



**Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de
Loire (16e-19e s.), Recherches sur l'histoire des cépages
de Loire, 4**
Henri Galinie

► **To cite this version:**

Henri Galinie. Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16e-19e s.), Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 4. 2016. <halshs-01362338>

HAL Id: halshs-01362338

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01362338>

Submitted on 8 Sep 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e-19^e siècle)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 4

1. Synonymies multiples, apparitions décalées, régionalismes

2. De Fontainebleau à Samoireau, le plant du roi

2.1 Le nom Samoireau chez Jean Liébault

En 1572 et en 1578

2.2 Les vignes introduites par François 1^{er} au château de Fontainebleau, 1532-1539

- Des envois de vins
- L'introduction de vignes
- Les vignes du château de Fontainebleau
 - 1532, début des travaux à Champagne-en-Brie ;
 - 1535, début des travaux à Champmoreau / Samoreau
- La poursuite des achats de vins de Cahors
- Un plant « septentrional » issu du vignoble « français »

2.3 La propagation d'un plant de roi

- Retour vers Jean Liébault et successeurs
- 1600/Serres – 1611/Cotgrave – 1636/Monet – 1667/Merlet –
- 1712/Boullay- 1739/Boullay – 1759/Bidet - 1760/Blayet – 1781av./La Curne de S^{te}-Palaye

3. Des usages localisés et différenciés de Sa(u)moireau et de Cor 1762-1839

- 1762/Berry – 1763/Maupin – 1765/Jaucourt – 1770/Béguillet – 1783-4/Dupré de Saint-Maur – 1785/Secondat – 1800/1801/Dussieux – 1808/Indre-et-Loire – 1816/Jullien – 1827/Cavoleau – 1833/Odart
- L'établissement des synonymies régionales par L. Vivien clôt cette phase

4. La suprématie de Côt depuis 1845 dans la Loire

- 1854/Odart – 1858/Jaubert - **Tableau 1** – 1868/Guyot –
- 1887/Duchaussoy – 1888/Porcheron – 1888/ Pulliat - 1906/Turpin –
- 1901-10/Viala, Vermorel.

5. Bilan et questions

- Des noms d'emprunt
- La Loire des Samoireau
- La Loire des Côt
- Le terrain et l'écrit

Sources et bibliographie

Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles de la Loire (16^e -19^e s.)

The vine variety names Samoireau and Cot in the Loire Valley vineyards (16th – 19th cent.)

Mots-clés : ampélographie, cépages, côt, samoireau, Samoreau, Fontainebleau, Cahors, Loire, François I^{er}

Keywords ampelography, grape varieties, cot, samoireau, Samoreau, Fontainebleau, Cahors, Loire Valley, François I^{er}

Résumé

Les noms Samoireau et Côt, désignant un même cépage, répartissent les vignobles du Val de Loire en deux zones, aval et amont. La Sologne constitue la ligne de partage. Samoireau est un nom précoce attesté dès le 16^e siècle. Il vient du lieu de transit du cépage introduit depuis Cahors dans les vignes de Fontainebleau par François I^{er}. Par propagation, le nom a accompagné les plants. Plant du roi est un synonyme de samoireau qui peut expliquer le renom du cépage dans une zone trop septentrionale pour son mûrissement.

Les antécédents de Côt (cors, caux ...) correspondent à autre une voie de pénétration vers les vignobles ligériens. Enfin Côt, nom choisi par les ampélographes (Odart), apparaît vers 1800 et s'impose au détriment de Samoireau qui disparaît vers 1850.

Abstract

Samoireau and Cot are two different names for the same grape variety. Samoreau is a place name near Fontainebleau where François Ist had vines from Cahors (and elsewhere) planted in 1532-39.

Under the name Samoireau, the variety was then spread towards Paris, Burgundy and the eastern Loire Valley vineyards: Orleans, Berry (Sancerre, Bourges). A synonym "*plant du roi*" (king's vine) could explain the success of this variety in too far north regions for its regular ripening.

In the western part of the Loire Valley (in the Sologne – Touraine- Anjou – Poitou vineyards), the variety was called Cors, Caux etc. This name, not attested earlier than the 18th cent., was very likely a contraction issued from the name of the town Cahors in Quercy where the variety is called Auxerrois (synonym Malbec in Bordeaux and elsewhere in the world). The use of Cors, Caux etc. ascertains a parallel way of circulation of the variety towards the Loire valley.

The name Côt (Cot in the international nomenclature) itself was chosen among others by ampelographers around 1800 and popular by 1850. The use of the name Samoireau had almost disappeared by the mid 19th cent.

Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e-19^e siècle)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 4
Version abrégée

La première mention du nom Samoireau apparaît chez Jean Liébault en 1572. L'usage de ce nom est attesté ensuite à de nombreuses reprises dans les ouvrages qui traitent des vignobles « *françois* » (de Paris à Sens et à la Champagne marnaise), bourguignons (Auxerrois-Tonnerrois jusqu'à la Côte des Bars), orléanais jusqu'à Blois, berrichons.

Il définit ainsi une zone géographique et linguistique à laquelle se rattache une partie du vignoble ligérien en de nombreuses circonstances, tourné vers l'est et le nord. Les limites de cette zone sont à peu près constantes, quoique mobiles au cas par cas, aux franges de la Sologne et de la Touraine.

La source du nom Samoireau est à rechercher dans le village de Samoreau, proche du château de Fontainebleau où le roi François 1^{er} fit planter des vignes provenant de diverses régions du royaume mais aussi d'ailleurs, entre 1532-34 et 1539. Sous le synonyme flatteur de plant du roi, les Samoreau ont prospéré certainement au-delà de leur réelle capacité d'acclimatation dans des vignobles trop septentrionaux.

L'usage du nom Samoireau venu en Loire depuis le nord ne dépasse donc pas la Sologne qui constitue une frontière mixte. Plus à l'ouest dans la Loire, de la Touraine au Poitou, les noms de cors, caux ... dérivés selon toute vraisemblance de Cahors sont antérieurs au nom de Côt et sont d'un usage exclusif. Leur apparition dans l'écrit est tardive, dans la deuxième moitié du 18^e siècle, alors que la présence des plants est très certainement antérieure.

Le nom Côt apparaît vers 1800 seulement. En 1839, L. Vivien illustre de façon éclairante la distribution des deux noms dans les vignobles septentrionaux et ligériens et c'est A.-P. Odart qui, en 1845, choisit Côt, nom ligérien, et impose ce dernier jusqu'à ce que la diffusion de Malbec masque quelque peu le 'Cot' N, nom retenu dans la nomenclature internationale.

Les usages des noms Samoireau d'une part, de Côt et de ses prédécesseurs de l'autre, révèlent des lacunes documentaires générales susceptibles de fausser la vision d'ensemble des encépagements anciens. Longtemps, les plants et les raisins n'intéressèrent guère, le « pineau » étant seul digne d'attention. On s'attachait plus aux propriétés des vins (finesse, pouvoir colorant ou fortifiant) qu'aux plants eux-mêmes.

La situation documentaire commence à changer au 18^e siècle, grâce à des études régionales mais ce sont les inventaires de terrain systématiques, souvent départementales, des environs de 1800 qui donnent la première vision d'ensemble de l'encépagement des vignobles. Ensuite vient le temps des ampélographes et l'attention portée aux cépages.

Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e-19^e siècle)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 4

1 **Synonymies multiples, apparitions décalées, régionalismes**

Aujourd'hui, dans la nomenclature internationale des cépages, le Côt se dénomme 'Cot' N, sans ô. Samoireau n'est pas répertorié.

Très populaire et répandu dans de nombreux vignobles, le 'Cot' a porté de multiples noms généraux ou locaux, notamment dans le Sud-Ouest (Lavignac 2001 : 167-68) avant la généralisation perceptible du nom 'Côt', apparu tardivement dans l'écrit, vers 1850.

Pierre Galet (2015), dans son énumération des synonymes, n'inclut pas Samoireau, auquel il consacre une courte notice sous le nom principal de 'Samoriau'. Il relève que les avis des ampélographes du 19^e siècle divergent à propos d'une synonymie Côt-Samoriau, ce dernier n'existant plus aujourd'hui qu'en collection. Les plants de Samoriau (#205) de la collection de Vassal (Lacombe *et al.* 2013) présentent en effet des traits de parenté avec divers cépages, dont le 'Pinot', la 'Grosse Mérille', le 'Savagnin' mais aucun avec le 'Cot'. Il faut certainement voir là un transfert du nom à un moment qui reste à préciser car la documentation accessible entre le 16^e et le milieu du 19^e siècle confirme l'identité et la synonymie Côt-Samoireau.

L'étude conjointe de ces deux noms, apparus à des dates distinctes, illustre le processus de formation, de propagation et aussi d'accès à la connaissance des désignations sans que l'on puisse toujours distinguer si, sous des noms différents, se trouvent des sélections distinctes ou seulement des façons de nommer locales. Samoireau et ses variantes apparaissent au 16^e siècle ; les variantes de Côt seulement au 18^e.

Cépage-population (Sortogroupe*) répertorié dans les vignobles du Sud-Ouest, du Centre-Ouest, de la Loire, de l'Est et même accessoirement du Nord-Est, à un moment ou à un autre, le Côt a nécessairement connu de très nombreuses variations (Sélections) dont la synonymie rend plus ou moins compte (Viala-Vermorel 1901- : VI, 6 ; Galet 2015, sv Cot). Le couple Samoireau-antécédents de Côt/Côt permet de prendre la mesure du problème, restreint ici au seul Val de Loire, de Sancerre à Tours, au long de la Loire et du Cher.

*Les termes techniques Ecogéogroupe, Sortogroupe, Sélection sont définis dans RhcL3, annexe 5.

De l'avis général le nom Côt résulte de la contraction du nom de la ville de Cahors en Quercy, vignoble d'obtention ou de popularisation du plant issu du croisement du 'Prunelard' N et de la 'Madeleine Noire des Charentes' N (Lacombe *et al.* 2013 #327). G. Lavignac n'exclut pas que le nom puisse être d'abord issu de celui répandu en Guyenne de Cote rouge qui désigne la couleur du pédoncule, au même titre que Pied de Perdrix, autre synonyme. Cot serait une déformation de Cote et rouge, ce dernier entendu comme précisant la couleur des baies ou du vin. Auxerrois est le plus célèbre de ces synonymes, confiné au vignoble de Cahors. G. Lavignac explique la source de ce nom qui semble être primitif, connu dès le 16^e siècle (Rézeau 2014), dans une sélection réalisée non loin de la ville, au château d'Autserres, devenu auxerrois en langue d'oïl et en français standard. Rien à voir donc avec la ville bourguignonne, l'Auxerrois' B étant un noirien (Ecogéogroupe) issu d'un croisement Pinot x Gouais (Lacombe *et al.* 2013 : #279). Nous verrons que samoireau apparaît avoir été le principal nom constant du plant dans l'Auxerrois.

Le synonyme Malbec est, pour sa part, issu du patronyme d'un négociant du 18^e siècle qui propagea une sélection dans le vignoble bordelais (Rézeau 2014 : 217) où il portait, entre autres, le nom de Noir de Pressac. Lorsque, en 1854, Odart identifie une sélection de Côt récemment introduite en Touraine sous le nom de Côt de Bordeaux, il fait expressément allusion au Malbec.

Ce nom de Côt se révèle récent dans la bibliographie, créé hors du Quercy et du Sud-Ouest, à partir de transcriptions telles que Cors, Caux etc. pour un cépage largement diffusé et introduit de longue date dans les vignobles plus septentrionaux. Attribué par des savants et des ampélographes vers 1800, Côt a été substitué aux désignations antérieures jusqu'à ce que Malbec, d'audience mondiale, le concurrence ; de telle sorte que les noms que l'on considère aujourd'hui comme des synonymes de 'Cot' sont en réalité des antécédents.

L'objectif de cette contribution est d'examiner la trajectoire asymétrique des seuls noms Samoireau et Côt dans les vignobles de Loire, de leur apparition respective dans les textes jusqu'au milieu du 19^e siècle, lorsque Côt fut le nom exclusif retenu par Odart et repris par ses successeurs.

*

Par convention, dans les pages qui suivent, les extraits de textes sont présentés dans cette **couleur de caractères**.

De plus, deux polices distinctes sont utilisées :

- pour les textes en langue et graphie originales (par ex. J. Liébault)
- pour les analyses où la graphie est actualisée ou simplifiée (par ex. actes de François I^{er}, enquête préfectorale I&L 1808).

NB : les références **#1/** renvoient aux items d'une base documentaire qui sera publiée ultérieurement.

2 De Fontainebleau à Samoireau, le plant du roi

Par convention encore, quelles que soient les variantes orthographiques relevées dans les textes, le plant, le raisin ou le cépage seront appelés ici samoireau, graphie de la première occurrence de ce nom.

