

# ESQUISSE D'UNE GÉOGRAPHIE DES VIGNOBLES EUROPÉENS À LA FIN DU MOYEN ÂGE

hommage à Federigo Melis

\*

C'est avec mélancolie que l'on prend la plume pour évoquer un grand ami disparu; et, en ouvrant ces lignes, cette disposition d'esprit est d'autant plus sombre que je ne peux m'empêcher d'unir dans une même pensée ces deux « gentilshommes » de l'histoire économique médiévale que furent Federigo Melis et Yves Renouard. Les deux hommes s'estimaient et travaillaient en totale harmonie. C'est par Renouard que j'ai rencontré Federigo avec qui nous avons été tout de suite en sympathie mutuelle. Certes, nos centres d'intérêt historique ne coïncidaient pas toujours; mais il est un thème sur lequel nous nous sommes trouvés en communion: la vigne et le vin — plus qu'un thème, d'ailleurs, puisque cette communion s'est étendue aux espèces du vin lui-même! Bien sûr, personne ne pouvait rivaliser avec l'étonnante œnothèque florentine de notre ami; mais, Bordelais de longue date, j'ai pu aligner en contre-partie quelques vieilles fioles qu'il appréciait en connaisseur. Parmi nos rencontres vineuses, on me permettra d'évoquer une émouvante tournée à Saint-Emilion en février 1964 et la joyeuse équipée à Santa Maria della Versa et dans les vignobles d'Oltra Pô, à l'occasion du colloque de Pavie de 1971. Mais, mieux que le rappel de ces souvenirs, je voudrais que ces pages liminaires à la publication des travaux de F. Melis sur les vignobles et le vin soient l'hommage de l'admiration et de l'amitié que lui portaient, avec moi-même, maints historiens français.

Comme j'ai déjà eu l'occasion de le dire (1), l'histoire des vignobles européens du Moyen âge s'est longtemps faite surtout de l'extérieur, c'est-

(1) *Pour une géographie du vignoble aquitain médiéval dans Le vin au Moyen âge: production et producteurs* [Grenoble 1971], 1978, p. 103.

à-dire au miroir du grand commerce et des sources douanières, comptables ou épistolaires de son étude. Un des grands mérites de F. Melis aura été, précisément, d'être sorti du cercle mercantile qu'il connaissait pourtant si bien, pour s'attaquer au problème de la production. De ce point de vue, son grand article sur la consommation du vin à Florence (2) a été en 1967 le révélateur de la nouvelle orientation. Certes, les régions de l'Europe médiévale n'ont pas toutes, il s'en faut, à leur disposition un instrument de recherche comparable au *Catasto* florentin de 1427. Mais Melis jongle avec les localités et les prix estimés de leurs vins, regroupe ces localités par régions viticoles, discute de la qualité au travers des estimations faites par les officiers du *Catasto*. Ainsi dessine-t-il une parfaite géographie du vignoble toscan: Valdisieva, de petite réputation; Valdarno supérieur aux produits précieux comme le *trebbiano* de San Giovanni; Valdigreva et Chianti dont le nom particulier du vin blanc est mentionné en 1398; Valdipesa aux vignes moins denses; Val d'Elsa, spécialisé en *greco* et en *vernaccia*; Valdarno inférieur; sans parler des alentours immédiats de Florence. Au total, un grand vignoble, très largement suburbain, destiné à la consommation de la grande ville et qui aspirera bientôt à l'exportation. Mais Florence s'alimentait aussi dans les collines de Lucques et de Pistoia, notamment en vin blanc de Montecarlo.

Cette minutieuse enquête commencée en Toscane s'est élargie, avec l'indication des sources pour de futurs approfondissements, à la magistrale « excursion » à travers tous les vignobles historiques italiens que F. Melis donna à Pavie en 1971 (3). Encore une géographie de la production au cours de laquelle on l'entendit disserter sur la variété et sur la qualité de tous les vins, région par région, discuter de la distinction entre vins « grecs » et « latins » et des origines de la *vernaccia*, revenir à la formation de l'appellation « chianti », avec de telles connaissances sous-jacentes et avec de telles appréciations gourmandes qu'on l'eut dit officier à de réelles dégustations!

\* \* \*

Voilà qui rend pour moi très redoutable l'hommage que je voudrais faire à notre grand ami, d'une courte géographie des vignobles européens

(2) Voir plus bas, pp. 31-96.

