne peuvent pas observer ces proportions par le manque de la quantité nécessaire dans l'une et dans l'autre espèce de ces différents terrains* » (Pierre 1931, p. 19). Notons que les foudres, tonneaux pouvant contenir de 30 à 100 hectolitres de vin, outils emblématiques de ces assemblages au XIX^{ème} siècle, apparaissent seulement dans les années 1800. En 1786, le cellier du négociant Sutaine-Bouron à Dizy n'en présente aucun, pas plus que l'abbaye d'Hautvillers en 1790¹⁹. Le premier foudre est cité dans un inventaire en 1807 à Ay²⁰.

Une sorte d'assemblage classique apparaît dans les années 1790-1800. Alors que les ventes passent de 500 000 à 2 500 000 bouteilles en 15 ans, de plus en plus de crus entrent dans les assemblages pour soutenir cette expansion. Les négociants achètent des vins pour les mélanger, n'ayant pas les assises foncières pour produire eux-mêmes les raisins. Aussi la littérature viticole promeut un assemblage classique. Le rapport publié par Cavoleau en 1827 oppose l'assemblage classique des anciens, soit « *le vin de Champagne par excellence* » contenant un tiers d'Ay, de Pierry et de Cramant, aux assemblages de plus en plus courants qui, sur une base de vin d'Ay, ajoutent des vins de Cramant, d'Avize, d'Oger ou du Mesnil-sur-Oger, c'est-à-dire de la Côte des Blancs. L'auteur note néanmoins que « *cela dépend des pays sur lesquels on est dans l'habitude d'expédier. Envoyer à Francfort le vin qui plaît à Paris serait s'exposer à le voir rester pour le compte de l'expéditeur* » (Cavoleau 1827, p. 219). Les négociants ajoutent encore une liqueur de tirage, compliquant encore les choses du point de vue de l'identification géographique. Les bouteilles sont vidées d'une partie de leur contenu, remplacé par du vin plus ou moins sucré en fonction de la destination.

¹⁹ AD 51 Châlons, 4 E 4065, inventaire du 2 novembre 1807, Pétronille Françoise Bouy, veuve de Louis Testulat.

²⁰ AD 51 Reims, 24 B 579, inventaire du 23 août 1786.

Jean-Remy Moët remplace par exemple entre 4 et 10 % du volume initial (Musset 2008, p. 607).

Les comptes des négociants montrent la pratique généralisée de ces assemblages, jointe à une grande souplesse en fonction des années. Chez Moët, en l'absence de carnet d'assemblage, l'origine des vins blancs achetés permet d'observer indirectement les assemblages sans grande marge d'erreur. La Côte des Blancs fournit ainsi plus d'un tiers des vins, suivie par Ay puis Epernay. Les assemblages de la maison Clicquot sont assez semblables²¹. En 1802, on recense 39 % de vins d'Ay, pour 11 % d'Hautvillers et 50 % de Côte des Blancs. En 1807, on passe à 17 % d'Ay, 32 % d'Epernay, 10 % de Pierry et 33 % pour la Côte des Blancs. En 1818 encore, on compte 11 % de vins d'Ay pour 12 % de Pierry, 23 % de Côte des Blancs, 10 % de Sillery et 25 % de vins vieux non identifiés. Quatre éléments peuvent être distingués. Les assemblages sont d'abord assez opportunistes, en fonction des années. Une sorte d'équilibre apparaît ensuite, avec le socle Ay / Pierry et Epernay / Côte des Blancs. La Montagne de Reims commence à apporter des vins, réputés plus fruités mais moins aptes à la mousse. Enfin, des vins vieux permettent de corriger les caractéristiques de certaines années²².

Dans ces conditions, on comprend pourquoi les vins en bouteilles sont vendus sans nom de cru. Les bouteilles sont vendues comme « champagne », sans que les consommateurs n'y voient aucune tromperie. L'identité géographique « champagne » suffit pour l'acheteur à garantir la qualité des vins. Dès les années 1720-1740, Bertin du Rocheret tait l'origine des vins en bouteilles, alors qu'il la précise toujours pour les tonneaux²³. Chez Vanderveken en 1781-1789, alors que 14 % seulement des vins rouges en bouteilles n'ont pas de cru d'origine, 80 % des vins mousseux sont anonymes, les 20 % restants bénéficiant d'une appellation « d'Ay » très générique. Chez Moët de même, de 1791 à 1817, l'anonymat est la norme pour les vins mousseux. Pour les vins tranquilles, des noms de crus survivent : les crus sont identifiés dans 52 % des cas pour les rouges, et 43 % pour les blancs.

²¹ On peut calculer les proportions des différents vins à partir des données fournies par M. Etienne (1994, p. 58-63).