2.1 Le nom Samoireau chez Jean Liébault

La première apparition du nom du plant dans un traité est due à Jean Liébault qui, en 1572 (livre V, chap. 45) dans une typologie fondée sur la qualité des produits, reconnaît quatre « sortes » de vigne noire, parmi lesquelles le samoireau :

Quatre sortes de vigne noire

Les complants de la vigne noire sont le morillon, le **samoireau**, le negrier et le neraut.

Comme le morillon, ce samoireau est de « trois sortes » dont J. Liébault donne une description succincte à résonance ampélographique :

***Samoyreau** de trois sortes*

Le **Samoyreau** se trouve aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte noüée, et de bois fort dur : l'autre luy approche fort pres. La tierce espèce se nomme **samoyreau** chiqueté, et ne porte que par années : elle a aussi ce mal, que quand le tems est de la cueillir, l'on la trouve cheute et egrenee par terre.

L'édition de 1578 (VI, 8) ne modifie pas la typologie de 1572 ; elle est à peine plus précise en ajoutant au texte précédent des synonymes, comme ici au samoyreau chiqueté :

***Samoyreau** de trois sortes*

Le **samoyreau** se trouve aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte noüée, et de bois fort dur : l'autre luy approche fort pres. La tierce espece se nomme **samoyreau** chiqueté, autrement Prunelat blanc, et ce à

cause que son bois est plus blanc que l'autre, et fait du vin d'assez mauvais goust, et ne porte que par années : elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, lon la trouve cheute et egrenée par terre.

Chez Liébault, morillon et samoyreau sont, chacun, apparentés à ce que nous appelons aujourd'hui des Ecogéogroupes (Bisson 2009) : sous leur nom générique peuvent se trouver plusieurs complants différents, au sens actuel de Sortogroupe (cépage) ; c'est pourquoi le Prunelat blanc, par son bois, peut faire référence à un 'Prunelard'.* Chiqueté signifie que sa feuille est dentelée (Godefroy, *Complément*).

*P. Rézeau est d'avis contraire et pense qu'il s'agit d'un paronyme.

Dans la conception de Liébault, ces différents complants sont proches. Le 'Prunelard' est gaillacois, parent direct du 'Cot' avec la 'Madeleine Noire des Charentes', ce qui, à tout le moins, n'infirmes pas les observations de Liébault. Quant aux deux premiers, qui sont fort près l'un de l'autre, ils font peut-être référence aux infra-variétés (Sélections), souvent notées par la suite, des côts à pédoncule rouge et vert dont le premier a longtemps été jugé supérieur au second (Cf. *infra*).

Selon J. Liébault, le samoireau est d'un usage répandu quoique de maturité aléatoire dans les vignobles septentrionaux (« françois », orléanais, bourguignon) qui lui sont familiers : le plant ne porte que certaines années et ses baies chutent avant la vendange. Pour autant, le *samo(u)reau* (et non samoireau ici au chap. VI,2) paraît bien implanté et, peu exigeant, il s'accommode à divers types de sols :

Livre VI, chap. II, *Quel terroir et quel air demande la vigne* /322v/

#16/ « le bon laboureur accomodera les plants des vignes, selon la nature des lieux et païs. Parquoy en terre grasse et fertile, mettra un complant de vigne petite et de petit rapport, comme le morillon, le meslier et l'aubeine : en terre maigre, celle qui est fertile comme le **samoreau**, tresseau, lombard, ouche, muscadet, beaunais et pulceau : en terre espoisse, la plus forte et qui jette quantité de bois et de feuilles : comme morillon, mourlon, tresseau et pulceau : en terre menue et assez grasse, celle qui jette peu de bois, comme **samoreau**, lombard, beaunois. ... Outre il ne doit mettre ès lieux humides le complant qui a les grains tendres et gros, comme **samoreaux**, gouëst, meurlons, pulceaux, cinquains et tresseaux : mais celui qui a les grains durs et petits avec plusieurs pepins : comme pinots, sarminiens, aubeines, tresseaux. ... Es païs secs faudra planter celle dont le fruct se pourrit facilement par pluyes ou par la rosee : comme **samoureaux**, gouësts, pinots blancs et beaulnois ...



Voici comment s'établit, à mon avis, la synonymie Samoireau- Côt, du 16^e au 19^e siècle :

2.2 Les vignes introduites par François 1^{er} au château de Fontainebleau, 1532-1539

De 1532 à 1539, François 1^{er} fit établir un vignoble en deux lieux distincts auprès du château de Fontainebleau alors en construction.

2.2a Des envois de vins

Amateur de vin mais aussi garant de l'unité du royaume, François 1^{er} avait coutume de faire chercher des vins, instruments politiques, dans diverses provinces, pour les offrir à sa table. Voici quelques exemples, issus du catalogue des actes du souverain :

- En 1516 et 1520 le roi fit venir des vignobles de Chalosse, Gaillac, Grave, Matha [Saintonge] et la Foye-Montjault [Poitou, aujourd'hui dept des Deux-Sèvres] ...

trois cents pipes de vin ... menées au château d'Amboise, « pour la provision de l'hôtel du roi » (actes 25560 et 32266).

- En 1520, il fait aussi mener de Blois à Cognac et à Angoulême, certaine quantité de fûts de vin de Beaune (acte 17303).

- En 1532, il fait conduire, pour l'approvisionnement de sa maison de Bretagne 100 pipes de vin achetées en Anjou, dans l'Orléanais et autres pays (acte 5040).

- La même année il fait encore envoyer soixante tonneaux de vin des crus d'Orléans, Blois, et Anjou, pour la provision de la maison de la reine de Navarre « en ce pays de Bretagne » (acte 28296).

- En 1533 : se trouve mention de « quelques pièces de vin d'Arbois que le roi a fait acheter et mener à Nice, pour la réception du pape (acte 5822).

- En 1541, il a fait conduire à Fontainebleau et à Paris, cinquante pièces de vin blanc d'Arbois et trois cent quatre-vingt-cinq pièces de vin clair des crus de Beaune, Talant, Chenôve et Germolles (acte 24770). (Cf. *infra* la poursuite des achats ...).

2.2b L'introduction de vignes

Il y a plus, François 1^{er} fait parfois introduire la vigne elle-même, sans que l'on puisse déterminer aisément si c'est par goût ou par préoccupation politique. Ainsi, en premier lieu en 1518, au château de Romorantin, résidence de sa mère, pour laquelle il fait acheter 80 000 pieds de vigne de Beaune et les fait transporter au port de Digoin, puis à Tours et enfin à Romorantin, où « le roi les a fait planter » (acte 16658).

On considère que la source du nom du 'Romorantin' B se trouve là pour un plant bourguignon oublié qui se dénommait sur place Dannery (Bisson 1991). Le Sortogroupe 'Romorantin' B est issu d'un croisement 'Pinot' teinturier x 'Gouais' (Lacombe *et al.* 2013 #304, Pl@ntGrape).

En réalité, la présence à proximité immédiate de Romorantin, dans l'actuelle commune limitrophe de Pruniers-en-Sologne, d'un « Clos des Beaunes » de 9 arpents 40 perches (près de 6 ha) attesté par un plan de 1673, laisse penser que plusieurs plants différents furent introduits simultanément, Beaune étant alors une façon de désigner un Pinot (RhcL3).

Pour le plan de 1673, voir

<http://pruniersensologne.free.fr/mbau.htm>

2.2c Les vignes du château de Fontainebleau

Par la suite, de 1532 à 1539, le catalogue des actes de François 1^{er} permet de suivre la façon dont le vignoble de Fontainebleau fut établi.

Les vignes sont implantées dans deux paroisses très proches, hors de la forêt, de part et d'autre de la Seine. Les travaux débutèrent en 1532 à Champagne-en-Brie et en 1535 à Samoreau :

● 1532, début des travaux à Champagne-en-Brie

- En 1532, instruction (mandement) de payer « 600 livres à Jehannot Bouteiller, sommelier ordinaire de l'échansonnerie du roi, pour défricher des terres près de Fontainebleau, destinées à être plantées de vignes étrangères » (acte 5516)

- La même année, instruction de payer « 1,105 livres 10 sous tournois à Nicolas Picart, notaire, pour le défrichement de 33 arpents de terre sis dans la paroisse de Champagne-en-Brie, afin d'y planter de la vigne que le roi a fait venir de Mireval, de Languedoc, de Cahors et de Chalosse » (acte 5158).

- le 20 décembre 1532, instruction de payer « 980 livres tournois à six vigneron qui sont venus planter des vignes de leur pays à Thomery, dans la paroisse de Champeigne-en-Brie, et y ont séjourné quatorze mois, soit 210 livres à Jean Migné de Mireval, près Montpellier, 210 livres à Pierre Cousinet, vigneron de Languedoc, 210 livres à Jean Rivart, de Cahors, 210 livres à Pierre de La Mothe, de Chalosse, et 70 livres chacun à Pierre Rivart et Jean de La Mothe qui ont aidé les autres dans leur travail » (acte 5159).

- Le même jour sont à payer à Jehannot Le Boutiller ... « 300 livres tournois pour défricher et labourer quelques pièces de terre à Thomery, afin d'y planter des vignes d'Espagne et de Guyenne » (acte 5160).

- En 1533, dans les sommes à régler au notaire Nicolas Picart, une partie a trait aux « clôtures de plusieurs arpents de terre que Sa Majesté a fait planter de vignes de différents pays » (acte 6186).
- La même année, à deux reprises sont réglées des sommes pour le même objet à Jehan Bouteiller :
 - « Chargé de faire planter et cultiver les clos des vignes que le roi a ordonnés à Champagne-lès-Fontainebleau, 1000 livres tournois pour acheter 160 milliers de ceps d'Espagne et d'Arbois, destinés à ces plantations » (acte 6730 fev.1534 n.s.)
 - 800 livres tournois sont mise en règlement en faveur de « Jehannot Bouteiller ... pour faire planter et cultiver les vignes que le roi ordonnées dans la paroisse de Champagne-lès-Fontainebleau » (acte 6947 du 27 mars 1534 n.s.)

Le vignoble de Thomery à Champagne-en-Brie est donc étendu en 1533 et 1534 avec, notamment, l'introduction de nouveaux plants importés d'Espagne et d'Arbois. Pour ces derniers au moins, des préoccupations d'ordre diplomatique à l'égard de la Franche-Comté alors disputée à Charles Quint ne sont pas à exclure selon R. Dion (1959 : 306-307), en sus d'un éventuel goût du roi pour les vins du Jura.

R. Dion rapporte aussi les échanges avec les édiles de la ville de Cahors pour le transport de plants (1959 : 609) : le roi demanda que lui fût envoyé à Fontainebleau, ainsi qu'il est consigné dans les archives locales « ung vigneron de Cahours per advisar et conduyre de far ung claus de vinha ».

● 1535, début des travaux à Champmoreau-Samoireau

Les vignes à Samoreau (d'abord Champmoreau) apparaissent en culture en 1535. Aucune dépense les concernant n'est mentionnée auparavant :

- En 1535, mention de « labourage et de culture des vignes plantées près de Fontainebleau, au terroir des Andoches, paroisse de Champmoreau » (acte 7569).
- En 1537, instruction est donnée de payer à « Jehannot Bouteiller, sommelier ordinaire de l'échansonnerie de bouche du roi ayant la direction des vignes plantées près Fontainebleau au lieu dit les Embûches, paroisse de Samoreau, 2,052 livres tournois, pour les façons, labours et autres frais desdites vignes durant la présente année » (acte 9077).

En 1538, ... les vignes du roi près Fontainebleau, estimées à « cent treize arpents environ » (acte 29637). Soit une superficie totale de l'ordre de 75 hectares car cette mention doit s'appliquer aux vignes de Champagne et de Samoreau.

En 1539, instruction de payer « à Jehannot Bouteiller, sommelier ordinaire de l'échansonnerie de bouche, ayant la charge des vignes du roi près Fontainebleau au lieu-dit les Andoches, paroisse de Samoreau, la somme de 2,011 livres 6 deniers tournois, tant pour ses gages que pour les frais, façons, et entretien desdites vignes (état détaillé – non consulté) pendant la présente année » (acte 10775).

Le contenu des actes pour les vignes de Samoreau est plus sommaire que celui que des actes qui décrivent les travaux antérieurs à Champagne. La provenance des plants n'est pas précisée, nul vigneron ne vient d'un vignoble éloigné acclimater des vignes étrangères. Rien n'est dit des plants utilisés.

Ceci indique que ce travail d'introduction était déjà achevé en 1534 et que les vignes à Samoreau doivent être considérées comme une extension du vignoble de Champagne-en-Brie, à partir de plants prélevés dans ce dernier. La vigne de Samoreau a été constituée à partir de boutures ou de chevelus préparés à Champagne, sous la responsabilité de Jehannot Bouteiller, présent du début à la fin pour suivre et contrôler les travaux dans les vignes. Certes, rien n'indique dans les archives de Fontainebleau que le plant importé de Cahors soit un 'Cot' ou plutôt alors un Auxerrois. En outre, plusieurs plants différents peuvent avoir été introduits à partir du même vignoble.

