



La qualité des pots de vin tourangeaux au XVe siècle

Samuel Leturcq

► **To cite this version:**

Samuel Leturcq. La qualité des pots de vin tourangeaux au XVe siècle. Sandrine Lavaud. Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle), Institut des sciences de la vigne et du vin, pp.49-69, 2014, 2-915883-12-2. <edition@vigne-vin.com>. <hal-01249136>

HAL Id: hal-01249136

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01249136>

Submitted on 30 Dec 2015

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.

La qualité des pots de vin tourangeaux au XV^e siècles¹

Samuel Leturcq

Maître de conférences en histoire médiévale, Université François Rabelais, Tours, CITERES-LAT
samuel.leturcq@univ-tours.fr

Dans le courant du XV^e siècle, à la faveur des troubles de la guerre de Cent ans, la ville de Tours accède temporairement au statut de capitale du royaume de France. La « bonne ville » de Tours accueille alors fréquemment le roi, ses familiers les plus proches, les Grands de la cour, les officiers de la Couronne, mais aussi les ambassadeurs venant de toutes les provinces françaises et de l'étranger. Cette population cosmopolite, riche en dignitaires de tous poils, réside dans une ville en quête de protection, à la recherche des faveurs des membres influents de l'aristocratie, tous ceux qui pourraient « avoir la ville et le pays pour recommandés envers le roi », pour reprendre une expression largement usitée dans les sources. Cette faveur et cette influence s'achètent en pots de vins, distribués généreusement par la municipalité tourangelle. Les comptes de la ville, soigneusement tenus par le receveur, enregistrent pour chaque année ces distributions de vin destinées à honorer le buveur, à lui apporter plaisir et bien-être, à gagner sa faveur.

C'est au milieu du XIV^e siècle qu'émerge dans le royaume de France cette documentation comptable particulièrement utile pour l'étude des sociétés urbaines. Les comptes enregistrent recettes et dépenses des villes. La grave crise qui touche le royaume à la suite de la défaite de Poitiers et la capture du roi Jean le Bon en 1356 entraîne un bouleversement profond du mode d'administration de la défense du territoire. Devant la menace des chevauchées anglaises et les difficultés de la royauté à les empêcher, les « bonnes villes » se voient confier par la monarchie la responsabilité d'organiser leur propre défense et celle du plat pays environnant, en échange de la cession d'une autonomie administrative, mais aussi de subsides réguliers sous la forme d'impôts récoltés par les villes pour financer la construction et l'entretien de leurs fortifications². Dans toutes les bonnes villes, ce financement passe par l'instauration d'une taxe d'un dixième sur la vente du vin au détail, appelée « apetissement des mesures à vin » à Tours, dont la levée par paroisse est confiée par adjudication à des fermiers³. De ce fait, on peut dire que la défense des villes est massivement assise, aux XIV^e et XV^e siècles, sur l'économie viticole.

À Tours, la série des comptes de la ville débute en 1358, en même temps que les travaux de construction de la première enceinte qui unit les deux pôles de la ville, que sont, en premier lieu, la cité d'origine antique autour de la cathédrale et, en second lieu, Saint-Martin de Tours ; c'est ce syncrisme qui fonde réellement la ville de Tours⁴. Les archives municipales conservent aujourd'hui dans la série CC la quasi-totalité des registres annuels de compte. Ces volumes sont organisés, pour chaque année, en deux grands chapitres, qui font systématiquement l'objet d'un contrôle rigoureux : le chapitre des recettes, et celui des dépenses. Nous allons nous intéresser aux dépenses, et plus particulièrement à un type particulier de dépense, celui des pots de vin, enregistrés soit dans la catégorie des « dons », soit dans celui des « dépenses communes ». Ces comptes apportent une information précieuse

¹ Je remercie Didier Boisseuil, Pascal Chareille, Benoît Musset et Florent Quellier pour leurs conseils et l'aide qu'ils m'ont apportée.

² Chevalier 1982, 210 et suiv.