²² Selon Dom Grossard en 1821, Dom Pérignon mélangeait les raisins : « *quand la vendange approchait, il disait au frère : allez me chercher des raisins des Prières, des Côtes à bras, des Barillets, des Quartiers, du Clos Sainte-Hélène... Sans leur dire de quelles contrées étaient ces raisins, il lui disait : il faut marier le vin de telle vigne avec celui de telle autre. Il ne se trompait pas.* » BM Epernay, Fonds Chandon de Briailles, liasse 261, pièce n°16. Pour les achats de raisins, voir B. Musset (2008, p. 665-667).

²³ BM Epernay, Fonds Chandon de Briailles, manuscrit 329.

Pour ces derniers, les comptes mentionnent même un producteur dans 41 % des cas. Par contre, parmi les vins mousseux, le cru n'existe presque pas, le taux d'anonymat allant de 93 % pour les blancs mousseux à 100 % pour les rosés mousseux.

En fait, le champagne mousseux est un produit générique. Au fond, ce genre d'information n'intéresse pas les clients. Pourtant, les ouvrages spécialisés comme ceux de Jullien ou Cavoleau ne cachent pas l'existence des assemblages, en décrivant les crus fournissant les vins blancs ensuite mélangés. Mais les clients n'ont pas d'exigence de provenance : le lieu autre que la région n'est pas un critère de « labellisation », d'autant plus qu'avant les années 1820, il n'existe que très peu d'autres vins effervescents.

Cependant, les noms de crus survivent pour les vins blancs tranquilles d'Ay et de Sillery. Mais eux-mêmes sont des appellations assez génériques. Chez Moët, 43 % des vins vendus sous le nom de Sillery proviennent, d'après les comptes, d'Ay²⁴. En 1804, Moët donne à ce propos une étonnante leçon d'œnologie à Concannon, un officier irlandais en résidence surveillée à Verdun. Ce dernier a donné du vin de Sillery de 1794 à Moët pour lui demander son avis. Or, Moët en conteste le millésime et le cru, lui expliquant que « *c'est tout justement du vin de Pierry, mêlé avec Ay qu'on a mis en bouteille à l'automne comme du vin de Sillery et qui est de l'année 1800* », avant d'ajouter que « *je l'ai reconnu parce que je l'ai acheté dans le temps plusieurs milliers du même* »²⁵.

Conclusion

La Champagne des années 1700-1820 offre un éventail varié de rapport au lieu. Nous pouvons d'abord identifier un système hyper-localisé, à l'échelle des producteurs. Pour eux, tous les lieux ne se valent pas, loin de là. Les grands propriétaires choisissent leurs quartiers et leurs parcelles, et ceux-ci connaissent une hiérarchie de fait qui, si elle est rarement apparente dans les documents, devait faire l'objet d'un puissant discours oral dans le vignoble. Mais cette échelle de structuration du vignoble est rarement appréhendée par le public. Nous pouvons relever ensuite un solide système de crus-villages, l'échelle de référence pour les buveurs de vins rouges. La littérature viticole décrit toute une hiérarchie qui, cette fois-ci, est connue dans le public et qui structure le vignoble par un prix différencié des vins. Toutefois, le cru n'est pas un élément d'identification toujours suffisant, puisque les acheteurs se fient également au producteur.

²⁴ Archives privées Moët & Chandon, 18 J 121 à 126.

²⁵ Archives privées Moët & Chandon, 18 J 514, f° 437.

Nous pouvons observer enfin l'existence d'un système sans lieu ou presque – « champagne » suffit – pour les buveurs de vins mousseux, rendu possible par le fait que le champagne bénéficie d'une sorte de rente de situation : à ce moment de son histoire, le vin mousseux suffit à identifier le champagne.

Les confrontations entre acteurs de la filière produisent ces équilibres. Aujourd'hui en Champagne, c'est le lieu caché qui a toujours tendance à l'emporter, puisque officiellement, l'appellation est une et indivisible. Mais sur le terrain, crus et quartiers demeurent une échelle de référence pour les acteurs du vignoble. Cependant, ce rapport n'est pas immuable. Face aux exigences actuelles de traçabilité – une forme de certification concurrençant celle de la marque – et d'authenticité, des consommateurs exigent des vins mieux identifiés, et surtout mieux reliés à un lieu. Si les marques jouissant d'une grande notoriété ont une assise assez solide pour continuer de vendre des vins d'assemblage sans lieu, grâce à l'imaginaire qu'elles véhiculent, d'autres acteurs du vignoble valorisent les lieux dans des marchés de niche. Ainsi, des clos ont été construits de toutes pièces dans les années 1990 par quelques producteurs, et plus d'une vingtaine sont recensés dans les années 2010 – dont la plupart n'existaient pas dans le cadastre des années 1820. Des vigneron proposent même des vins monoparcelles sensés refléter les caractéristiques uniques d'un terroir singulier. Il n'est pas impossible que la tendance à la « ré-identification » des produits dans notre société industrielle ne bouscule, à terme, l'équilibre actuel.