(3) Plus bas, pp. 3-29.

aux derniers siècles du Moyen âge, sans pouvoir éviter, en outre, depuis Roger Dion, la division de cette viticulture médiévale en trois grandes zones: l'aire méditerranéenne où la viticulture est en accord avec le milieu naturel; la zone intermédiaire entre monde méditerranéen et approches de la Manche et de la mer du Nord où la viticulture plus récente était capable avec des soins de produire des vins de qualité et de fournir des surplus; les marges septentrionales, à la production médiocre et déficitaire (4). Néanmoins, il est bon de rappeler que le climat et les terroirs n'ont pas alors été les seuls facteurs de localisation de la viticulture: les villes, consommatrices exigeantes, comme ici Florence, ont attiré à elles la constitution de multiples vignobles; mais, surtout, les facilités naturelles pour l'écoulement commercial des produits ont beaucoup décidé de la répartition des grands vignobles, voisinage des fleuves navigables (Garonne, Rhin), débouchés maritimes (Bordeaux, Aunis), voisinage de pays improductifs (Jura, Laon, Espagne du Nord-Ouest).

C'est par Chypre dont les vins jouissaient au temps de Philippe Auguste de la plus haute renommée (5), que commencera cette géographie. La grande zone de culture se situait dans les collines au nord de Paphos et Limassol où l'on produisait les vins fameux de Kilani, de Pellendri et de la Commanderie des Hospitaliers de Kolossi. Le vin liquoreux que l'on exportait en Occident, recevait une préparation différente de celle du vin consommé sur place (6). La Crète, noyau de l'empire « colonial » vénitien, était aussi au XIV<sup>e</sup> siècle grande pourvoyeuse de vins: vins de consommation courante dans la partie occidentale de l'île; vins corsés mais assez doux, très appréciés, du type « malvoisie », dans les vignobles de la région de Candie, de Rethimo, de Malvesin et de Téménos (7). Le prix du vin de Crète était à Venise très supérieur à celui des autres vins. En 1455, une décision du Sénat affirmait que « le vin était la ressource et la respiration

(4) R. DION, *Hist. de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1959, pp. 4-5.

(5) A. HÉRON, *Oeuvres d'Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1881: *La Bataille des vins*, v. 187; voir DION, *op. cit.*, p. 410, et CH. HIGOUNET, *Une carte des vins du XIII<sup>e</sup> siècle*, dans *Actes de l'Académie ... de Bordeaux*, 1980, p. 25.

(6) J. RICHARD, *Quelques éléments pour l'histoire du vin de Chypre*, dans « *Annales cisalpines d'histoire sociale* », 1972 [1974], pp. 229-230.

(7) F. THIRIET, *La Romanie vénitienne au Moyen âge*, Paris 1975, p. 320.

universelle de tous nos sujets de Crète ». Même après la conquête ottomane, les hommes d'affaires vénitiens ont compté sur les fortes production des vins doux (*vini dolzi, moscatelli*) de l'île (8). Par contre, dans l'île de Négrepont (Eubée), les vignes paraissent avoir été relativement rares. Dans l'ensemble de la Grèce péninsulaire et insulaire, les traditions viticoles, réveillées par le courant commercial, n'ont aussi procuré qu'une production diffuse d'où a émergé, par le cépage et la qualité du vin auquel il a donné son nom, le vignoble de Malvoisie (Monemvasia), au sud-est du Péloponnèse. Les délibérations du Sénat de Venise et les documents de Morée, outre ces vignobles de Crète et de Malvoisie, permettent cependant de mentionner les vins de Corfou, de Clarentza, de Patras, de Corinthe, de Nauplie, de Morée en général, voire au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, des vins de Turquie et d'Andrinople (9), vins qui n'étaient souvent que des *vini chiari*. Les presque-îles et les îles de la côte adriatique autour de Raguse (Dubrovnik) avaient aussi développé aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles une petite viticulture (10).

Pour la carte des vignobles italiens, nous n'avons donc pas de meilleur guide que F. Melis. Après une longue période d'« immobilisme » où la vigne se trouvait partout, la production a commencé à se localiser et à se diversifier sous le coup de la consommation et de la révolution des transports (11). Les « Rivières » gênoises alimentaient surtout le marché du grand port; deux vignobles y émergeaient cependant par la qualité exceptionnelle de leurs vins: Taggia au Ponant, les Cinque Terre au Levant avec la *vernaccia* de Corniglia, un blanc fort et sec qui reçut, dit-on, la bénédiction de Martin IV (12). Par Pise d'abord, par Gênes ensuite, le vin corse arrivait aussi dans la péninsule: la région du Cap et celle de Bastia étaient les plus

(8) *Ibid.*, p. 415 et 437. Voir F. THIRIET, *Les lettres commerciales des Bembo et le commerce vénitien dans l'Empire ottoman à la fin du XV<sup>e</sup> siècle*, dans *Studi in onore di Armando Saporì*, Milano 1957, pp. 923-928.