D'ailleurs, la tradition, à partir des 'Chasselas' plantés à Thomery, le lieu-dit cité dès 1532, pour obtenir des raisins de table tard dans la saison et réputés, a vu dans ces vignes de Cahors des raisins blancs dénommés par la suite Chasselas de Fontainebleau. Cette interprétation a été mise à mal par les travaux de J. Vouillamoz et C. Arnold (2009) qui ont établi que le plant Chasselas n'a été introduit en France, via le village éponyme en Bourgogne, qu'au 17^e siècle, depuis un vignoble situé en Suisse, sous le nom de *fendans* ou de *lausannois*.

Ce sont des informations plus tardives qui apporteront les informations nécessaires à forger une conviction à propos des vignes introduites depuis Cahors.

• La poursuite des achats de vins de Cahors

Bien que les vignes de Fontainebleau soient, entre autres, constituées de plants du Sud-Ouest, et déjà en production, en 1538, voici à titre d'exemples les mentions d'achats de vin des vignobles de Guyenne (et de Mireveaux en Languedoc) pour cette seule année :

il est payé « au maître de la chambre des deniers 2250 livres pour l'achat et transport à Moulins de deux cents poinçons de vin de Nérac, Cahors et Mirebel [Mireveaux], pour la provision de la maison du roi » (acte 29760) ; « à Jean Bouillet, sommelier d'échansonnerie du roi 45 livres pour un voyage qu'il va faire à Cahors afin de choisir des vins pour la provision de l'hôtel du roi » (acte 32003) : par ailleurs, « Deux cents pipes de vin [sont tirées et menées à Paris] du cru de Nérac et autres lieux de Guyenne » (acte 31798).

Ces achats indiquent que les vignes de Fontainebleau n'avaient pas pour objet de satisfaire aux besoins de la « maison du roi » et qu'elles s'inscrivaient dans une préoccupation aristocratique ancienne, la capacité d'offrir à ses hôtes ses propres vins. Cette pratique, par Diane de Poitiers de 1547 à 1557 à Chenonceau, a été étudiée précédemment (RhcL3). Ici, elle se double de la volonté du souverain d'honorer de ses vignes et de sa table divers vignobles du royaume, voire au-delà (Espagne).

La désignation plant du roi pour le samoireau évoque, pour ceux qui décidèrent par la suite d'introduire ce nouveau plant (et d'autres) dans leurs vignes, la justesse de leur choix d'un plant qui avait préalablement bénéficié de l'attention du roi.

2.2d Un plant septentrional issu du vignoble « français* »

J'emprunte à Florent Quellier (2012 : 143, n7) cette façon de nommer ce que l'on qualifiait de « français » : originaire de « de France » ou « français », afin de lever toute ambiguïté. Ni français ni francilien ne recouvrent la réalité géographique changeante alors concernée.

Le toponyme Samoreau établit un lien direct avec le complant dénommé samoreau ou samoireau par Jean Liébault à partir de 1572. Sous cette forme, nouveau nom, nouvelle identité, le nom désigne un plant que son lieu de transit a rendu « français ». Il est alors propagé dans ce très étendu vignoble « français » qui va de l'Ouest parisien à une partie de la Champagne marnaise et à Sens (Dion 1959, Chap. VI). Par exemple, en 1611, à l'article vin de son dictionnaire, R. Cotgrave précise :

Vin François. The wines which grow, or are made, below the bridge of Sens.

Soit, en aval du pont de Sens sur l'Yonne à une centaine de km au sud-est de Paris.

Ce nom samoireau couvre aussi la Bourgogne auxerroise et tonnerroise et au-delà la Côte des Bars et, vers le sud, la Nièvre, l'Orléanais et le Berry. Une bonne partie du vignoble septentrional constitue ainsi une entité à laquelle échappe la Loire en aval de Blois. Au sud de Dijon, le vignoble bourguignon « de Beaune » n'est pas concerné non plus. L'usage du nom samoireau se révèle ainsi un estimateur efficace de cette unité spatiale, distincte de l'assise spatiale du Sortogroupe lui-même, bien plus étendue, sous différentes désignations.

Samoireau est donc un déonomastique (Rézeau 2014 : 20), lui-même dérivé de champ moreau. Le nom rappelle que le plant est issu des vignes royales de Fontainebleau, nommément de Samoreau, qu'évoque parfois Liébault. Et, bien qu'il apparaisse bien plus tard (Tabl. 1), Plant du roi, l'autre nom

créé certainement dans le même mouvement, avant que s’efface le souvenir de l’emprunt, est un synonyme dans le même champ sémantique. L’association Samoireau – Plant de roi, se référant à Fontainebleau et à des vignes royales peut avoir joué un rôle dans l’adoption des plants.

A titre anecdotique, notons aussi que, à une date plus proche de nous, le plant aurait pu être dénommé, à l’instar du Malbec, le Rivart, du nom du vigneron de Cahors qui l’a introduit.

Le nom de Samoireau est à placer aux côtés de ceux d’Auvernat et d’Orléans pour des ‘Pinot’ dans la Loire, de celui de Breton pour des ‘Cabernet’ en Touraine, de celui de Chasselas pour des ‘Fendant’ dans la Nièvre : tous noms d’emprunt liés à un lieu de transit qui oblitère et fait oublier le nom du vignoble primitif ou précédent. Ce phénomène s’explique certainement par la nécessité de mémoriser le lieu où l’on pouvait s’approvisionner de sélections appréciées.

Un fil ténu permet de suivre les noms de Samoireau (et dérivés), ceux des antécédents de Côt dans la Loire et de s’assurer qu’il s’agit bien du même cépage-population (Sortogroupe étendu comprenant de très nombreuses Sélections).

C’est par un raisonnement rétroactif qu’il est possible de faire un double périple : par le nom de Samoireau, passer d’abord de Cahors à Champagne-en-Brie et à Samoreau tout proche (1532-35), puis de là aux vignobles septentrionaux « françois » et bas bourguignons connus de J. Liébault (1572), de ceux-ci à l’Orléanais (1712) puis à la Nièvre et au Berry, mais pas avant le 18^e siècle. L’itinéraire et la chronologie dans l’écrit ne retranscrivent pas nécessairement ceux des plants. A la fin du 18^e siècle dans les sources, donc deux siècles après l’apparition de samoireau dans le vignoble septentrional, il est possible de fermer la boucle en repartant de la base par cors, donc Cahors ou cote rouge, pour atteindre, cette fois le Poitou et le Val de Loire. Les deux cheminements se rencontrent en Sologne-Berry. L’entrée en scène de Côt intervient encore un peu plus tard.

2.3 La propagation d’un plant de roi

Samoyreau, Samoyran, Saint-Moreau, San Moreau, Champmoreau qui renoue avec la première mention de 1535 des actes royaux et même avec la base du nom de la paroisse, toponyme local, Moreau etc., les graphies et les approximations sont multiples dans les transcriptions écrites, sans oublier l’évocateur synonyme Plant du roi dont l’ascension culmine en « plant de roi » (Tabl. 1).

• Retour vers Jean Liébault et ses successeurs

Liébault dès 1572 place le « complant » au deuxième rang de sa hiérarchie, derrière les morillons et devant les teinturiers et autres plants productifs. Le Samoireau apparaît comme un plant traditionnel alors que son introduction, lorsque Liébault écrit, date de quelques décennies au plus, au moins sous ce nom.

Il est donc établi à la fin du 16^e siècle :

- que le nom de samoireau est, sans doute aucun, issu du lieu de transit qu’ont constitué les vignes royales de Fontainebleau. Le synonyme sémantique plant du roi lève toute ambiguïté à ce sujet.
- que Fontainebleau peut être rattaché aux vignobles « françois » qui s’étendent de Paris à l’entrée de la Champagne et de la Bourgogne et sont en contact direct avec la Bourgogne auxerroise au même titre qu’avec l’Orléanais.

Ces vignobles contigus, assise spatiale du nom Samoireau, sont ceux que Liébault, mi-Parisien mi-Bourguignon, connaissait le mieux. Ils lui fournissent ses références. Dans sa hiérarchie des vignobles de son temps, Bourgogne et Orléanais sont synonymes de qualité, contrairement au vignoble « françois » (VI, 1) :

#15/« tu oirras peu souvent les Guespins d’Orléans, les Beaulnais et ceux du Duché de Bourgogne, lesquels ont grands terroirs de vignobles, faire complainte de leurs vignes, d’autant qu’eux mesmes en sont soingneux, et

en retiennent la charge principale. Au contraire, les Parisiens n'ont autres plaintes et querimonies en bouche que de leurs vignes, parce qu'ils en donnent tout le soing à des vigneron trompeurs et ignorants ... »

Les travaux de Liébault ont eu un retentissement pérenne puisque nombre des écrits des érudits postérieurs dérivent directement des siens. En conséquence, la place bibliographique du samoireau dans les vignobles septentrionaux est vraisemblablement amplifiée par la répétition du nom d'un ouvrage à l'autre. La dette envers Liébault est parfois évaluable par la reprise de sa référence au couple samoireau-prunelat, à la manière de ce qui a été observé pour le couple pineau-auvernat emprunté à Merlet (RhcL2).



Voici, classées par date, les occurrences de Samoireau et dérivés et celles des antécédents de Côt, (les deux noms en caractères gras soulignés) :

• **1600/Olivier de Serres**

sans plus de précision, le place sous le nom de samoyran dans une liste dont une éventuelle logique fondée sur la couleur, la géographie ou autre chose n'apparaît pas :

« Non-plus aujourd'hui [que par le passé] ne sont indifferemment recogneus par toutes les provinces, les noms des raisins dont l'on use le plus en divers endroits de ce Roiaume qui sont *Nigrier, Piuot (sic), Pique-poule, Meurlon, Foirard, Brumestres, Piquardant, Vgnes, Caunés, Samoyran, Ribier, Beccane, Pounhete, Rochelois, Bourdelois, Beaunois, Maluoisie, Meslier, Marroquin, Bourboulenc, Colitor, Voltoline, Corinthien, ou Marine-noire, Grecs, Salers, Espagnols, Augibi, Clerete, Prunelat, Gouest, Abeillane, Pulceau, Tresseau, Lombard, Morillon, Sarminien, Chatus, la Bernelle* et autres infinis, qu'il seroit impossible de représenter par le menu. ... »

• **1611/Randle Cotgrave**, *Dictionarie of the French and English Tongues*, dans une liste puisée en quasi-totalité chez Liébault et Serres donne :

Samoireau: m. *A great black grape which yeeldeth verie harsh wine*. La graphie plaide ici pour un emprunt à Liébault, de même que la reprise de prunelat présent aussi chez Serres mais sans mention de couleur du bois. L'idée associée à samoireau/prunelat de vin âpre (*harsh wine*) par Liébault est couramment reprise dans la bibliographie.

Prunelat. The name of a Vine, or Grape, whereof there be two sorts, the one white the other red.

• **1636/Philibert Monet**, *Invantaire des deus langues, françoise et latine ...* Lyon

À l'article Raisin : - Raisin **samoireau** noir, Gamé Franc-comtois, s'égrénant aisément, et faisant vin apre ...

A l'article Vigne : - Vigne de **samoireau**, complant noir, qui s'egrene aisément, et rand vin apre ...

Monet ne cite pas le prunelas dans ses listes de raisins et de vignes ; en revanche se trouvent, empruntés à Liébault :

- Raisin néraut Bourguignon, le plus noir de tous, aus grumes antassées randant vin noir, propre à teinture

-- Vigne de neraut Bourguignon, complant le plus noir de tous, à grape antassée, randant vin noir, et propre à la teinture ...

• **1667/Jean Merlet**

#15/ Le Sanmoireau, est un Raisin noir, excellent à manger, et à faire du Vin ; le grain en est longuet, ferme, et peu pressé.

La première occurrence de san- dont dérive certainement saint- par la suite.

• **1712/Jacques Boullay**, *Manière de bien cultiver la Vigne dans le Vignoble d'Orléans ...*

ARTICLE SIXIEME : *De la Taille*

#1/36/ Toutes les vignes ne se taillent pas de la même manière, l'Auvernat se taille en courgée aussi bien que la gros.[sic] Noir, le Brelot, le **Samoireau** mignon et le Teint. Le Gois noir se taille en cornichon [...] Le Gamet qui est un Sapage peu connu en ce Païs, ou moins sous ce nom, produit beaucoup de Vin, pourvû qu'on le fume souvent, qu'on le taille toujours en petits taquets de trois nœuds, et qu'on lui laisse cinq ou six taquets sur une souche ; ce Sapage est assez semblable au **Samoireau** mignon, quoique son fruit soit encore plus gros, il produit beaucoup de Vin, mais il n'a guères de qualité. ...

• **1739/Jacques Boullay/** *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles ...*

Mise à jour du texte précédent (peut-être dès la 3^e édition de 1723, non consultée) :

PREMIERE PARTIE ARTICLE DIXIEME *De la taille de la vigne*

#1/ Come il est des Vignes de plusieurs especes, on ne doit pas les tailler toutes de la même manière. l'Auvernat se taille en courgée aussi bien que le gros noir, le Brelot, le **Samoireau** mignon ou tendre, le dur et le teint.