Liste des références citées

ANONYME, s. d. [1700], Question agitée le 5e may de l'année 1700 aux écoles de médecine de Reims. Si le vin de Reims est plus agréable et plus sain que le vin de Bourgogne, Reims, Pottier, 12 p.

BELLEPIERRE DE NEUVE-ÉGLISE P., 1761, *Le Patriote Artésien*, Paris, Despilly et Le Clerc, 341 p.

BIDET N., 1759, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne ; sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*, Paris, Savoye, 2 tomes.

CAVOLEAU J.-A., 1827, *Œnologie française*, Paris, Huzard, 436 p.

COMBAUD A., CORNUET J., MARRE A., PARGNY D., 2013, Géographie historique des vignobles de Rivière et de Montagne en Champagne, In : DEMOUY P., MORELL M.-H. (dir.), *De la vigne en Champagne au vin de Champagne. De l'âge du bronze à l'âge industriel*, Dijon, EUD, p. 127-144.

DUMAS F., 2007, Les potentialités viticoles à la lumière des dénominations toponymiques, *CHVV*, 7, p. 9-27.

ETIENNE M., 1994, *Veuve Clicquot Ponsardin. Aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris, Economica, 311 p.

FRAMBOISIÈRE N. A. (de la), 1644, *Œuvres*, Lyon, chez Jean-Antoine Huguetan, 979 p.

FRAMERY D., 2010, Le terroir du vin de Champagne : réalités naturelles ou représentations discriminantes entre vignoble et négoce, In : PRITTE J.-R. (dir.), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualités de la pensée de Roger Dion*, Paris, Éditions du CNRS, p. 247-257.

GARCIA J.-P., LABBÉ T., 2011, Le goût du lieu : la mise en place du discours sur la nature des sols comme référence du goût des vins en Bourgogne, *CHVV*, 11, p. 145-157.

GOURNAY B. C., 1790, *Tableau général du commerce, des marchands, négociants, armateurs*, Paris, chez l'auteur, 1182 p.

JULLIEN A., 1816, *Topographie de tous les vignobles connus, contenant : leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, suivie d'une classification générale de vins*, Paris, l'Auteur, 1^{ère} édition, 566 p.

KARPIK L., 2009, Éléments de l'économie des singularités, In : STEINER P., VATIN F. (dir.), *Traité de sociologie économique*, Paris, PUF, p. 166-202.

L. S. R., 1674, *L'Art de bien traiter*, Paris, Léonard, 413 p.

LAURENT G., 1930, *Reims et la région rémoise à la veille de la Révolution*, Reims, Matot-Braine, 311 p.

MUSSET B., 2008, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison, 1650-1830*, Paris, Éditions Fayard, 789 p.

MUSSET B., 2011, Les grandes exploitations viticoles de Champagne (1650-1830), *Histoire & Sociétés Rurales*, 35, p. 79-98.

MUSSET B., 2014a, Classer la qualité : la construction des classements vinicoles en France, des années 1700 aux années 1850, In : LAVAUD S., CHEVET J.-M., HINNEWINKEL J.-C. (dir.), *Vignes et vins. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^{ème} siècle)*, Bordeaux, Éditions Vigne et Vin, p. 157-168.

MUSSET B., 2014b, Dynamiques et prospérité de la viticulture "low cost" dans la France du XVIII^e siècle, In : BODINIER B., LACHAUD S., MARACHE C. (dir.), *L'Univers du vin. Hommes, paysages et territoires. Actes du colloque de Bordeaux (4-5 octobre 2012)*, Caen, Association d'Histoire des Sociétés Rurales, p. 89-106.

MUSSET B., 2015, Les travaux pratiques d'un grand propriétaire : les vendanges de Geoffroy de Vandières dans la vallée de la Marne, 1748-1785, In : FIGEAC-MONTHUS M., LACHAUD S. (dir.), *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe XVI^e-XX^e siècles*, Bordeaux, Éditions Féret, p. 123-133.

PAGANUCCI J., 1762, *Manuel historique, géographique et politique des négociants, ou encyclopédie portative de la théorie et de la pratique du commerce*, Lyon, J.-M. Bruyset, 3 vol.

PIERRE, 1931, *Traité de la culture des vignes de Champagne situées à Hautvillers, Cumières, Ay, Epernay, Pierry et Vinay*, Reims, Matot-Braine, 32 p.

PLUCHE N.-A., *Le Spectacle de la Nature*, Paris, veuve Estienne, 1732-1742, 9 vol.

S. J., 1727, *The Vineyard*, Londres, W. Mears, 192 p.

SAINT-EVREMONT C., 1701, *Œuvres mêlées de Mr. de Saint-Evremond*, Amsterdam, chez Pierre Mortier, 5 vol.

TAMINE M., 2002, Microtoponymie de la vigne en Champagne septentrionale (Ardennes, Marne), In : TAMINE M. (dir.), *La vigne et les vergers. Actes du X^e colloque d'onomastique*, Reims, Presses Universitaires de Reims, p. 127-160.