(9) F. THIRIET, *Regestes des délibérations du Sénat de Venise concernant la Roumanie*, t. I-III (1329-1463), Paris-La Haye 1958-1961, pass.; J. LONGNON et P. TOPPING, *Documents sur le régime des terres dans la principauté de Morée au XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris-La Haye 1969, pass.

(10) B. KREKIC, *Dubrovnik et le Levant au Moyen âge*, Paris-La Haye 1961, pp. 106-109.

(11) Voir aussi A. I. PINI, *Due colture specialistiche del Medioevo; la vite e l'olivo nell'Italia padana*, dans *Medioevo rurale*, Bologna 1980, pp. 119-138.

(12) J. HEERS, *Gênes au XV<sup>e</sup> siècle. Activités économiques et problèmes sociaux*, Paris 1961, pp. 358-362.

productives (13). Les vignobles du Piémont se sont alors différenciés en produits locaux, *barolo*, *barbaresco*, rouge de Gattinara (14). En Lombardie, la vigne s'est localisée autour de Voghera et surtout dans les collines des lacs de Garde et d'Iseo. Commençaient à s'y rattacher, les vignobles du nord-nord-ouest de Vérone. En Vénétie, on sait alors peu de chose sur le haut Adige, mais la vallée de la Piave, toute la région de Trévise ainsi que le Frioul produisaient des vins de consommation courante. Avec Bologne, une des villes les plus peuplées du continent, on retrouve la constitution d'un gros vignoble urbain et suburbain qui est monté à l'assaut des collines du sud de l'agglomération, produisant des vins forts et *neri* (15). La Marche, surtout au sud d'Ancône, et la région d'Ascoli, vendaient des surplus à Venise.

Les Pouilles est le premier pays où l'on rencontre dans la péninsule des vins *grechi*. Mais la Campanie l'emportait de loin, produisant des « grecs » et des « latins », les premiers supérieurs, provenant du Posillipe et de Resina, les seconds d'Ischia et de la région de Salerne. Le grand centre de consommation de Rome a servi abondamment le développement des vignobles régionaux: Bolsena, la Sabine, les Castelli, Velletri, Anagni, voire Orvieto. La Sicile ionique, autour de Syracuse et de l'Etna, produisait des vins « grecs », tandis que la Sardaigne commençait à peine à acclimater quelques vins forts. Ce tableau de l'Italie vitivinicole autour des XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles devrait se terminer par le superbe état du vignoble toscan en 1427 analysé plus haut, complété par les étapes connues de son développement depuis le début du Trecento (16).

En Provence, la vigne était certes la deuxième culture du pays; elle est signalée aux XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles à des altitudes plus hautes qu'aujourd'hui; mais en 1471 elle est absente de plusieurs secteurs. Il y a eu un recul du

(13) S. ARRIGHI, *Histoire de la Corse*, Toulouse 1971, pp. 170-174

(14) Ajouter J.-P. LOZATO, *La conquête d'un vignoble par une ville: les cas d'Asti*, dans *Géographie historique des vignobles* (Colloque de Bordeaux, 1977), t. 2, Paris 1978, pp. 95-102.

(15) A. I. PINI, *La viticoltura italiana nel Medio Evo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, dans « Studi medievali », XV, 1974, pp. 795-884.

(16) CH. DE LA RONCIÈRE, *Le vignoble florentin et ses transformations au XIV<sup>e</sup> siècle*, dans *Le vin au Moyen âge: production et producteurs*, Grenoble 1971, 1978, pp. 125-161.

vignoble marseillais: on se demande si cette rétraction a été générale (17). Au contraire, dans le Comtat, la présence de la cour pontificale d'Avignon a entraîné l'essor d'un vignoble autour de la cité (Sorges, Châtcauneuf). Le Bas-Languedoc semble avoir été moins défavorisé que la Provence, avec un vignoble déjà « renommé » au XIII<sup>e</sup> siècle autour de Montpellier, Narbonne, Béziers et Carcassonne (18), et assez dense à la veille de la Guerre de Cent ans (19). Un coup de fouet a été donné à sa production par l'autorisation d'exporter accordée par Philippe le Bel (1294, 1298). Montpellier était connu au XIV<sup>e</sup> siècle pour son art de « parfumer » le vin à l'aide d'épices. Mais surtout apparaît à Clairac, en Roussillon, en 1394, la première mention de « muscat » dans cette zone méditerranéenne aux confins du Languedoc et du royaume d'Aragon (20). Néanmoins, les épreuves des XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles ont entravé la poussée de ces vignobles languedociens qui, au surplus, restaient enfermés dans le cadre d'une polyculture traditionnelle (21).