³ Chevalier 1975, 97.

⁴ Galinié 2007, 399 et suiv.

sur la consommation du vin à Tours par l'aristocratie, mais surtout sur les critères de choix mis en œuvre par la ville de Tours pour sélectionner les crus servis aux dignitaires honorés. La question du goût des buveurs et de l'estimation de la qualité des vins offerts apparaît, en effet, à l'occasion d'anecdotes mettant en scène les demandes particulières des hôtes de la ville.

Ce sont donc aux questions de la distinction des goûts et de l'expression de cette distinction au XV^e siècle qu'est consacrée la présente analyse. Est-il possible de voir s'opérer un processus de distinction sociale dans la distribution des pots de vin ? La ville de Tours donne-t-elle le même vin à tout le monde, ou alors suit-elle une stratégie en fonction des personnes qui sont bénéficiaires des pots de vin ? Il s'agit de savoir si, à Tours au XV^e siècle, le vin est une denrée socialement discriminante. On posera la question de la distinction des vins au travers de la distinction sociale, en partant d'une hypothèse selon laquelle, dans une société d'ordre telle que celle de l'Occident médiéval, les gens de qualité se voient gratifiés de vins raffinés (« le meilleur »), et les gens de qualité médiocre de vins médiocres. Allen Grieco apporte de nombreux exemples des modalités de cette distinction sociale par l'alimentation, notamment concernant les types de pain consommé, et surtout la qualité, la diversité et l'abondance du *companagium*, c'est-à-dire tout ce qui accompagne la consommation du pain et du vin⁵. Nous allons voir que l'hypothèse posée initialement, si elle n'est pas fautive quant à la mentalité médiévale, ne s'applique pas aussi simplement et mécaniquement, concernant le vin, parce que les modalités de l'approvisionnement et de la distribution imposent des contraintes techniques qui amènent à une relative uniformisation des vins distribués. La nature des vins offerts aux dignitaires sera analysée en tentant une comparaison avec les vins donnés occasionnellement au commun. Seront particulièrement relevées dans les comptes les mentions de robe (blanc, vermeil, claret), de nouveauté ou de vieillesse des vins, de leur origine géographique (avec une attention aux termes utilisés : « cru », « terroir », « pays »), les expressions de leur qualité (« du meilleur »...), les anecdotes mettant en évidence les opérations de sélection. L'analyse des prix viendra compléter l'étude lexicale, permettant de discuter l'idée selon laquelle un vin honorable serait aussi un vin cher. Cette analyse portera sur les années 1400-1423⁶ et 1479-1500⁷, mettant en œuvre une base de données d'un millier d'occurrences de livraisons de vin. Cette base a été élaborée, non seulement à partir des travaux effectués dans le cadre d'un séminaire-atelier de Master 2 d'histoire médiévale de l'université François-Rabelais de Tours organisé par Didier Boisseuil, Pascal Chareille et moi-même de 2007 à 2011 aux Archives municipales de Tours⁸, mais aussi d'un mémoire de Master portant sur la distribution des pots de vin à Tours à la fin du XV^e siècle⁹.

1. Qu'est-ce qu'un pot de vin ?

L'expression « donner un pot de vin » désigne aujourd'hui un élément de corruption active d'un fonctionnaire afin d'en obtenir un passe-droit, une faveur, un avantage. Un pot de vin est actuellement donné, soit sous forme d'argent, soit sous forme d'avantage en nature, à un agent public pour le soudoyer, mais le contraire n'est pas envisageable : il semble en effet inconcevable qu'un fonctionnaire puisse verser un « pot de vin » à quiconque pour obtenir un avantage, puisque par définition, c'est lui qui est susceptible d'accorder un avantage. Si la

⁵ Grieco 1996.

⁶ A.M. Tours, CC 12 à 20.

⁷ A.M. Tours, CC 44 à 53.

⁸ Ce séminaire-atelier a débouché sur une exposition intitulée « L'alimentation à Tours à la fin du Moyen Âge » qui s'est tenue aux Archives municipales de Tours du 18 novembre 2011 au 6 janvier 2012.