#2/ Le Muscat ou Gennetin, le **Samoireau** dur et le fourchu ne produisent beaucoup de fruit que quand ils sont vieux ...

On note deux sortes de Samoireau chez J. Boullay, le mignon (tendre) et le dur, références distinctes de celles de J. Liébault ?

• **1759/Bidet** *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*, par M. Bidet ... revue par M. Du Hamel du Monceau, 2 T., Paris 1759

#13/Le San Moireau se nomme Quille de Coq aux environs d'Auxerre ...

Cette synonymie, que l'on retrouve chez différents auteurs, est ambiguë. Quille de coq signifie jambe de coq. Est-il à rapprocher de pied de perdrix, synonyme de côté qui désigne une couleur ? La question ici porte sur le mot coq qui se retrouve plus tard comme graphie répandue de côté (Cf. infra **3** et 1827/Cavoleau/#19).

• **1760/Blayet/**

Dans les registres paroissiaux d'Apremont, le curé Blayet note que le pineau et le **moreau** étaient mûrs le 1^{er} août. Arch. dept. Cher, E suppl.38.

Cité par Turpin (1906 : 155).

• **1781av./La Curne de Sainte-Palaye**

Samoireau. Samoreau, cépage des environs de Sens. (Cotgrave)

La Curne de Sainte-Palaye cite Cotgrave pour source.



En conclusion, ces citations diverses qui ne visent pas à l'exhaustivité sont néanmoins unanimes, du 16^e au 18^e siècle. Nulle part il est fait mention de Côt ou de Cahors. Dans les dictionnaires consultés, il n'existe pas d'entrée sv cot, caux, cahors, pressac, malbec.

3 Des usages localisés et différenciés de Sa(u)moireau et de Cor

Dans les vignobles examinés ici, de même que dans la bibliographie récente (Lavignac 2001, Rézeau 1998/2014) des précurseurs de 'Cot', sous les formes de cor, cors etc. font leur apparition en 1762, sans qu'on les relève auparavant dans le Sud-Ouest, notamment dans le Bordelais, du moins dans les quelques mémoires de l'Académie des Sciences ... de Bordeaux

consultés où des noms de plants ou de raisins sont mentionnés. Par exemple, le cépage est absent du Mémoire « *De la convenance des différens terrains avec les différens cepages* » ... de Navarre de l'Académie des Sciences de Bordeaux, publié par Bidet (1759 : 92-102).

• **1762/Berry**

Mentions par H. Duchaussoy, *Les vendanges dans le Berry ... 1887* :

#2/Nous savons, d'après les « *Eclaircissements donnés à Messieurs de la Société royale d'agriculture de Bourges* » qu'en 1762, on cultivait à Coulon-les Graçay « le petit genoilleret, le noir tendre, le **corps**, l'auvernat blanc, le **chaumoreau**, le bourdela et le gouche (en note : Archives départementales du Cher, fonds de l'Intendance, C, 1318).

#3/Dans les paroisses de Saint-Baudel, Villecelin, Condé, Montlouis, Ineuil, Chambon, Vallenay, et Saint-Symphorien, les vignes étaient plantées, à la même époque « avec le cépage ordinaire du Berry » ; celui-ci est connu sous le nom de **cors**, **grand noir** ou **franc-moreau** dans les différentes localités du Cher ...

La synonymie est ainsi établie entre des variantes de samoireau et de cors, corps, en différents lieux de l'est du Berry (dept du Cher), dans des sources directes, proches du terrain. (Cf. infra 1887/Duchaussoy ; 1906/Turpin). Chaumoreau et Cors ne sont pas donnés ici pour des synonymes. Est-ce à dire que ce sont des sélections dans des lignées qui se sont différenciées ? Ou voit-on apparaître la ligne de partage linguistique révélatrice des cheminements distincts des plants ?

• **1763/Maupin** *Nouvelle manière de cultiver la vigne ...*

#5. Le **Sanmoireau** se nomme Quille de Coq aux environs d'Auxerre. C'est un raisin noir excellent à manger et à faire du Vin : il a le grain un peu long et pressé.

Sanmoireau, comme Merlet (1667).

• **1765/Jaucourt** *Encyclopédie* Diderot et d'Alembert, T. 13 : 1765 - article Raisin RAISIN, s. m. (*Botan. Agricult.*) c'est le fruit de la vigne qui vient en grappes, qui est bon à manger & à faire du vin.

Les principales espèces de *raisin*, les plus estimées, les plus ordinaires, ou les plus étendues, soit pour le jardin, pour le vin, ou pour le verjus, sont les morillons, et entr'autres les pineaux, les chasselas, les muscats, les corinthes, les malvoisies, les bourguignons, les bordelais, les **saumoireaux** ou prunelles, les meliers, les gamets, les gouais. ...

Jaucourt emprunte beaucoup à Liébault et à Merlet. Pour l'essentiel, il ignore les vignobles du Sud-Ouest.

• **1770/Béguillet**, *Oenologie ...*

#2/83/La Vigne cultivée, appelée *Vitis Vinifera* par les Auteurs, se subdivise en une infinité d'espèces.

On peut réduire à quelques chefs, toutes les différentes sortes de raisins que nous cultivons, soit pour le jardin, soit pour le verjus, soit pour le Vin : tels sont les *Morillons* ou *Pineaux*, les *Chasselas*, les *Muscats*, les *Corinthes*, les *Malvoisies*, les *Bourguignons*, les *Bordelais*, les **Saumoireaux** ou *Prunelles*, les *Mesliers*, les *Gamets*, les *Gouais*, etc.

Champenois, Béguillet porte son attention sur les vignobles de la France de l'Est et emprunte à Liébault et à Merlet.

• **1783-84/Dupré de Saint-Maur**

Enquête de l'intendant de Guyenne Dupré de Saint-Maur (Arch. Dept. Gironde, ms C 1349). Cité par P. Rézeau (2014 : 132 ; 414-418) à qui j'emprunte les deux mentions ci-dessous :

#1/ « **Cor.** ... Baye grosse, ovale, cassante sous la dent, d'un noir bien foncé, grappe très longue, d'une grosseur moyenne, très lâche, donnant beaucoup de vin d'une bonne qualité »

#2#/ « **Le Cors,** noir, gros grain, d'un excellent goût et croquant. »

Telle paraît être la première occurrence attestée de Cor, Cors dans le Sud-Ouest. Il conviendrait néanmoins de dépouiller la totalité des mémoires manuscrits de l'Académie des Sciences ... de Bordeaux dont les manuscrits se trouvent à la bibliothèque municipale de la ville. P. Rézeau (2014) ne donne pas de mention antérieure. Enquête de terrain, le travail de Dupré de Saint-Maur (voir Rézeau 2014, annexe 2) laisse néanmoins penser que le nom est connu sinon répandu dans la langue des vigneron, à défaut de l'être dans les écrits savants.

• **1785/Secondat/** *Mémoire sur la culture des vignes de la Guienne ...*

Première Partie- Des vignes de la Guienne [Notices individuelles]

#1/ *Pied rouge, côte rouge, boucharès, étranger, gourdoux.*

Ce raisin a autant de noms qu'un seigneur Espagnol.

Cor ou autres variantes n'est pourtant pas cité

... Cette espèce fait le fonds des bonnes vignes de Cahors.

#2/ *Sans moireau.*

C'est un raisin très-peu estimé à Orléans.

Secondat n'établit pas de relation entre les noms cités #1 et le « Sans moireau » orléanais #2, qui faisait partie d'une courte liste d'autres plants septentrionaux qu'il cite. Contemporain de Dupré de Saint-Maur, il met en lumière les synonymies du raisin.

• **1800/Dussieux**

P. Rézeau (2014 : 132) mentionne les noms « le **coq**, le **Cahors** » utilisés par Dussieux dans le *Cours complet d'agriculture*, au T. 10, article Vigne.

• **1801/Dussieux/** Chaptal, Rozier, Parmentier, Dussieux, *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne ...* Paris 1801. T.1

À l'article Gamé noir, il est vraisemblable que Saumorille est un dérivé de saumoireau, qui plus est, confondu avec un des multiples 'Gamay'. Les identifications de Dussieux sont fantaisistes :

#32/181/ LE GAME NOIR

Noms vulgaires : **Saumorille**, Chambonnat.

Le PETIT GAME, connu dans quelques vignobles sous les noms de *Gouai noir*, de *Gueuche noire*, de *Noir*, de *Verreau* etc. ... ressemble au bon Maurillon.

• **1808/Indre & Loire**

Enquête préfectorale de 1808, département d'Indre-et-Loire, Archives départementales, 7M191. Dépouillement réalisé par Samuel Leturcq (Univ. Tours).

Occurrences des variantes de Côt Classé ici par commune/Canton

#2/Amboise/Amboise : **Caux**

#4/Athée-sur-Cher/Bléré : **Cos**

#7/Azay-le-Rideau/Azay-le-R : **Caux**

#10/Beaumont-La-Ronce/Neuillé-Pont-Pierre : **Caux**

#11/Bléré/Bléré : **Caux**

#17/Céré/Bléré : **Cos**

#18/Cérelles/Neuillé-Pont-Pierre : **Caux**

#23/Châteaurenaud/Châteaurenault : **Cahors**

#24/Chaveignes/Richelieu : **Caux.**

#25/Chédigny/Loches : **Caux**

#29/Chisseaux/Bléré : **Co**

#31/Cinq-Mars(la-Pile)/Langeais : **Caux**

#32/Civray(-de-Touraine)/Bléré : **Caux** ou **Cahors**

#38/Dierre/Bléré : **Cos**

#39/Epeigné-les-Bois/Bléré : **Coq**

#40/Esvres/Montbazou : Cos

#43/Joué/Tours-sud : Cot, Cos

#46/Langeais/Langeais : Cos

- #49/Lignières(de Touraine)/Azay-le-R : **Caulx**
- #51/Limeray/Amboise : **Co**
- #52/Loché(-sur-Indrois)/Montrésor : **Cos**
- #63/Montlouis/ Tours-sud : **Caux**
- #64/Monts/Montbazon : **Cos**
- #66/Neuilly-le-Brignon/La Haye-Descartes : **Co**
- #67/Noizay/Vouvray : **caux**
- #73/Pont-de-Ruan/Montbazon : **Cault**
- #75/Reignac/Loches : **Caux**
- #80/Saint-Avertin/Tours-sud : **cahors** aussi nommé **Coq** ou **Caux**
- #82/Saint-Branchs/Montbazon : **Caux**
- #85/Sainte-Radegonde/Tours-nord : **Caux**
- #86/Saint-Etienne Extra/Tours-sud : **Caulx**
- #88/Saint-Germain (Saint-Jean)/Loches : **Cos**
- #89/Saint-Jean (Saint-Germain)/Loches : **Quau**
- #91/Saint-Martin-le-Beau/Amboise : **Caux**
- #93/Saint-Michel-sur-Loire/Langeais : **Cau**
- #98/Savonnières/Tours-sud : **Cos**
- #99/Semblançay/Neuillé-Pont-Pierre : **Caux**
- #102/Sonzay/Neuillé-Pont-Pierre : **Caux**
- #105/Tauxigny/Loches : **Caux**
- #106/Thilouze/Langeais : **cos**
- #109/Truyes/Montbazon : **Ceau**
- #110/Vallères/Azay-le-Rideau : **Cot**
- #111/Veretz/Tours-sud : 200 ha. **Cos**
- #112/Verneuil-sur-Indre/Loches : **Caux**
- #115/Villandry/Tours-sud : 66 ha : **Clos**

L'enquête préfectorale de 1808 souligne la place du 'Cot' dans l'encépagement de la Touraine au moment où apparaissent les inventaires systématiques. Il est présent dans 46 communes au minimum sur 150 documentées avec plus ou moins de rigueur.

Les multiples graphies utilisées par les maires qui ont rempli le questionnaire reflètent leur transcription phono-graphique (de l'oral vers l'écrit) personnelle d'un o ouvert et long du parler des vigneron de leur commune. C'est pourquoi il est proposé de ne pas distinguer Co, Cos, Cot, Quau, Quo et même Coq qu'Odart dit se prononcer cō en 1833 (*infra* #6).

Pour leur part, Ceau (#109) et Clos (#115) doivent correspondre à des erreurs.

A noter : l'explicite synonymie Coq, Caux, Cahors (#32,80) : ce nom est ensuite popularisé et imposé par Odart, à la suite de Jullien (1816) et de Vivien (1839).

Cette enquête, comme toutes celles qui se multiplient à l'époque, livre l'état du vignoble concerné tel qu'il existait depuis une date indéfinissable. Elle ne marque pas l'introduction massive du 'Cot' dans le vignoble mais son irruption dans les sources. Il en va de même pour la majorité des autres cépages modestes ou au nom vernaculaire de Touraine (et d'ailleurs), absents de l'écrit au préalable.