Du côté catalan, si la viticulture avait fortement progressé aux X<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles autour de Barcelone et sur les pentes étagées des conques pyrénéennes (22), si avec les avances de la Reconquête elle avait gagné le bassin de Tarragone, le Priorato et les îles Baléares, elle n'a jamais cessé aussi d'être un élément de la polyculture. Dans le Nord-ouest de la Péninsule ibérique, sous des climats très divers, des vignobles, d'abord urbains et ecclésiastiques, ont fini par s'étoffer pour devenir fournisseurs de régions voisines déficitaires comme la Nouvelle Castille et les Pays cantabriques. Les zones essentielles de cette production furent alors la Navarre, autour de Puente-la-Reina, Viana et Logrono dans la Rioja; la Tierra del vino du Duero moyen autour de Toro; le Bierzo et le bassin inférieur du Minho (23).

(17) L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris-La Haye 1970, pp. 84-86.

(18) *La Bataille des vins* (voir note 5), V. 21-23.

(19) G. GALTIER, *La vigne et le vin en Languedoc oriental de la fin du XI<sup>e</sup> siècle à la Guerre de Cent ans*, dans *Etudes médiévales offertes à A. Fliche*, Montpellier 1952, pp. 101-122.

(20) J. CALMETTE, *Benoît XIII et le muscat de Clairac*, dans « Rev. d'histoire et d'archéologie du Roussillon », 1903, p. 229-230 (voir DION, *op. cit.*, pp. 317).

(21) E. LE ROY LADURIE, *Les paysans du Languedoc*, 2 vol., Paris 1966, pp. 10,517.

(22) P. BONNASSIE, *Le vignoble catalan aux alentours de l'An Mil*, dans *Le vin au Moyen âge*, pp. 53-79.

(23) A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, t. 1, Bordeaux 1967, pp. 175-218, carte 68.

Avec le Portugal, on touche presque au domaine européen « intermédiaire », en tout cas à un essai de constitution d'un vignoble commercial en relation avec le marché anglais. La viticulture locale y avait suivi la reconquête: vignobles de Coïmbra (24) et de Lisbonne (25). Le traité de commerce conclu par l'Angleterre avec les ports de Lisbonne et de Porto en 1353 montre les possibilités de son extension. R. Dion a fait l'hypothèse de l'acclimatation de plants de « moscatel » et de « malvoisie » et identifie le vin d'Osoye, importé en Angleterre (1381, 1383) et en France (1410), avec celui d'Azoia, localité au sud de Lisbonne. Puis en 1425, la vigne fut introduite à Madère et, à la fin du siècle, à Ceuta, sur la côte marocaine (26). Malgré cela, le Portugal ne fut pas capable de s'emparer alors du marché anglais: preuve qu'un vignoble de grande production ne s'improvise pas (27).

Somme toute, le secteur méditerranéen est resté pendant les derniers siècles du Moyen âge un secteur équilibré, assurant dans son ensemble sa propre consommation. Ses possibilités de trafic sont restées limitées aux vins liquoreux d'un prix élevé. L'Italie méridionale les possédaient avec ses vins « grecs »; mais les « malvoisie » de Chypre, de Crète et du Péloponnèse ont conservé leur suprématie. Dès la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, cependant, des efforts ont eu lieu pour acclimater cette production aux régions côtières du Roussillon, de Levant et du Portugal; mais le « grenache » ne doit pas son nom à Grenade, il est plus simplement dérivé de la *vernaccia* (28).

Dans la grande zone médiane européenne, ce sont assurément les vignobles de l'ensemble aquitain et gascon qui ont formé la plus importante région de production (29). D'origine antique, ils ont pris un essor considé-

(24) G. PRADALIÉ, *Occupation du sol et cultures autour de Coïmbra au XII<sup>e</sup> siècle*, dans *Actas de las I Jornadas de metodologia aplicada de las ciencias historicas*, II. Historia medieval, Santiago de Compostela 1975, pp. 79-87.

(25) M. J. LAGOS TRINDADE et J. GASPAR, *A utilização agraria do solo em torno de Lisboa na Idade media*, dans *Ibid.*, pp. 89-94.

(26) DION, *op. cit.*, pp. 321-323.

(27) Y. RENOUEAU, *Le grand commerce des vins de Gascogne au Moyen âge*, dans « *Revue historique* », CCXXI, 1959 (réimpr. *Etudes d'hist. du Moyen âge*, t. I, Paris 1968, p. 297).

(28) Y. RENOUEAU, *Vignobles, vignes et vins de France au Moyen âge*, dans « *Le Moyen Âge* », 1960 (réimpr. *Etudes d'hist. du Moyen âge*, p. 232), contre DION, *Hist. de la vigne ...*, p. 319.