⁹ Joyez 2008 ; 2009. On trouvera dans ces mémoires de Master l'amorce d'une base de données sur les pots de vin de la ville de Tours sous les règnes de Louis XI et Charles VIII.

pratique scandaleuse du « pot de vin » existe, elle est évidemment toujours clandestine, et il est de ce fait très difficile de la détecter dans les recettes des comptes publics, encore moins dans les dépenses.

Aux XIV^e et XV^e siècles, l'expression « pot de vin » désigne une réalité totalement différente, et une pratique très courante, mentionnée habituellement dans les comptabilités urbaines¹⁰ ; ce ne sont pas des « dessous-de-table », puisque c'est une pratique institutionnelle, clairement enregistrée dans une comptabilité contrôlée par une autorité compétente. La définition première du « pot de vin » est matérielle ; il s'agit d'un versement de vin dans un récipient appelé couramment « pot », mais aussi, dans des conditions particulières, « flacon », « bouteille » ou encore « jallaie ». Les textes apportent quelques descriptions du récipient nommé « pot ». La capacité la plus courante du pot oscille à Tours entre 3 et 6 pintes, soit une capacité de 3 à 7 litres environ¹¹, mais avec des cas de contenances inférieures (jusqu'à 1,5 pinte seulement), ou très supérieures (de 9 et 12 pintes) ; le terme « grand pot » est alors souvent utilisé, mais sans systématisme. Ces pots sont en étain, propriété de la ville qui les fait spécifiquement fabriquer et entretenir à ses frais¹². Livrés systématiquement par deux, on peut imaginer que ces récipients volumineux (puisqu'ils peuvent transporter jusqu'à 13 litres de vin par pot) sont munis d'un bec verseur et d'une ou deux anses permettant le portage par une perche installée sur les épaules des porteurs¹³. Le vin est livré aux destinataires des dons sur mandement des élus de Tours par le service de clercs gagés par la ville pour porter les pots, avec une tarification coutumière de 10 deniers par portage, mais qui peut exceptionnellement être revue à la baisse dans certaines conditions particulières¹⁴ ; le coût du portage est le plus souvent précisé à part du coût du vin donné. Ces livraisons alimentaires, qui ne sont pas exclusivement du vin¹⁵, sont institutionnalisées, normales, inscrites dans la comptabilité de la ville dans le chapitre des dépenses, ce qui veut dire que les agents de la ville donnent, mais ne reçoivent pas. Il ne s'agit donc pas forcément d'une pratique de corruption, mais plutôt d'une largesse institutionnalisée en vue d'instaurer une relation durable, nourrie de bienveillance et de considération réciproque envers des personnages qui, de passage dans la ville, sont considérés comme étant dignes d'être honorés pour leurs bienfaits potentiels ou avérés, ou encore qui sont susceptibles d'influer

¹⁰ Leguay 2009, 347 et suiv. ; 1993 et 1992. Voir aussi Derville 1974 (comptabilités de Lille et Saint-Omer dans les années 1450).

¹¹ L'équivalence en litres de la pinte, unité de base de la mesure des capacités dans les comptes médiévaux tourangeaux, est difficile à évaluer. Les données récoltées sont parfois contradictoires. Pour Brigitte Maillart (Maillart 1998, 491), la pinte de Tours contient 1,106 litre. Pour Pierre Charbonnier et Abel Poitrineau (Charbonnier, Poitrineau 2001, 104-105), la pinte de Tours correspond à une capacité de 1,227 litre. L'étude des prix du vin à la pinte, menée à partir d'une série comportant plus d'un millier d'items, tend à pencher en faveur de l'estimation proposée par Brigitte Maillard. La pipe de vin contient 480 pintes, soit une capacité de 531,2 litres.