- **1816/Jullien/** *Topographie de tous les vignobles ...* éd. de 1816

Avec André Jullien apparaît la première enquête générale et systématique. Générale parce qu'appliquée à tous les départements ; systématique car elle prend en considération l'encépagement et non seulement les principaux ou meilleurs cépages. Ainsi, à titre d'exemple, son bilan de l'encépagement de l'Indre-et-Loire est proche de celui qui peut être tiré l'enquête de 1808 (Cf. à titre provisoire : n°32 www.cepagedeloire.wordpress.com).

/#11/94/Yonne. Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont le *pineau* noir et blanc, le *tresseau*, le *ronçain* et le *gammé* ; ce dernier fait un grand tort à la réputation des vins de Bourgogne. Dans l'arrondissement de Sens [et celui de Joigny] ... on cultive avec les plants que j'ai nommés, le *saumoreau*, le *méliier* et le *gois*.

Jullien donne une variante du nom pour le Loiret

#7/80/Loiret. Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont, en rouge, l'*auvernat*, l'*auvernat-gris*, le *Saint-Moreau*, le *fromenté*, le *gascon*, le *gammé* et le *gouais* ; en blanc, l'*auvernat*, le *blancheton*, le *framboisé*, le *méliér* et le *gammé*.

#4/72/ Indre-et-Loire : Les plants les plus généralement cultivés sont le gros et le menu *pineau-blanc*, qui dominent à Vouvray ; l'*Orléans*, la *malvoisie*, l'*arnaison rouge*, qui donnent ce qu'on appelle le *vin noble*, dans les vignobles de Joué ; le *cos*, le *grolleau*, le *meunier*, le *morillon*, le *macé-doux* dans les autres crus de premier rang, et les mêmes mêlés plus ou moins abondamment dans les vignobles inférieurs, avec l'*Auvernat gris*, qui produit beaucoup, et le *gros-noir*, qui communique au vin une couleur très-foncée. ...

#9/85/Loir-et-Cher. Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont, en rouge, le *gros noir*, l'*auvernat noir*, le *pineau*, le *noir-tendre*, le *bouillard*, le *méliér* et le *cahors* ...

#21/161/Allier. Les plants le plus généralement cultivés se nomment, savoir : les rouges, le *lionnais* ou *gammé*, le *cahors*, le gros et le petit *bourguignon*, le *verdurant*, le *sauvignon* et le *lachon* ou *tachant* ...

#26/216/Lot. Les vins noirs [de Cahors] se font avec les raisins provenant du plant nommé dans le pays *auxerrois*. ... Le plant nommé *auxerrois* dans ce département ressemble au teinturier qui fournit à Blois, département de Loir-et-Cher, des vins très colorés, fades et dénués de spiritueux ...

La géographie d'A. Jullien est éloquente quant à la distribution spatiale des noms. Les vignobles sous influence bourguignonne par où a transité le Samoieau des sources se distinguent de ceux qui paraissent en contact avec le Sud-Ouest dont faisait aussi partie l'Allier quoique situé dans la partie amont de la Loire.

• **1827/Cavoleau/ Œnologie française ...**

#13/143/ INDRE [entre les très-nombreuses espèces de vignes cultivées dans le département] nous citerons, par exemple, le *cor* ou *cau*, qui est probablement la même variété que le *cos* d'Indre-et-Loire, et qui contribue beaucoup à la conservation des vins *rouges-nobles* de ce département. De nouveau, le nom dans l'Indre solognote, partie occidentale du Berry, semble accompagner des plants introduits depuis l'ouest, *via* la Touraine où il trouve sa source.

#14/146/ INDRE-ET-LOIRE Les rouges nobles [les plus estimés sont ceux de Joué] ne peuvent se conserver plus de trois ou quatre ans en futailles, de dix ou douze ans en bouteilles, à moins que l'on ait mêlé dans la cuve des raisins du plant nommé *caux* ou *cos*, commun sur les rives du Cher, où il donne au vin cette couleur foncée et cette solidité qui le font rechercher par le commerce de Paris.

Les deux graphies tourangelles courantes sont présentes *caux* et *cos*.

#19/181/ [Dans l'arrondissement de Cahors] les vins rouges ou de table se font avec les raisins nommés *rougets*, *mauzais noirs*, *auxerrois* communs, à pédoncule vert. Les vins noirs se font avec l'*auxerrois fin* ou *pied-de-perdrix*, ainsi nommé parce que son pédoncule est rouge.

Il n'est pas question de Côt.

YONNE **#28/339/** La première classe de vins rouges est le produit du *pineau noir*, sans mélange. ... /340/ La deuxième qualité de rouge est le produit de plants dits *tresseau*, *romain* et *plant de roi*, purs ou mélangés ; le *tresseau pur* et cependant supérieur dans cette classe. ... Dans la troisième qualité, on comprend tous les produits du plant *gamay*.

Plant de roi à défaut de Samoreau ou variante.

• **1833 /Odart/ Flore complète d'Indre-et-Loire**, publiée par la Société d'Agriculture ...

Chapitre intitulé : Coup d'œil sur les végétaux cultivés dans le département d'Indre et Loire, par M. le C^{te} Odart. (fin du chapitre, non paginé, 3 pages avant la page 1).

/#1/ ... nos vins de la côte du Cher [ont beaucoup d'analogie] avec ceux de Saintonge parce que le côq, si commun dans nos vignobles, l'est aussi dans ce dernier sous le nom de *pied de perdrix* ...

/#4/ - Chap. XIII – Famille des *ampelidae*

77. VIGNE. *VITIS* /40-42/

Il existe plus de mille variétés de la vigne. Voici celles que l'on cultive davantage dans le département, suivant M. le *comte Odart*, vice-président de la Société d'agriculture :

/#5/ A. *Vins rouges*, dans le 1^{er} arrondissement. Les vins de Joué, Chambray, Ballan etc., dits vins nobles, et qui peuvent être regardés comme les plus délicats du département, sont produits : 1.° par le *petit arnoison* ou *Orléans*, appelé *auvernat* dans l'Orléanais, *plant doré* en Champagne, et *pineau* ou *morillon* en Bourgogne : sa grappe est petite et sa végétation peu vigoureuse ; 2.° par la *malvoisie* ou *pineau gris* (ailleurs griset, muscadet), dont le grain, à peau très mince, d'un rouge clair, ardoisé, sont très-sucrés ; 3.° par le *meunier* ou *Orléans farineux*, reconnaissable à ses feuilles cotonneuses : il est inférieur aux deux premiers, mais beaucoup plus productif ; 4.° le *gros arnoison*, et 5.° l'*arnoison blanc* ou *pineau blanc* de Bourgogne, se mêlent quelquefois aussi aux trois premiers.

/#6/ Les gros vins, dits aussi *vins du Cher*, sont les plus abondants et ceux que les marchands achètent de préférence à cause de leur couleur bien nourrie, et parce qu'ils supportent bien le mélange avec des vins blancs ; dans cette même classe rentrent les vins de plusieurs cantons sur la rive droite de la Loire. Ils proviennent principalement d'un plant très répandu dans toute la France, appelé chez nous coq (on prononce cô), et ailleurs *plant du roi*, *Bourguignon*, *boucarès*, etc ; sa végétation est vigoureuse ; il varie à pédicelle rouge ou vert (queue rouge ou verte) ; on lui adjoint généralement le *groleau*, plant qui paraît particulier au pays ; sa grappe est longue et presque cylindrique, tandis que celle du coq est ailée. Enfin, l'excès de couleur qu'exigent les marchands est donné par un raisin appelé *gros noir* ou *teinturier*, il n'a pas d'autre qualité et donne même de l'âpreté au vin quand le cuvage est prolongé ; son bois et ses feuilles, surtout à l'automne, sont d'un couleur rouge très-foncée. Depuis une vingtaine d'années, on cultive de plus en plus un plant dit coq de Bordeaux, qui résiste mieux à la coulure. M. Le comte Odart s'est occupé aussi avec succès de propager le *gamet noir* et le *liverdun* ou *éricé noir*, qui unissent la fécondité à une assez bonne qualité.

En 1833, Odart classe encore les cépages de Touraine selon la qualité des vins qui en sont issus. Le *coq* se situe dans la classe moyenne des vins du Cher en Touraine, fabriqués pour alimenter Paris, via Bercy. Au #1 et au #6, il donne des synonymes du Sud-Ouest : *pied de perdrix*, *bouchalès* et *coq de Bordeaux*, ce dernier pour malbec ; au #6, il mentionne le *plant du roi*, nom septentrional, sans toutefois citer le *samoireau*, à la manière de Cavoleau ; le *Bourguignon* qu'il évoque est plus vraisemblablement le 'Tressot' N. Il a alors à peu près arrêté le vocabulaire qu'il utilisera par la suite, à partir de 1841, quoiqu'en remplaçant alors *coq* par *cot*.

Pour Odart, *côt* est un cépage et un nom du Sud-Ouest dont il généralise l'emploi dans son traité de 1845.

L'établissement des synonymies par Louis Vivien en 1839 clôt cette phase

• **1839/Vivien/#** (dir.) *Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire d'agriculture théorique ...* T. XVIIb, art. Vigne (p. 522-620). Non signé, cet article doit être l'oeuvre de Vivien lui-même d'après les règles énoncées en 1834 dans l'Introduction (TI : V-VIII).

A partir de cette nouvelle édition des travaux de Rozier, revus, corrigés et augmentés, l'identification des multiples synonymies du Côt est établie selon la répartition géographique. Elle est accompagnée d'une claire distinction entre 1° les vignobles aux noms issus de Fontainebleau-Samoreau marqués par les variations autour de samoireau ainsi que de plant du roi et 2° ceux dont les plants portent des noms indiquant une provenance selon des voies différentes où les variations autour de Côt l'emportent.

L'auteur adopte une graphie unique pour chaque cépage : saumoireau et côt.

#6/ MEUSE. Auxois ou pineau gris : bon vin de garde. Liverdun noir : paraît être le bourguignon des autres vignobles ; il paraît se confondre aussi avec le **saumoireau** ou **pied du roi** des environs de Paris et de l'Orléanais, répandu beaucoup plus au midi et vers ses affluents, sous le nom de **côt**, côte rouge, pied de perdrix, etc. Beaucoup de vin, dur, mais de longue garde.

#10/ SEINE-ET-MARNE. ... Meslier. Meunier ou Plant de Brie. Tresseau. **Saumoireau** : c'est le **plant du roi** des départements voisins. Fromentin. Rochelle. Gamet. Gouais.

#11/ SEINE-ET-OISE/SEINE. Cépages noirs : Meunier. Gamet. Murelot ou Languedoc. Morillon. **Plant du roi** ou bourguignon : charge beaucoup et donne un assez bon vin. Très supérieur au gamet, qu'il pourrait et devrait remplacer partout où ce dernier est admis en considération de son abondance. Pineau franc. Noireau ou négrier. **Saumoireau.**

#13/ LOIRET. Cépages rouges : Auvernat rouge : donne les meilleurs vins, mais peu. Auvernat gris : donne plus, mais vin moins délicat. **Saumoireau** : c'est le **plant du roi** des environs de Paris. Fromenté. Gascon : donne beaucoup, mais gèle souvent. Gamet. Gouais. Noir ou teinturier. Vin peu abondant et de peu de saveur, mais très coloré, qui sert à colorer les autres vins. ...

Les plants autrefois les plus répandus comme cépages rouges étaient les deux *auvernats* ; depuis une vingtaine d'années, on leur a substitué, dans beaucoup de fonds, le **saumoireau** et le *fromenté*, qui chargent beaucoup plus, mais donnent des vins de moindre qualité. ...

#18/ INDRE-ET-LOIRE. ... Bons cépages rouges : **Côt**. Grosleau. Meunier. Morillon. Macé doux.

#24/ YONNE. Pineau noir ; pineau blanc : donnent le meilleur vin. Tresseau ou verreau ; ronçain : bons vins. **Plant de roi** ou quille de coq. Gamet : très abondant, mais mauvais vin. **Saumoireau.**

#28/ DORDOGNE. ... Côte rouge : c'est l'*Auxerrois* ou *pied de perdrix* du Lot, le **pied du roi** ou **saumoireau** des vignobles du Loiret et des bords de Seine, le **côt** du Poitou et de la Touraine ...

#29/ LOT ET GARONNE ... Pied rouge : produit les meilleurs vins ; on croit que ce plant est le même que l'*Auxerrois* du Lot.

#30/ LOT. Les vins noirs, dits de Cahors, sont produits par le cépage suivant : Auxerrois ou pied de perdrix. C'est le **plant du roi** ou **saumoireau** des vignobles septentrionaux.

#32/ VIENNE. Cépages rouges : caulis ou **côt** : c'est le *côte-rouge* de la Dordogne, le **saumoireau** ou **plant du roi** des environs de Paris, etc. ; vigneronne ; gros breton ; petit breton ; lacet ou noir lacon ; salais ou

épicier ; doucin ; balzac ; vicarne ; orléans, noir-teint ou teinturier ;
meunier ; bordelais.