(29) Pour le détail, voir notre article cité n. 1.

nable à la fin du XII<sup>e</sup> siècle et au XIII<sup>e</sup> quand l'union de l'Aquitaine à la couronne d'Angleterre (1154) leur a ouvert le marché des Iles britanniques et des mers du Nord. Les vignobles de Poitou, de Saintonge et surtout d'Aunis (avec une véritable monoculture autour de La Rochelle) ont été les premiers à bénéficier de cette ouverture. Puis, c'est Bordeaux et son arrière-pays qui ont suivi après la conquête de La Rochelle par le roi de France en 1224 (30). Du XIII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, le vignoble bordelais proprement dit s'étendait essentiellement autour de la ville et dans sa proche banlieue, avec des prolongements sur les « côtes » de la rive droite de la Garonne et dans les « graves » de la rive gauche en aval de la ville (31). Saint-Émilion, mentionné pour ses vins blancs, au début du XIII<sup>e</sup> siècle (32), ne s'est imposé que plus tard (33). A peine voit-on poindre quelques vignobles en Haut-Médoc au XIV<sup>e</sup> siècle (34). C'est l'approvisionnement du marché d'exportation bordelais au delà des limites du diocèse de Bordeaux qui a entraîné le développement des vignobles du « Haut-Pays ».

Le plus ancien et le plus renommé de ces vignobles était celui des consulats albigeois de Gaillac, l'Isle et Rabastens (35). La région d'entre Tarn-et-Garonne et ses alentours étaient aussi fort productifs. Les vignobles de Cahors et de la vallée du Lot alimentaient également Bordeaux, de même que ceux des « rivières » de l'Agenais et de la basse Baïse. Dans la vallée de la Dordogne, le principal producteur sur la rive droite était le « vinéc » privilégiée de Bergerac qui s'accrut au XV<sup>e</sup> siècle sur la rive gauche vers Monbazillac (36). Outre ces gros fournisseurs du commerce bordelais, il

(30) Voir R. DION, *La création du vignoble bordelais*, Angers 1952.

(31) Voir CH. HIGOUNET, *Bordeaux pendant le haut Moyen âge (Hist. de Bordeaux, t. II)*, Bordeaux 1963, pp. 247-258 et *Hist. de Bordeaux*, Toulouse 1980, pp. 116-126; J. B. MARQUETTE, *La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen âge*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 1, pp. 123-147.

(32) *La Bataille des vins* (voir n. 5), v. 25-26.

(33) H. ENJALBERT, *Les grands vins de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac*, Paris 1983.

(34) *La seigneurie et le vignoble de Château Latour*, 2 vol., sous la dir. de CH. HIGOUNET, Bordeaux 1974, pp. 128-132.

(35) En dernier lieu, M. BASTARD-FOURNIÉ, *Un terroir viticole: Rabastens à la fin du Moyen âge*, dans « *Echo de Rabastens* », 1978.

(36) J. BEAUROY, *Vin et société à Bergerac, du Moyen âge aux Temps modernes*, Stanford 1976.

fallait encore compter sur les vignobles suburbains de Toulouse (37) et de Périgueux (38), sur les vins du bassin de l'Adour et du Béarn en Vic-Bilh (39) et sur la viticulture d'appoint des terrasses sous-pyrénéennes et des confins du Quercy et du Bas-Limousin. La plupart de ces vins gascons étaient des rouges, *bin vermelh* ou *bin clar*, ce dernier qualifié de « vin claret » en 1459, ce qui a donné en anglais le fameux « claret ». M. Marquette a bien établi que ce claret bordelais était obtenu par une courte fermentation en cuve d'un moût de raisins rouges (40).

De la France centrale à la Bourgogne, on rencontrait des séries de petits vignobles accrochés aux flancs des hauteurs ou cultivés dans les bassins intérieurs, comme par exemple ceux du Forez (41) et de Souvigny en Bourbonnais. Le plus connu était celui de Saint-Pourçain sur Sioule dont le rouge « oeil de perdrix » et le blanc délicat étaient appréciés par la cour pontificale d'Avignon et les princes français (42). Le vignoble du Lyonnais, qui commençait à l'intérieur de la ville et s'étendait le long des fleuves, a trouvé au contraire son principal débouché à Lyon (43).

La carrière médiévale des vins de Bourgogne a commencé avec la viticulture cistercienne dans la Côte d'Or, autour de Beaune, aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles; puis elle s'est étendue dans la plaine du XIV<sup>e</sup> et elle a connu une nouvelle poussée dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle grâce à la protection des ducs et à l'appel du marché de consommation des Pays-Bas (44). Sous

(37) P. CASTER, *Le vignoble suburbain de Toulouse au XII<sup>e</sup> siècle*, dans « Annales du Midi », 1966, pp. 201-217.

(38) A. HIGOUNET-NADAL, *Le vignoble et le vin à Périgueux aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, dans *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux 1970, pp. 27-69.