¹² A.M. Tours, CC 45, fol. 28, novembre 1480 ; CC 53, fol. 15v : « pour 30 livres d'estain neuf par lui mis et employé a refaire les six grands pots d'estain de laditte ville en cette année, qui vallent 3s la livre, 4f 10s, et pour la façon de 72 livres d'estain au pris de 7d la livre 42s, plus pour deux flacons d'estain baillés à maître Guillaume Garreau, élu en laditte ville, pour mettre vin durant l'ouvrage du pilier des ponts de Loire, qu'il doit rendre et rapporter à laditte ville ». Des sommes sont aussi versées pour « fourbir » les pots, c'est-à-dire les préparer, et sans doute les laver : CC 46, fol. 88, 1483 ; CC 47, fol. 96v, janvier 1487 ; CC 48, fol. 129v, 3 août 1489 ; CC 48, fol. 227v, 12 janvier 1490...

¹³ Les comptes parlent des clercs chargés du portage, du tarif de ces portages, mais ne donnent aucune indication sur le mode de portage.

¹⁴ A.M. Tours, CC 45, fol. 38v : Le tarif du portage passe de 10 à 6 deniers tournois, parce que le lieu de stockage du « vin de provision » est en un seul et même lieu, ce qui fait moins de déplacement et de peine. Cette diminution est temporaire. Le tarif du portage revient ensuite à 10 d par portage, et ne bouge plus jusqu'au moins 1501.

¹⁵ Ce sont essentiellement du vin et du poisson de Loire qui sont distribués, plus rarement des pâtisseries et de la viande.

favorablement pour la ville. Ainsi, par exemple, les 8 pots de vin de Touraine rouge et clair et nouveaux donnés au sire de Maillé le 15 mars 1481 :

« Item audit moys fut prins de Guillaume Quetier et de maistre Martin Briconnet huit potz de vin de Touraine roge et cleret nouveau qui fut donné par deux foiz à mon sire de Maillé pour ce qu'il avoit la charge de par le Roy à faire les déclarations des fiefz nobles à ce qu'il eust la dite ville pour recommandée et cousta le dit vin XX s.t. »¹⁶.

La frontière entre d'une part la libéralité volontaire et coutumière, et d'autre part les pratiques d'extorsion et de trafic d'influence au détriment de la ville, est évidemment extrêmement ténue. Il est évident que toutes les livraisons n'ont pas forcément le même statut, comme l'a bien montré Alain Derville¹⁷. Pour aborder ces aspects, il faudrait se plonger dans les délibérations de la ville, sources qui n'ont pas du tout été exploitées pour cette étude.

Ces pots de vin ne doivent pas être confondus avec d'autres formes de dons en vin par la ville, mais qui ne font pas l'objet de livraisons au même titre que les pots livrés en gratification aux dignitaires. On peut ici distinguer plusieurs cas :

1 - Du vin est donné par la ville à des dignitaires, mais sans prendre la forme institutionnelle de la livraison de pots de vin. Cette gratification se distingue clairement de la livraison institutionnalisée des pots de vin, dans la sens où le vin est donné, mais pas porté aux frais de la ville. Les pots et porteurs de la ville ne sont pas utilisés et le bénéficiaire doit sans doute aller faire chercher le vin avec ses propres récipients, qui ne sont d'ailleurs jamais nommés « pots » à cette occasion, mais plutôt « flacons » (récipient d'une capacité de 2 à 5 pintes), « bouteilles » (récipient d'une capacité de 3, 4 ou 11 pintes), « tierces » (mesure de capacité de 1,5 pinte), ou encore « quartes » (mesure de capacité de 2 pintes).