#34/545/ [Remarques générales]

Malgré l'imperfection de la longue liste que nous venons de recueillir des cépages qui composent les vignobles de la France, déjà on peut tirer de ce qui précède quelques remarques générales dignes d'intérêt.

- 1° La plus grande partie des vignobles situés au-dessus du 46^e degré de latitude, c'est-à-dire ceux de la plus grande partie du bassin de la Loire, ceux des bassins de la Seine, de la Meuse et de la Moselle, du Rhin et de la Saône, c'est-à-dire, pour ces derniers bassins, de la Bourgogne, de la Champagne, de la Lorraine, de l'Alsace et de la Franche-Comté, sont principalement formés par les *Pineaux* et leurs nombreuses variétés. ...

[Existe un fonds de cépages distincts à l'est : Alsace, Franche-Comté et au sud].

- 2° Après les pineaux et les plants qui s'y rapportent, les cépages qu'on peut regarder comme spécifiquement distincts dans nos vignobles du nord sont en premier lieu le *Meunier*, plant robuste mais de peu de qualité ; en second lieu, le Gamet, que d'anciennes ordonnances du duc de Bourgogne ont qualifié d'infâme, et qui ne doit la grande extension qu'il a acquise dans nos vignobles du nord, malgré la mauvaise qualité de ses produits, qu'à son extrême abondance. Le *Saumoireau* ou *Plant du roi*, ou *Côt*, des environs de Paris, de l'Orléanais et de la Touraine, connu sous plusieurs autres noms dans d'autres vignobles, le remplacerait avec avantage. Le *Gouais* est encore un plant inférieur très répandu dans nos vignobles du nord.

On doit à Louis Vivien en 1839 l'uniformisation des synonymies de chaque lignée de désignations locales sous deux noms génériques : Saumoireau et son équivalent sémantique Plant du roi d'un côté, Côt de l'autre, ce dernier étant seul repris par Odart à partir de 1845.

4

La suprématie de 'Côt' depuis 1845 dans la Loire

Avec l'*Ampélographie ou Traité des cépages* d'Odart de 1845, Côt s'impose et supplante définitivement Samoireau dans la langue des ampélographes, notamment quand il est question des vignobles septentrionaux.

• **1854/Odart** *Ampélographie ou Traité des cépages* ... 3^e éd. 1854, revue et complétée.

La géographie des cépages d'Odart sépare une région occidentale d'où provient le 'Cot' et une région centrale où le cépage est mentionné à titre secondaire. Il adopte le nom de côt qu'il promeut en lieu et place de coq, cor etc. et passe sous silence celui de samoireau (et variantes) dont on ne peut pas imaginer qu'il l'ait ignoré. Il impose ainsi une désignation locale, celle du Poitou-Val de Loire, pour identifier un cépage dénommé différemment dans son vignoble d'obtention. Le nom auxerrois a-t-il paru à Odart source de confusion, à la fois géographique et ampélographique ?

Première partie - Région occidentale - Vignobles de la Gironde -

#7/ 123/MALBECK et aussi LUCKENS (Gironde).

#8/ COT DE BORDEAUX (Indre-et-Loire). Ses deux premiers noms lui viennent de deux propriétaires qui en ont le plus propagé la culture ; et le dernier de ce qu'il est de la famille des Côts, qui fait le fond de nos vignes dans le premier arrondissement d'Indre-et-Loire, et que ce plant a été tiré du Bordelais. Il est moins sujet à la coulure que notre vieux Côt ; mais aussi son vin est inférieur en qualité ...

Quoique M. de Secondat ait aussi appliqué les noms de Malbeck et de Luckens à notre ancien **Côt** ou Auxerrois du département du Lot, il y en a d'autres que j'ai cru plus convenable de ne désigner par ces noms que celui que je viens de décrire ; de cette manière, il n'y a plus de confusion.

#23... /125/ *Gourdoux* ou *Noir de Preissac*, ou encore *Pied-de-Perdrix* ou **Côt rouge**

#24/GRIFFORIN (Charente-Inférieure) ... Les crossettes que j'ai reçues sous ce nom m'ont donné du **Côt** à queue rouge.

#25/On cultive encore dans cette contrée qui s'étend depuis la Dordogne jusqu'aux coteaux de la Loire-Inférieure inclusivement, quelques bons plants à raisins noirs, dont il est utile de connaître les noms locaux : tels que le

QUERCY, qui est notre **Côt** de Touraine ...

Deuxième partie Région centrale

/155/ [Champagne, Bourgogne, Hermitage, Quercy, Vallée du Cher] ...

1854/Odart/#50/ Considérations préliminaires : ... les vins du Lot, communément appelés vins de Cahors, qui sont fort recherchés du commerce de Bordeaux pour donner de la couleur aux vins du Médoc et des Graves, et aussi nos vins du Cher, qui sont également recherchés des Parisiens dans la même intention : c'est un fait assez singulier qu'à une aussi grande distance que sont le Lot et le Cher, ces vins soient produits par les mêmes cépages, les *Auxerrois* vers le Lot, les *Côts* ou *Cahors*, sur les coteaux du Cher ...

#107/ [Auvergne et Bourbonnais] [L]es cépages sont généralement les *Lyonnaises* ou *Gamais*, le *Magrot* ou *Pied-Rouge*, qui est notre **Côt**, le *Bordelais*, qui est la *Mérille* de la Gironde, pour les noirs.

[Gamais /Côt]

#118/215-219/ Si les Gamais sont extrêmement répandus dans les anciennes provinces de Bourgogne, Bourbonnais et Lyonnais, ils sont à peine connus dans les vignobles plus centraux et plus rapprochés de l'ouest, notamment dans les départements du Lot, Tarn, Tarn-et-Garonne, Cher, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire. Ils y sont remplacés par un cépage qui paraît être le plus nombreux de tous ceux qui sont cultivés en France, car il fait le fond des vignobles des départements que je viens de nommer. Je crois bien qu'il n'y a guère de vignobles de France où il ne s'en trouve quelques souches. Le voici sous les différents noms que je lui connais, et je ne doute pas que sa synonymie ne soit loin d'être complète ; toutefois je dois prévenir que, cette famille se composant de quelques variétés, ces noms ne désignent pas tous exactement la même.

#119/215/**COT** à queue rouge, **COT** à queue verte (Indre-et-Loire)

#120/**CAHORS** (Loir-et-Cher)

#121/**COT**, CAULY, JACOBIN (Vienne)

#122/AUXERROIS, le Gros et le Fin (Lot)

#123/QUILLE DE COQ (Auxerre)

#124/216/PIED ROUGE, PIED DE PERDRIX, PIED NOIR, COTE ROUGE (les départements baignés par le Tarn, la Garonne et la Dordogne.)

#125/MAGROT (Corrèze)

#126/NOIR DE PRESSAC ET GOURDOUX (Gironde) et aussi MALBECK DOUX

#127/ESTANCEY (Ariège et Gironde)

#128/QUERCY (Charente)

#129/BOURGUIGNON NOIR (Meurthe, Saône-et-Loire, Ain).[Un assez bon rouge fait à Paris avec du **Cahors** mêlé avec les vins du Cher et des vins blanc].

#130/ [En bordelais] MALBECK et aussi LUCKENS

Elle n'est guère connue et recherchée en Touraine que depuis une trentaine d'années et nous la nommons :

COT DE BORDEAUX.

Cette variété est plus productive que nos anciens Côts ... son vin [est] moins coloré et d'une moindre qualité.

#131/219/ Les côts n'aiment pas, comme disent nos vignerons, à être provignés.

L'essentiel du développement d'Odart pour la région centrale est consacré à la tribu des Pinots (Ecogéogroupe des Noiriens). Les autres cépages, secondaires, sont traités brièvement dans le cadre de tribus. Il reprend et développe ce qu'il avait énoncé pour la région occidentale. Le Samoireau est absent. Quille de coq, synonyme de cõt, est évoqué dans la liste. La synonymie Cõt de Bordeaux – Malbeck est explicite et régionale.

Le bilan, chez Odart est sans ambiguïté : samoireau et plant du roi ont disparu, laissant la place à Cõt. Même dans l'Yonne, le vignoble auxerrois et tonnerrois, l'impasse est faite sur le cépage, quelque nom qu'on lui donnait alors, rappelé par les auteurs précédents comme Jullien ou Cavoleau (Cf. supra 1816, 1827).

Le Tableau récapitulatif ci-dessous fait apparaître que Louis Vivien fut le promoteur de la distinction géographique des noms. A ma connaissance, l'article Vigne du vol. XVIIb du *Cours complet d'agriculture* ... est absent des références bibliographiques du 19^e et du 20^e siècles, oblitéré par les travaux d'Odart.

Selon la bibliographie du T. I en 1834, ce volumineux article s'appuie sur les références de son temps : Bosc, Cavoleau, Dussieux, Jullien, Lenoir, Morelot ... dont Odart n'est pas encore.

• **1858/Jaubert** *Glossaire du centre de la France*

En citant, dans son glossaire régional qui couvre le Berry, les variantes Cors, Co, Caux, Jaubert renvoie aux mentions du 18^e siècle qui s'accordent avec l'identification récente, au moment où il écrit.

#3/ Cors - Nom d'une variété de vigne. (Voy. Co et Caux.)

« Les raisins les plus sucrés, tels que ceux nommés cors ou caux, qui ont en même temps une pellicule très-épaisse, ne peuvent cuver un certain temps sans donner un vin très-plat. » (DE BARBANÇOIS, *Traité d'Agriculture*.)

Cors est contracté de Cahors : raisin de Cahors, cette variété de vigne étant originaire du Quercy.

• **1868/Guyot** – *Etude des vignobles de France* ...

Les vignobles de Loire sont étudiés dans les volumes 2 et 3.

Ci-dessous, en extrait et en résumé, la liste des cépages mentionnés, accompagnés des appréciations de l'auteur, présentée ici par département, de l'amont vers l'aval :

Nom, = synonymie ; (D) cépage dominant, (M) présence moyenne, (F) présence faible, (O) *disparu*, commentaire éventuel de l'A. Les cépages sont énumérés par département ou par arrondissement, parfois par vignoble ; la liste des cépages noirs précède généralement celle des blancs. La couleur (N ou B) n'a été mentionnée qu'en cas d'hésitation.

La référence **#n/2,183/** = Tome 2, p.183 = début de la notice départementale.

date	Auteur	Région	Samoireau	Cor-Côt
1532-39	François 1er			plant de Cahors
1572	Liébault	Bourg-Franc	Samoireau	
1600	Serres		samoyran	
1611	Cotgrave		Samoireau	
1636	Monet		Samoireau	
1667	Merlet		Sanmoireau	
1712	Boullay	Orléanais	Samoireau	
1759	Bidet	Champagne	San Moireau	
1760	Blayet	Berry	moreau	
1762	mémoire	Berry	chaumoreau	corps
1763	Maupin	Bourg	Sanmoireau	
1765	Jaucourt		saumoireau(x)	
1762	mémoire	Berry	franc-moreau	
1770	Béguillet	Champagne	Saumoireau(x)	
1781-	La Curne		Samoireau	
1781-	La Curne		Samoreau	
1783-84	Dupré de St-M	Sud-Ouest		Cor/Cors
1785	Secondat	(Orléanais)	Sans moireau	
1800	Dussieux			coq/Cahors
1801	Dussieux		Saumorille	
1808	Indre&Loire	Indre&Loire		Caux, Cos Cor
1816	Jullien	Yonne	Saumoreau	
		Loiret	Saint-Moreau	
		Indre&Loire		Cos
		Loir&Cher		cahors
		Allier		cahors
1827	Cavoleau	Indre		cor cau
		Indre&Loire		caux, cos
		Yonne	plant de roi	
1833	Odart	Indre&Loire		côq
1839	Vivien	Fr Brg Orl	Saumoireau	
		Fr Brg Orl	plant/pied du roi	
		Indre&Loire		Côt
		Vienne		Côt
1854	Odart			Côt

Récapitulatif des mentions Samoreau et dérivés/Côt et antécédents de 1532 à 1854

Bourg/Brg = Bourgogne ; Fr = vignoble « françois » ; Orl = Orléanais



(Suite) **1868/Guyot**

#3/3,169/ NIEVRE : cépages abandonnés *grand noir (0)*, *pinet N (0)*, *teinturier (0)*, *pinet B (0)*, *sauvignon (0)*, *meslier (0)* ; gamay (D) ; véro = ? mondeuse ; véro coudé ; gamay rond = lyonnaise ; gamay ovale = jacquot ; auvernat N = ? troyen ; **moreau** ; **moreau-allemand** ; gros-plant N ; bourguignon N = feuille ronde ; lyonnais N = sérine ; douce noire = cot vert ; blanc-fumé ; chasselas ; gros-plant B ; **#4/3,190/CHER. Sancerre** : pineau noir = ? pineau vert de Champagne (D) ; gros cépage = ? liverdun, vins communs (D) ; meunier (M) ; gamay (M) ; pineau blanc (D) ; pineau gris (D) ; sauvignon (D) ; meslier (D). **Vierzon** : pineau blanc ; pineau gris ; pineau noir ; gamay blanc ; sauvignon ; muscat fumé ; chasselas ; bordeaux rouge ; grand noir à feuille ronde ; genoilléré ; gamay ; lyonnais. **Saint-Amand** : chambonat = ? gouais noir ; genoilléré ; **périgord = cot rouge, = franc moreau** ; bourguignon ; pineau noir ; pineau blanc ; dannery = épinette de Champagne, cépage fin (D) ; gouge blanche = gouais blanc, commun (D) ; sauvignon vert ; verdun ; fumé ; muscat des dames. **Dun-le-Roi** : meunier ; bourguignon ; gamay ; lyonnais ; petit genoilléré ; périgord ; pineau ; gouge blanche ; sauvignon ;

danne[r]y ; verdun ; dameret ; Bourges : gamay ; muscat rouge ; chambonat ; menu roi ; pinet ; **franc moreau = cot rouge ; cor = cahors = cot** ; damar ; puneau ; petit moret ; verdun ; petite gouge ; sauvignon ; pinet blanc ; pinet gris ; grosse rouge B. Félarde (?) : cépages fins : pinet ; **franc moreau = cot rouge** ; chambonat ; menu roi ; muscat rouge ; remarque : gamay, bourguignon et bordelais, cépages communs, absents ; cépage fins : sauvignon ; pinet blanc ; pinet gris ; grosse gouge.