(39) P. TUCCO-CHALA, *Productions et commerce en Béarn au XIV<sup>e</sup> siècle*, dans « Annales du Midi », 1957, pp. 42-52.

(40) MARQUETTE, ci-dessus, n. 31.

(41) A. EPINAT, *Le vignoble forézien au Moyen âge*, dans « Bulletin de la Diana », 1942.

(42) Y. RENOARD, *La consommation des grands vins de Bourbonnais et de Bourgogne à la cour pontificale d'Avignon*, dans « Annales de Bourgogne », 1952 (réimpr. dans *Etudes d'hist. médiévale*, pp. 337-359).

(43) M.-TH. LORCIN, *Le vignoble et les vigneronns du Lyonnais aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, dans *Le vin au Moyen âge*, pp. 15-37, et *Les campagnes de la région lyonnaise aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Lyon 1974, pp. 29-30, 57-66.

(44) R. GADILLE, *Le vignoble de la Côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de qualité*, Paris 1967; J. RICHARD, *Aspects historiques de l'évolution du vignoble bourguignon*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 1, pp. 187-196.

le nom de « vins de Bourgogne », on entendait alors non seulement les vins de Beaune, mais aussi, vers le Sud, ceux du Châlonnais, de Tournus, du Mâconnais et, en Basse-Bourgogne, les vins d'Auxerre, du Tonnerrois, de l'Auxois, qui fournissaient en grande partie le ravitaillement de Paris (45). La célèbre Ordonnance de 1395 par laquelle le duc Philippe le Hardi bannit les mauvais plants et réglementa les procédés de culture, fait apparaître le « pinot » qui assura la meilleure qualité de vin « vermeilh ». En Basse-Bourgogne, le Chablis était aussi renommé au XV<sup>e</sup> siècle comme vin *album et durable* (46).

Abrité sous le Revermont jurassien, le vignoble échelonné entre Salins et Lons-le-Saunier a aussi pris son essor au XIII<sup>e</sup> siècle. Arbois et Poligny en sont devenus les centres, et ses produits ont été également favorisés par les ducs de Bourgogne et par l'empereur Maximilien I<sup>er</sup> qui renouvela en 1493 le privilège de commerce des vins comtois avec la Flandre. La Lorraine, outre les vignobles ecclésiastiques de Metz et Verdun, n'a eu une viticulture un peu active au Sud de Pont-à-Mousson qu'à la fin du XV<sup>e</sup> siècle (47).

La lisière septentrionale des grands vignobles européens s'étendait de la Loire jusqu'aux approches de l'Elbe. Sur la Loire, autour d'Orléans « gens (n'étaient) fondés que sur vignoble », disait une requête de 1401; en amont, Sancerre était déjà apprécié; en aval, les vignobles angevins, au sud d'Angers, le long du fleuve, en Saumurois, connus surtout pour leur cépage d'élite, le « chenin blanc » ou « pineau », ont bien résisté à des périodes critiques (48). On ne citera que pour mémoire les vignobles de Clamecy, d'Issoudun et du Blanc qui sont rapidement tombés dans l'oubli, pour en venir à l'ensemble des « vins de France ».

Autour de Paris, une épaisse couronne de vignes couvrait les hauteurs de Bagneux, Montrouge, Clignancourt, Montmartre, Belleville, Chail-

(45) M. DELAFOSSE, *Le commerce du vin d'Auxerre*, dans « Annales de Bourgogne », 1941, pp. 203-230.

(46) Revoir aussi DION, *op. cit.*, pp. 245-253 et 285-300.

(48) M. LE MENÉ, *Le vignoble angevin à la fin du Moyen âge. Etude de rentabilité*, Paris 1951, p. 20; M. MAGUIN, *La vigne et le vin en Lorraine, XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles*, Nancy 1982.

(48) M. LE MENÉ, *Le vignoble angevin à la fin du Moyen âge. Etude de rentabilité*, dans *Le vin au Moyen âge*, pp. 81-99, et *Les campagnes angevines à la fin du Moyen âge*, Nantes 1982, pp. 360-398.