2 - Les comptes évoquent aussi des dépenses en vin, accompagnées des expressions « pour boire »¹⁸, « pour aller boire »¹⁹, ou « pour leur vin »²⁰, en faveur d'ouvriers²¹ ou d'agents en service. Ces dons apparaissent systématiquement comme un montant (modeste), sans précision sur la quantité et la qualité des vins consommés, de sorte qu'on ignore très souvent si les bénéficiaires sont gratifiés en nature ou en monnaie. Lorsqu'ils sont donnés à des artisans, ces pourboires apparaissent habituellement comme un élément de convivialité à l'occasion de visites du chantier avant, pendant ou à la fin de travaux, en vue soit d'installer les négociations entre la ville et des entrepreneurs dans une atmosphère conviviale, soit de créer une bonne ambiance entre les équipes de travailleurs sur un chantier, ou encore pour manifester la satisfaction de la ville devant le travail accompli. De ce fait, ces versements apparaissent comme une gratification accessoire, jamais comme un élément de salaire. C'est clairement le cas dans le cadre des versements en « pain, vin et chandelle » accordés aux bourgeois astreints au guet²², ou encore pour récompenser des

¹⁶ A.M. Tours, CC 45, fol. 41v (année comptable 1480-1481).

¹⁷ Derville 1974.

¹⁸ A.M. Tours, CC 45 : en septembre 1482, la ville de Tours dépense 3 sous 8 deniers au profit d'un maçon et d'un charpentier « pour boire » à l'occasion de la visite d'un pilier du pont Saint-Sauveur, endommagé par une crue. Voir aussi CC 47, fol. 225v.

¹⁹ A.M. Tours, CC 16, fol. 45 : le 2 avril 1415, la ville de Tours dépense 5 sous au profit de Yvonnet Malion, Michau Carré et Jehan Couldray, maçons, Jehan Lemoine, Jehan Gonner et autres charpentiers « pour aller boire » à l'occasion de la visite du chantier de restauration de l'arche Saint-Ciquaut du pont de Tours sur la Loire.

²⁰ A.M. Tours, CC 50, fol. 219v : le 22 juin 1497, la ville de Tours dépense 2 sous 6 deniers au profit de Pierre Jallet et de ses compagnons manœuvres « pour leur vin » à l'occasion de la visite du maire et des élus sur le chantier des travaux du pont Saint-Éloi. Voir aussi CC 45, fol. 28r, 130r, 131r ; CC 47, fol. 99v ; CC 50, fol. 214v, 216r.

²¹ Lardin 1992.

²² A.M. Tours, CC 47, fol. 106v à 115 : dans le courant des mois d'août et septembre 1487, la ville de Tours verse exceptionnellement à « ceux qui font le guet », « pour les faire boire et manger à l'hôtel de ville » un lot de « pain, vin et chandelle » dont le montant oscille entre 3 sous 6 deniers et 4 sous 2 deniers. Voir aussi CC 17, fol. 111, 1418-1419 : « Vin donné aux gens d'armes et autres qui ont gardé le boulevard jour et nuyt, la porte du

menus services rendus par des agents ou des habitants de Tours²³. Ces pourboires peuvent prendre des formes coutumières, comme par exemple le vin de la Saint-Martin²⁴, ou encore le mouton de l'Ascension²⁵. Ces dons ne doivent pas être confondus avec les « vins de marché » qui apparaissent comme des versements effectués à un entrepreneur par la ville à l'occasion de l'attribution d'un marché dans le cadre d'une enchère à l'envers ; c'est la « compensation à un marché qui n'était que relativement avantageux pour celui qui l'acceptait »²⁶. Ces pourboires livrent une information précieuse sur la nature des vins consommés par le commun, permettant des comparaisons avec les vins donnés aux dignitaires que la ville souhaite honorer.

3 – La ville peut aussi exceptionnellement donner du vin à des agents dans le cadre d'une mission à son service. C'est ainsi que dans le courant du mois de février 1480, une quinzaine de personnes (8 bourgeois de Tours, un clerc de la ville et 6 sergents) chargées d'empêcher la fuite de malfaiteurs ayant trouvé refuge dans le prieuré Saint-Côme, sont ravitaillées chaque jour en bois, éclairage, pain, vin et nourritures diverses²⁷. On rencontre aussi le cas de personnalités qui agissent au service de la ville, sans gage, et sont rétribuées en nature, à l'image de maître André Cotin, avocat en parlement, qui reçoit, dans le courant de l'année 1415-1416, du pain et du vin « pour sa présence au conseil de ville sans recevoir de gage », pour une somme de 42 sous 1 denier²⁸.