#5/3,202/ LOIRET. Gien : pineau (M) ; meunier (D) ; gamay (D) ; blanc melon = tarlat ; Montargis : gamay à grains ronds ; gamay à grains ovales ; bourguignon ; noisien ; melon = gamay blanc ; Pithiviers : teinturier (M) ; pinet rougin N (F) ; gros pineau B (F) ; gros meslier (D) ; gamay N (D). Orléans : gascon = mondeuse ; gamay (D) ; *auvernat franc = pineau noir de Bourgogne (0)* ; auvernat gris = meunier (D) ; meslier blanc (D) ; melon blanc = gamay blanc (D) ; gouais (F).

Orléanais : **cots**

#6/2,565/ INDRE : Châteauroux/Issoudun : genoilléré = ? mondeuse (D) ; **plant de Bordeaux = côt rouge** (M). La Châtre : genoilléré (M) ; lyonnais (D) ; teinturier (D) ; bourgogne (M) ; gros gamay (M). Argenton : bordeaux (M = 1/3) ; lyonnais (F) ; liverdun (F) ; genoilléré (M = 1/3) ; limançais (F) ; plant de Marche (F) ; teinturiers (F). Issoudun : bordeaux (F) ; chambonnin (F). Châteauroux : paillot N (F) ; vadré N (F). Indre : gros blanc(D) ; plant d'Anjou = pineau de la Loire, très fertile (D) ; gouais blanc (D) ; bordelais blanc (D). Issoudun : meslier-sémillon (F). La Châtre : péra B (F). Argenton : pied de perdrix blanc (F).

#7/2,689/LOIR-ET-CHER : Blois/Romorantin : auvernat noir = franc pineau de Bourgogne, bons vins ; noisien de la Côte d'Or ; auvernat gris = meunier ; **cot = cahors = cot rouge ou vert**, bons vins ; lignage = massé doux = sucrin ; gascon = ? mondeuse = persagne, vins communs ; gros noir = teinturier, autour de Blois ; gamay, vins communs ; romorantin = gros pineau blanc de la Loire
Chenin ; orbois = arbois = meslier du Gâtinais ; blancheton = folle blanche ; gouais ; chasselas (F) rare ; *auvernat blanc = chardenet, rare (0)*. Côte des Grouets : auvernat noir = pineau (D) ; lignage (D) ; romorantin = gros pineau blanc de la Loire ; orbois ; auvernat blanc = chardenet ; blancheton, distillation. Cour-Cheverny : vins d'ordinaire : gamay, gascon, meunier, gros noir ; orbois ; gouais ; romorantin. Romorantin : meunier (D) ; gamay (M) ; gascon (M) ; gros noir (M) ; auvernat blanc (D) ; gros pineau blanc = romorantin (D). Thésée/Montrichard : gros noir ; **cot** ; meunier ; massé doux ; pineau de la Loire ; orbois ; auvernat blanc. Les Montils : meslier B ; blancheton = gros plant ; gascon ; gamay ; gros noir ; **cot**.

#8/2,645/INDRE-ET-LOIRE : **cot rouge** (D) ; breton (D), le plus fin ; arnoison rouge ; orléans = pineau noisien ; morilon ; beurot = pineau gris = malvoisie ; meunier ; grollot, productif ; teinturier, productif ; chenin, pineau blanc ; productifs : massé doux, folle blanche, gamay ; L'Île-Bouchard : chenins blancs.

#9/3,559/SARTHE : breton = cabernet franc, improprement appelé pineau ; pineau de la Loire B ; gros noir = teinturier. Malicorne (Chahaignes) : breton ; **cot** ; pineau noir de Champagne ; pineau blanc de Bourgogne.

#11/2,610/MAINE-ET-LOIRE : pineau blanc (D) ; pineau rouge = breton = cabernet (D) ; gamay (F) ; liverdun ; **cot** ; varenes N.

#12/2,554/VIENNE : quercy = **cot rouge** ; breton=carbenet, très fin ; balzac N, tardif, de mûrissement difficile ; **bordelais = cot vert** ; jacobin ; grollot ; chauché N = trousseau ; pineau du Poitou, très fin ; à Loudun, foirard N, très peu ; folle ; blamancep=chenin ; gros blanc = gouais blanc : blanquette.

#25/2,678/ Indre-et-Loire, A Paviers, près l'Île-Bouchard : breton, **cot**, et chenin blanc pour les vins fins.

#26/2,685/ La Sologne offre partout la meilleure constitution géologique pour les **cots**, le meunier, le gascon, et le gamay en cépages rouges ...

... Entre la Loire et le Cosson on trouve les calcaires de la Beauce qui se prolongent de la rive droite à la rive gauche et qui sont très favorables aux auxerrois, pineaux noirs ou au lignage.

Les synonymies chez J. Guyot, qui s'attache toujours à rappeler les noms vernaculaires des cépages, sont éloquentes. Elles partagent la Loire en deux

de part et d'autre du dept du Cher (Sologne). Le Côt orléanais est intéressant en ce qu'il dénote certainement un réencépagement depuis l'aval et non plus à partir de la source traditionnelle « françoise » ou bourguignonne. Guyot suit Odart et contribue à la généralisation du nom côt ou cot.

• 1887/Duchaussoy

H Duchaussoy, *Les vendanges dans le Berry ...*

La juxtaposition des façons de nommer du 18^e et du 19^e siècles est à souligner :

#1/290/ On a remarqué aussi que les vignes jeunes mûrissent plus tard que les vieilles. L'influence des cépages n'est pas moins considérable. Les pinots de Bourgogne et le sauvignon du Sancerrois mûrissent plus tôt que le (sic) sirah et les gamais ; le côt est encore plus tardif, ainsi que la serine noire. Il importe donc de fixer la nature des cépages, pour mieux connaître les conditions de la végétation.

#2/Nous savons, d'après les « *Eclaircissements donnés à Messieurs de la Société royale d'agriculture de Bourges* » qu'en 1762, on cultivait à Coulon-les Graçay « le petit genoilleret, le noir tendre, le corps, l'auvernat blanc, le chaumoreau, le bourdela et le gouche (en note : Archives départementales du Cher, fonds de l'Intendance, C, 1318).

#3/Dans les paroisses de Saint-Baudel, Villecelin, Condé, Montlouis, Ineuil, Chambon, Vallenay, et Saint-Symphorien, les vignes étaient plantées, à la même époque « avec le cépage ordinaire du Berry » ; celui-ci est connu sous le nom de cors, grand noir ou franc-moreau dans les différentes localités du Cher : il se cultive dans le Bordelais sous le nom de pied-de-perdrix ou de côt à queue rouge.

#6/Les cépages préférés par nos pères ne se maintiennent plus partout. Ainsi, lors de l'enquête agricole de 1862, les principales variétés cultivées dans le Cher étaient les suivantes : « 1° EN NOIR, le pineau, le gamet, le lyonnais, le genouillet, le jacquot et le cors ou grand noir ...

Aux # 1 et 3 Duchaussoy utilise le vocabulaire et la graphie de la fin du 19^e siècle : côt.

Quand il rapporte ou commente les écrits du 18^e siècle ou du 19^e, il utilise au #2 corps et chaumoreau et au #3 cors et franc-moreau, au #6 cors, tous termes antérieurs à la généralisation de l'emploi de 'Cot'.

Faisant appel à des écrits en prise avec le terrain, Duchaussoy met en évidence les deux dénominations du 18^e siècle dans le futur dept du Cher qui apparaît ici aussi en zone mixte entre amont et aval de la Loire et du Cher, spécificité souvent partagée avec la Sologne du Loir-et-Cher. Ces noms apparaissent anciens et désuets à la fin du 19^e siècle en Berry.

• 1888/Porcheron

Dans *additions au Glossaire du Centre* (cf.1858/ Jaubert) se trouve encore, en référence au parler traditionnel :

#41/ **Jacquot** s.m. – Variété de raisin noir, cultivé dans les contrées de Cosne (Nièvre) et de Sancerre sous ce nom, et qui n'est autre que le franc-moreau des vignobles de Bourges.

• 1888/Pulliat *Mille variétés de vignes*

- **Côt ou Malbeck**. Touraine et région du Sud-Ouest (Odart).

Synonymes les plus connus : *Noir de Pressac, Cahors, Pied de perdrix, Vesparo, Auxerrois, Bouyssalès, Périgord, Plant de roi, etc, etc.*

Samoireau et ses variantes ont disparu ici ; n'a été conservé dans ce registre que Plant de roi.

• 1906/Turpin

Les vignes et les vins du Berry ...

#4/155/ Dans les *Eclaircissements* (cf. 1887/...) ... lors de l'enquête de 1764, on signale [à Coulon-lès-Graçay] : le *petit genouilleret*, plant le plus commun, le *noir tendre*, le **cors**, l'*auvernat blanc*, le **chanmoreau** [en note : **chaumoreau** par erreur dans Duchaussoy, *Vendanges du Berry*], le *bourdelas*, et le *gouge*.

#23/ 4° *Grand noir* – Dénomination prêtant à quelques confusions. [Pour certains espèce de liverdun ou de **chanmoreau** de Vierzon du XVIIIe s. ou de **saumoireau** ou **saint-moreau** du Loiret ; ou encore synonyme du **franc-moreau** (peut-être pour **saumoireau** du Loiret) et du **côt** à queue verte classé plus loin.]

#30/ 11° Les **côts** entrent en proportion plus ou moins notable dans la complantation des vignobles de Bourges, Saint-Amand, Issoudun et Châteauroux. [Deux variétés assez distinctes (?) selon les ampélographes et les synonymies :]

#31/ a) **Franc-moreau (moreau)**, *damar*, *damor*, *limançay* (Argenton), *mançais* (Le Blanc), *bordeaux rouge*, *plant de bordeaux*, *périgord* = *pied-de-perdrix* = **côt à queue rouge** ...

#32/ b) **Cors, corps, cos** = *malbec*, **côt à queue verte**. [En note :] Le **cors** (contraction de Cahors) est assimilé au **franc-moreau** et au *grand noir* de Bourges dans l'enquête de 1866. On a vu plus haut les hypothèses relatives au *grand noir* du Cher et au **franc-moreau** du Loiret [ci-dessus **#23**].

Même remarque peut être avancée ici que pour 1887/Duchaussoy : la distinction est faite dans les termes. Côt dans le vocabulaire ampélographique établi à la fin du 19^e siècle est univoque. Tous les autres termes sont des synonymes locaux anciens et désuets. Ces deux études du Berry soulignent aussi les variations extrêmes d'un même nom primitif. (Cf. ci-dessous pour Franc-moreau).

• **1901-10/Viala, Vermorel** *Traité général de viticulture, ampélographie ...*

La Table des matières du T. VII donne à l'index des noms de cépages :

- Samoireau, samoyreau (Pinot noir) II,19
- Samoirian (Pinot noir) II,19
- Samoyreau chiqueté (Muscadelle) II, 55
- Samoreau, Côt VI,6

Aux monographies 'Pinot Noir' et 'Muscadelle' du T. II, ces synonymes sont absents de la liste donnée par leurs auteurs aussi bien pour Pinot noir que pour Muscadelle.

La notice 'Côt' du T. VI par G. Cazeaux-Cazalet précise, parmi les nombreux synonymes des Côt rouge et vert :

- Franc-moreau, Périgord (Vienne, Cher) à tort pour la Vienne
- Quille de Coq et Plant du Roy, Plant de Roy (Yonne)
- Côt de Bordeaux (Indre-et-Loire)
- Jacobin, Coly et Cauly (Vienne)
- [et entre autres :] Plant Rouge, Co, Cors, Caux, Coq rouge, raisin de Côt ... (dans divers vignobles)

La seule trace préservée du samoireau est donc présente sous les formes Franc moreau et Plant de/du Roy, synonymes de Côt.