lot, Nanterre, Argenteuil, Montmorency, et le long de la Seine en aval les ceps avançaient jusqu'à Vernon et Gaillon; les vins de Vanves et de Meudon étaient des plus estimables, et certaines années ceux de Chaillot et d'Argenteuil pouvaient égaler les bons crus d'Auxerre, voire de Beaune (49). Au Nord de Paris, toutes les « côtes » de l'Ile-de-France et de Champagne portaient également des vignobles: montagne de Clermont à l'Ouest de l'Oise, vallées de l'Aisne en Soissonnais, pays de Senlis et Valois, « montagne » de Laon, vallée de la Marne, « côtes » de Reims et d'Épernay (50). Les vins de Laon et les vins de Reims étaient au milieu du XV<sup>e</sup> siècle des vins « marchands »; mais la viticulture laonnaise avait sans doute décliné depuis le XII<sup>e</sup> (51), et la viticulture champenoise, inconnue sous le nom de « Champagne », n'avait pas encore produit des vins de qualité. Une ordonnance royale de février 1416 essaya de limiter l'appellation de « vin français » aux vignobles de l'Ile-de-France et aux vignobles satellites tels ceux de Champagne. Mais la limite nord de la vallée de l'Aisne fut usurpée par des vignobles de plus en plus septentrionaux (52). Ces vins du Nord étaient des blancs clairs dits « fromenteau », subtils et savoureux; leur défaut était l'irrégularité de leur qualité et de leur quantité en fonction du climat. Aussi Paris devait-il appeler au secours la Basse-Bourgogne et la Flandre ne pouvait-elle plus trop compter sur ces vins français.

La grande avenue du Rhin et de la Moselle constituait l'autre vaste zone des vignobles du Nord. Le vignoble alsacien y tenait aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles une place importante en relation avec, surtout, le marché de redistribution des foires de Francfort (53). Aux environs de 1300, il y avait quel-

(49) DION, *op. cit.*, pp. 222 et ss.; G. FOURQUIN, *Les campagnes parisiennes à la fin du Moyen âge*, Paris 1964, p. 90; J. FAVIER, *Paris au XV<sup>e</sup> siècle (1380-1500)*, Paris 1974 (*Nouvelle Hist. de Paris*), p. 286.

(50) J. DUVAL-ARNOULD, *Le vignoble de l'abbaye cistercienne de Longpont*, dans « Le Moyen Âge », 1968; A. MOREAU-NÉRET, *Aperçu historique sur les vignobles de la région de Senlis et du Valois*, dans « Soc. d'histoire et d'archéologie de Senlis », 1969; M. MULON, *Le vignoble de l'abbaye de Preuilly*, dans « Bull. Soc. hist. et archéol. de Provins », 1972.

(51) R. DOEHAERD, *Laon, capitale du vin au XII<sup>e</sup> siècle*, dans « Annales. E.S.C. », 1950, pp. 145-165.

(52) G. SIVERY, *L'aire d'appellation des « vins français » à la fin du Moyen âge*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 1, pp. 197-199.

(53) F. J. HIMLY, *L'exportation du vin alsacien en Europe au Moyen âge*, dans « Rev. d'Alsace », 1949, pp. 25-36.

que 172 villages viticoles entre Bâle et Strasbourg. Le secteur le plus productif semble avoir été l'arrière-pays de Colmar, avec Turkheim, Ammerschwihr et Riquewihr. Vers 1450, on cite de très bons vins blancs de ce pays, dont un vin d'*Aussai*, confondu parfois avec le vin d'*Osoye*. Colmar en était le marché d'exportation (54). Dans la vallée de la Moselle, le vignoble d'origine antique, ne prenait de la densité qu'en aval de Trêves.

Partout en Allemagne, la culture de la vigne a progressé à partir des environs de 1300 (55). Les anciens vignobles de la vallée du Rhin se sont étoffés (56), notamment sur le rebord de la Haardt en Palatinat (l'actuelle Weinstrasse), quelque peu dans le Rheingau, célèbre par les vignes de l'abbaye cistercienne d'Eberbach (57), et entre Boppard et Cologne; dans la basse vallée, la vigne a alors atteint Xanten. La plus forte extension eut lieu en Franconie et en Württemberg (58), dans la vallée du Main et de la Tauber en amont de Francfort, au XIV<sup>e</sup> siècle sur le versant occidental de la Forêt Noire et au XV<sup>e</sup> par les plateaux souabes jusqu'au Danube. Certes, l'approvisionnement des centres urbains de l'Allemagne moyenne a absorbé une partie de cette production, mais les marchés d'exportation de Cologne vers le nord-ouest et de Francfort vers le nord-est lui ont ouvert de vastes débouchés (59). On peut rattacher à cette expansion de la fin du Moyen âge la constitution des deux vignobles assez denses de la moyenne vallée de la Saale en amont de Naumburg et de la vallée de l'Elbe en aval de Dresde (60). Par la Bavière, le vignoble a aussi progressé jusqu'en Basse-Autriche où l'on produisait de l'*Osterwein* jusqu'aux portes de Vienne. Néan-

(54) L. SITTER, *Le commerce du vin à Colmar jusqu'en 1783*, dans « Rev. d'Alsace », 1949, pp. 37-56.