4 – Enfin, la ville de Tours achète aussi du vin pour ravitailler des armées, se pliant alors manifestement à une forme de racket, comme par exemple en 1418 lorsque les élus font acheminer 26 pipes de vin pour « fere vuidier hors de laditte ville » les troupes menaçantes²⁹, ou encore en 1483 lorsque la ville livre par pots 480 pintes de vin d'Orléans aux gens d'armes de 200 lances stationnées à Tours, « afin que lesdiz gens d'armes eussent laditte ville, faulxbourgs et pais d'environ pour recommandéz et que nul ne feust par eulx batuz et palliz »³⁰.

Pour ces distributions, la ville achète chaque année du vin en gros, sous la forme de pipes de vin ; ce vin est appelé dans les comptes « vin de provision » ou « vin de la ville », et est conservé dans des caves particulières appartenant à la ville. Lorsque cette provision est épuisée, ou lorsque le destinataire du don exige un vin particulier, ou encore quand les élus souhaitent diversifier les types de vin distribués, on recourt alors à des achats auprès de détaillants, soit des tavernes, soit des riches habitants de la ville qui ouvrent leur cave à la demande des élus. L'achat du vin en gros est largement préférable pour la ville, dans la mesure où son prix à la pinte est en moyenne deux fois moins élevé que le vin acheté au détail (Fig. 1).

portal du pont, les cannonieres et aux ouvriers qui ont besoigné par nuyt aux berches et rampeures des murs de laditte ville ».

²³ Par exemple 12 pintes de vin distribuées aux bourgeois de Tours venues attendre la reine à Marmoutier (A.M. Tours, CC 17, fol. 84, 1417-1418).

²⁴ A.M. Tours, CC 48, fol. 222, 1489 : « Pour leur vin de la Saint-Martin ». Ces versements, qui apparaissent très exceptionnellement, sont faits en faveur des portiers et des fourriers du roi.

²⁵ A.M. Tours, CC 50, fol. 226, 1497 : « Pierre Jallet, Thomas Moulins, Jacquet Leclerc et autres maçons, charpentiers, paveurs pour leur vin et mouton qu'ils ont accoustumé d'avoir de laditte ville chascun an audit jour... ». La coutume du mouton de l'Ascension, correspondant initialement à la fête des maçons, mais qui concerne progressivement l'ensemble des ouvriers du bâtiment dans le courant des XV^e-XVI^e siècles, se retrouve à Bordeaux, à Montpellier, à Gaillon en Normandie (cf. Philippe Lardin 1992, 213-214).

²⁶ Lardin 1992, 212. Voir A.M. Tours, CC 50, fol. 215, 1496-1497 : « ...pour son vin de marché par luy prins au rabaiz à faire le pain de mur de la muraille de laditte ville nagueres tombée pres de l'Escoherie... ». Voir aussi CC 45, fol. 45v, juillet 1481 ; CC 50, fol. 105, février 1495, fol. 105v, 1495 ; CC 51, fol. 105, 1497-1498.

²⁷ A.M. Tours, CC 44, fol. 107v-112v. Voir Chevalier 1971, 143-158.

²⁸ A.M. Tours, CC 16, fol. 61v.

²⁹ A.M. Tours, CC 17, fol. 67.

³⁰ A.M. Tours, CC 46, fol. 88.