Le préfixe Franc- est une pratique des vignobles du Centre-Est (Cf. *supra* chez Duchaussoy, Porcheron, Turpin, Guyot) ; il est couramment associé à Pinot.

Les synonymies sans concrétisation de l'index, notamment avec le 'Pinot Noir', expriment certainement l'attribution historiquement fautive du nom à une sélection de Pinot. Cette confusion explique aussi la divergence d'avis entre Berget et Guicherd que relève P. Galet. Ces deux ampélographes dont la compétence est avérée faisaient chacun référence à deux cépages distincts quoique ressemblants, obtenus à la suite de multiples croisements dans un même vignoble. En trois cents ans, la sélection introduite depuis

Samoreau au 16^e siècle a pu être l'objet de multiples manipulations et de tout autant d'erreurs d'identification lors de sa propagation. Auquel cas il apparaît que l'accession conservée aujourd'hui dans la collection de Vassal sous le nom de 'Samoriau' N désigne un cépage distinct du Samoireau. Les deux noms ne sont pas des synonymes mais des paronymes particulièrement trompeurs.

5 Bilan et questions

• Des noms d'emprunt

- Les noms de Samoireau et de Côt ont connu des trajectoires distinctes que les écrits ont traitées de façon inégale.
- Les deux noms définissent l'assise spatiale de chacun, selon sa trajectoire, et non celle du Sortogroupe. L'assise est linguistique et économique et pas, volontairement du moins, ampélographique.
- Les deux noms correspondent à la propagation depuis un même vignoble primitif du Sud-Ouest, entre le Gaillacois et le Quercy, de souches qui, elles-mêmes, ont été reproduites (et modifiées) à de multiples reprises. La synonymie et les dérivés (ceux étudiés ici et tous les autres) donnent une idée de l'ampleur de ce phénomène et permettent une estimation de l'étendue de l'aire couverte par le Sortogroupe 'Cot' N, peut-être le plus répandu de France, avec le 'Pinot' N.
- L'indépendance des dénominations des deux aires l'une par rapport à l'autre vaut d'être soulignée. Les deux noms dérivent de toponymes, l'un d'un lieu de transit (Samoreau), l'autre du vignoble d'élection sinon d'obtention (Cahors).

• La Loire des Samoireau

- Samoreau, paroisse proche du château de Fontainebleau, a fourni le nom d'une lignée de sélections mentionnées dans les vignobles septentrionaux et dans la partie orientale du vignoble du Val de Loire.
- Le nom du plant « Samoreau » et ses variantes dont le dérivé sémantique « plant du roi » délimitent une aire géographique qui correspond à une assise non du cépage mais de l'une de ses lignées : Bourgogne, vignobles français, Orléanais en partie « français », Berry. La Sologne, dans le Loir-et-Cher et le Cher est ici la frontière, ce qui n'est pas toujours le cas, comme on l'a vu pour les 'Pinot' (Rhcl2). La Touraine échappe à cette agrégation.
- La bibliographie savante pour la France de l'Est, beaucoup plus prolixe et répétitive que celle qui existe pour le Sud-Ouest, a donné à Samoireau une suprématie exagérée. Le nom a disparu rapidement de la bibliographie et aussi du souvenir après 1850.
- Le plant fut certainement introduit au-delà des conditions favorables à sa culture dans les vignobles septentrionaux au 16^e siècle, ce que notait J. Liébault. Peut-être a-t-il d'ailleurs dû à son nom Plant du roi un maintien forcé et une place disproportionnée dans la bibliographie par rapport à celle tenue sur le terrain ?

• - La Loire des Côt

Le choix des ampélographes a été, à l'initiative d'Odart, de préférer un nom d'emprunt, celui de Côt, au nom donné au lieu sinon d'obtention du moins de popularisation du plant : Auxerrois.

- Les antécédents Cors, Cô, Caux etc. de Côt, sous leurs multiples graphies, délimitent une aire de propagation qui leur est propre, certainement à partir de voies de pénétration terrestres qui nous échappent. La partie occidentale du Val de Loire, via le Poitou ou jusqu'à lui, a donc connu une lignée propre de sélections, pour l'instant non datée.

La Sologne marque la limite de cette avancée qui a pu toucher tardivement l'Orléanais. L'Allier se range dans ce second groupe ou en constitue un autre.

- Côt est une adoption tardive, liée la langue des ampélographes ; le nom n'entre pas avant la seconde moitié du 19^e siècle dans la langue standard,

mais alors de façon quasi exclusive hormis dans le Bordelais ('Malbec') et le Quercy (Auxerrois depuis au moins Roaldès au 16^e siècle (Rézeau 2014)).

- L'apparition du nom 'Côt' et du cépage lui-même dans l'écrit savant est donc très tardive, rapportée à l'usage supposé du plant dont les travaux des ampélographes laissent entendre la grande diffusion et l'importance quantitative dans les vignobles pour des usages divers dont celui de teinturier ou de fortifiant. La faible réputation des vins du Sud-Ouest (hors bordelais) fournit une explication à l'absence dans l'écrit d'un cépage très répandu.

• - La vigne et l'écrit

Une réponse plus détaillée à la question des déséquilibres entre présences sur le terrain et dans la bibliographie se trouve à n'en pas douter dans les sources écrites en prise directe avec le terrain comme le montrent l'enquête du Berry (Duchaussoy 1887, Turpin 1906), celle de Dupré de Saint-Maur et notamment celle du préfet d'Indre-et-Loire.

Les usages des noms Samoireau d'une part, des prédécesseurs de Côt de l'autre, révèlent des lacunes documentaires générales susceptibles de fausser la vision d'ensemble que l'on peut dégager des encépagements anciens. Outre le fait que les plants et les raisins n'intéressaient guère, le « pineau » étant seul digne d'attention, ces usages illustrent la façon dont les auteurs de traités ont d'abord concentré leur attention sur les vins des vignobles qui approvisionnaient Paris. De nombreux plants ou raisins n'étaient l'objet d'aucune attention si les vins qui en étaient issus n'étaient pas appréciés à Paris pour des propriétés diverses, dont celle de colorant. Ce qui est observé positivement pour Samoireau, plant de roi, et négativement pour Côt vaut certainement pour d'autres plants. On ne dénommait que les plants estimés.

Le changement bibliographique du début du 19^e siècle que traduit le passage des traités savants à portée agronomiques aux premiers traités ampélographiques correspond à l'apparition dans l'écrit des cépages secondaires dont le 'Cot' est un bon représentant.

Une étude des autres noms portés ici et là révélerait certainement aussi une géographie des voies de pénétration de ce Sortogroupe (cépage-population) très répandu.

Septembre 2016

henri.galinie@free.fr

Sources et bibliographie

* = ouvrage consultable par internet

Sources

- *Catalogue des actes de François 1^{er}*, ed. P. Marichal, 9 tomes, Collection des ordonnances des rois de France. Paris 1887-1908.*

- *Pl@ntGrape, Le catalogue des vignes cultivées en France**

- *Annexes en ligne* (Online Resources) de : Lacombe T., Boursiquot J.-M., Laucou V., Di Vecchi-Starras M., Péros J.-P., This P. - Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) *Theoretical and Applied Genetics* 2013, 126 : 401-414.

Références bibliographiques

BEGUILLET 1770*

Béguillet E. – *Oenologie française ou Discours sur la meilleure méthode de faire le vin ...* Paris.

BIDET 1752*

Bidet N. - *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*. 2.T, par M. Bidet,... et revue par M. Du Hamel du Monceau, Paris 1759.

BISSON 1991

Bisson J. – Le Romoratin ou Dannery, *Progrès Agricole et Viticole*, 108 : 115-116.

- BISSON 2009
Bisson J. – *Classification des vignes françaises*, Bordeaux 2009.
- BOULLAY 1712*
Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne dans le vignoble d'Orléans, seconde édition*, Orléans.
- BOULLAY 1739*
Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles, quatrième édition*, Lyon.
- CAVOLEAU 1827*
Cavoleau, J.-A. - *Oenologie française, ou Statistique de tous les vignoble ... de la France*, Paris.
- CHAPTAL *et al.* 1800*
Cours complet d'agriculture ...de l'abbé Rozier. Rédigé par Chaptal et al. 10 T. Paris
- CHAPTAL *et al.* 1801*
Chaptal J.-E., Rozier F., Parmentier A., Dussieux L.– *Traité pratique et théorique sur la culture de la vigne ...*, 2 vol., Paris 1801.
- COTGRAVE 1611*
Cotgrave R. - *Dictionarie of the French and English Tongues*, Londres 1611
- DION 1959
Dion R. – *Histoire de la vigne et du vin en France*. Réed. Paris 2010.
- DUCHAUSSOY 1887*
Duchaussoy – Les vendanges dans le Berry de la fin du XV^e s. à la Révolution française, *Mem. Soc. Hist. du Cher* : 289-319.
- GALET 2015
Galet P. – *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leur synonymes*, Paris 2015. 1^{ère} éd. 2000.
- GUYOT 1868*
Guyot Dr J. – *Etude des vignobles de France*, 3 T., Paris 1868.
- JAUBERT 1856-58*
Jaubert H.-F. – *Glossaire du Centre de la France*, 2 T., Paris.
- JAUCOURT 1765*
Jaucourt D. - *Encyclopédie Diderot et d'Alembert*, T. 13, article Raisin
- JULLIEN 1816*
Jullien A. – *Topographie de tous les vignobles connus ...*, Paris.
- LACOMBE *et al.* 2013
Lacombe T., Boursiquot J.-M., Laucou V., Di Vecchi-Starras M., Péros J.-P., This P. - Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) *Theoretical and Applied Genetics* 126 : 401-414.
- LA CURNE DE SAINTE-PALAYE av . 1781*
La Curne de Sainte-Palaye, J.-B. – *Dictionnaire historique de l'ancien langage françois ... Niort 1875-82*, 8T.
- LAVIGNAC 2001
Lavignac G. – *Les cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire*, s.l (Rodez).
- LIEBAULT 1572*
Estienne C., Liébault J. – *L'Agriculture, et Maison rustique*, Paris éds utilisées : 1572/1578/1583.
- MAUPIN 1763*
Maupin M. – *Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume*, Paris.
- MERLET 1667*
Merlet J. - *L'abrégé des bons fruits*, Paris 1667. 3^e éd. Paris, 1690.
- MONNET 1636*
Monnet Ph. – *Invantaire des deus langues, françoise et latine ...* Lyon.
- ODART 1833*
Odart A.-P. – Article VITIS, *Flore complète d'Indre-et-Loire*, Société d'Agriculture [...], Tours
- ODART 1841*

- Odart A.-P. – *Essai d'ampélographie ou descriptions des cépages les plus estimés ...* Tours.
- ODART 1845* / 1854 *
- Odart A.-P., (comte) – *Ampélographie, Traité des cépages ...*, 2^e éd. (?)
Paris 1845. 3^e édition augmentée 1854.
- PORCHERON 1888*
- Porcheron – Quelques additions au *Glossaire du Centre*, Mem. De la Soc. Hist. Série 4, n°4, 1888 : 135-164.
- PULLIAT 1888*
- Pulliat Victor – *Mille variétés de vignes, description et synonymie ...*
Montpellier, Paris 1888, 3^e ed.
- QUELLIER 2012
- Quellier F. – Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémices de la gastronomie française, *Revue Le XVII^e siècle* 254, 2012 : 141-154.
- REZEAU 2014
- Rézeau P. – *Dictionnaire des noms de cépages de France*. 1^{ère} éd. 1998.
- RHCL2*
- Galinié H. - Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901), *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire* 2, 2015.
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01215908>
- RHCL3*
- Galinié H. - Les plants des vignes du château de Chenonceau : *Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois* (1547-1557)
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01292150>
- SECONDAT 1785*
- Secondat, J.-B. de – Mémoire sur la culture des vignes de la Guienne, et sur les vins de cette province, *Mémoires sur l'histoire naturelle*, Paris : 65-126.
- SERRES 1600*
- Serres O. de - *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, Paris.
- TURPIN 1906*
- Turpin E. – Les Vignes et les Vins du Berry, étude historique et statistique, (suite et fin) *Mem de la soc hist ... du Cher* Série 4, n° 21 : 121-254. Chap. XVII Cépages cultivés dans la région ...
- VIALA, VERMOREL 1901-1910*
- Viala P, Vermorel V. dir. – *Traité général de viticulture, Ampélographie*, 7 vol. Paris.
- VIVIEN 1839*
- Vivien L. (dir.) - *Cours complet d'agriculture ...* article Vigne : T. XVIIbis, Paris.
- VOUILLAMOZ, ARNOLD 2009*
- Vouillamoz J.-F., Arnold C. - Etude historico-génétique de l'origine du 'Chasselas', *Rev. suisse Vitic. Arboric. Hortic.* 41 (5), 2009 : 299-30.