(55) Ouvrage fondamental BASSERMANN-JORDAN, *Geschichte des Weinbau*, 2e éd., Francfort 1923. Voir aussi H. HAIN, *Die deutschen Weingebiete*, Bonn 1956; W. ABEL, *Geschichte der deutschen Landwirtschaft*, Stuttgart 1962, pp. 116-118.

(56) Voir *Geschichtlichen Handatlas der deutschen Länder am Rhein*, Köln 1950, cartes n° 52-53.

(57) J. SÖHN, *Geschichte des wirtschaftlichen Lebens der Abtei Eberbach*, Wiesbaden 1914.

(58) K. H. SCHRÖDER, *Weinbau und Siedlung in Württemberg*, Remagen 1958.

(59) Résumé dans CH. HIGOUNET, *Cologne et Bordeaux, marchés du vin au Moyen âge*, dans « Rev. historique de Bordeaux », 1968, pp. 65-79; cartes dans H. AMMANN, *Der Hessische Raum in der mittelalterlichen Wirtschaft*, Marburg 1958.

(60) K. H. SCHRÖDER, *L'ancienne extension de la viticulture dans le nord de l'Europe centrale: un bilan de recherches récentes*, dans *Géographie historique des vignobles*, t. 2, pp. 15-21.

moins, il semble que cet élan de la viticulture allemande ait fléchi au XV<sup>e</sup> siècle car en 1501 le conseil de la ville de Francfort s'inquiétait d'une culture « trop chère et trop peu sûre »: même problème que pour les vins de France.

Dans la zone septentrionale de l'Europe où les contraintes climatiques rendaient toute viticulture aléatoire, les vignobles qui résistaient à la fin du Moyen âge, font figure de reliques ou de survivances obstinées. En Angleterre, le Domesday Book mentionnait 45 vignobles dont le plus nordique était celui d'Ely (61); quelques-uns subsistaient au XII<sup>e</sup> siècle, mais on cite surtout le petit vignoble de l'abbaye de Gladstonbury, au Sud de Bristol, qui se perpétua jusqu'aux débuts des Temps modernes. En Allemagne, des vignobles suburbains se sont maintenus aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles à Göttingen, Hildesheim, Braunschweig, Münster et même à Itzehoe en Schleswig. Avec la poussée coloniale, un vignoble se développa aussi autour de Potsdam et atteignit les rives de l'Oder et de la Neisse de Görlitz, dans les régions de Francfort et de Guben et dès 1514 la ville neuve de Grünberg (Zielona Gora) où fut introduit du *traminer* tyrolien (62). En Silésie, une viticulture ecclésiastique s'est avancée également autour des abbayes de Leubus (Lubiaz) et de Grüssau (Krzyszow) dans le pays de Schweidnitz (Swidnica) à l'Ouest de Breslau (Wroclaw) (63). Au delà de l'Oder, des vignes sont attestées à Posen (Poznan) en 1253. Avec les Cisterciens de Pelplin et d'Oliwa, près de Danzig (Gdansk), la vigne a enfin atteint la Baltique (64). Ce sont cependant les Teutoniques qui portèrent le plus loin cette viticulture septentrionale avec les vignobles de Thorn (Torun), de Preussisch Holland (Paslek), de Rastenburg (Ketrzyn) et quelques ceps aux limites extrêmes de la Masovie. En 1379, ces vignes des terres de l'Ordre teutonique auraient produit quelque 608 tonneaux et le grand maître Winrich von Kniprode fit venir des vignerons de l'Allemagne du Sud et de l'Italie pour améliorer cette viticulture prussienne (65).

(61) H. C. DARBY, *Domesday England*, Cambridge 1977, pp. 275-277.

(62) Voir B. KRES, *Zarys dziejow winiarstwa zielonogorskiego (Abrégé de l'histoire du vignoble de Grünberg)*, Poznan 1966.

(63) L. RADLER, *Weinbau in Schweidnitzer Land*, dans « Archiv. für schlesische Kirchengeschichte », 1964, pp. 293-298.

(64) D. H. WILLIAMS, *East of the Oder*, « Cîteaux », 1978, p. 262.

(65) Voir K. H. SCHRÖDER (ci-dessus n. 60), d'après l'étude annoncée de E. WALDAU, *Der historische Weinbau in nordöstlichen Mitteleuropa*.

Federigo Melis nous a légué une belle géographie historique des vignobles italiens. Cet hommage d'une esquisse d'une géographie des vignobles européens à la fin du Moyen âge pourra paraître bien pâle à côté d'elle. Entendons simplement que j'ai voulu, en rassemblant un certain nombre de travaux récents, proposer une mise au point purement géographique, ou mieux encore pré-cartographique, préparant, en effet, la grande carte que j'aurais voulu y joindre pour être fidèle à mon personnage et à celui de notre grand ami.