Fig.1 : graphique « Le prix du vin à Tours au XV^e siècle (en deniers/pinte) »

2. Des opérations de sélection : l'expression du goût

Des passages des comptes mettent en scène de véritables opérations de sélection des crus destinés à être offerts aux dignitaires honorés par la ville. Ainsi, le 26 janvier 1410, ce sont « deux pippes de vin du pays d'orleans esleues et choisies et prinses comme le meilleur que l'en peust trouver en laditte ville »³¹. Pour contenter un hôte, les élus peuvent partir en chasse, visitant les celliers et les caves de Tours pour dénicher le « meilleur ». Ainsi le 5 novembre 1414, pour préparer les agapes entourant l'entrée du fils du roi à Tours, ses échansons, Jehan Régnier et Jehan Perrin, sont investis de la mission de trouver le meilleur vin : « on avoist esté avec lesdiz eschançons a qui l'on avoit fait faire ouverture des caves et celliers de laditte ville pour prendre et choisir lesdittes VI pippes de vin au gout et plaisance dudit prince, et eussent esleu et choisi ledit vin en l'ostel de Jehan Martineau de laditte ville, lequel vin estoit du pays de Bourgoingne, et le voulait vendre icellui Martineau douze escuz la pippe pour le moins »³². L'opération se répète en 1414-1415³³, en 1416-1417³⁴, le 3 novembre 1417³⁵. Ce soin dans la recherche d'un vin considéré comme « le meilleur » revient comme un leitmotiv dans la série des comptes des années 1414-1423 : « vin du meilleur » le 5 novembre 1414³⁶, « esleu pour le meilleur » en 1414-1415³⁷, « vin prins et choisy en sa maison pour le meilleur que l'en peust lors... » en 1416-1417³⁸, « vin du terrouer et creue de Chissé prins et esleu en sa cave pour le meilleur » en 1416-1417³⁹, « du meilleur » le 8 janvier 1422⁴⁰, « du meilleur vin que l'en pouvoit trouver » le 25 janvier 1422⁴¹, « du meilleur » en 1422⁴², « vin du meilleur » en septembre 1423⁴³. En revanche, dans les comptes des années 1469-1500, cette expression du « meilleur » n'apparaît plus jamais, laissant la place à des récits plus détaillés des circonstances qui ont amené à élire tel ou tel vin plutôt que d'autres.

La première raison qui pousse à choisir un vin, c'est celui de plaire à celui que l'on souhaite honorer, en trouvant un vin « au gout et plaisance »⁴⁴ du dignitaire. Ainsi, en février 1482, la reine, résidant à Amboise, « n'avoit point de bon vin pour leure et que ce seroit bien fait de lui en envoyer et qu'elle prendroit a grand plaisir »⁴⁵. Quelques mois plus tôt, en juin 1481, la reine souffre de ne pas trouver de « bon vin vieil », de sorte que ses échansons proposent à la ville de Tours de lui en acheter⁴⁶. On goûte le vin et on fait des choix parmi une palette. Ainsi en décembre 1480, les élus se replient sur du « vin vieil » dont ils achètent 8

³¹ A.M. Tours, CC 15, fol. 74r.

³² A.M. Tours, CC 16, fol. 14

³³ A.M. Tours, CC 16, fol. 39 : « prins et acheté de lui apres ce que l'on a fait venir et visiter en plusieurs celiers et esleu pour le meilleur ».

³⁴ A.M. Tours, CC 16, fol. 93 : « vin prins et choisy en sa maison pour le meilleur que l'en peust lors... » ; fol. 94v : « vin du terrouer et creue de Chissé prins et esleu en sa cave pour le meilleur ».

³⁵ A.M. Tours, CC 17, fol. 63 : « pipes prinses et choisies de lui en touz ses vins ».

³⁶ A.M. Tours, CC16, fol. 14.

³⁷ A.M. Tours, CC 16, fol. 39.

³⁸ A.M. Tours, CC16, fol. 93.

³⁹ A.M. Tours, CC16, fol. 94v.

⁴⁰ A.M. Tours, CC19, fol. 83.

⁴¹ A.M. Tours, CC19, fol. 83v.

⁴² A.M. Tours, CC20, fol. 65.

⁴³ A.M. Tours, CC20, fol. 67v.

⁴⁴ A.M. Tours, CC 16, fol. 14.

⁴⁵ A.M. Tours, CC 45, fol. 126.

⁴⁶ A.M. Tours, CC 45, fol. 44 : « Item les eschançons de ladite dame dirent audit maire qu'ilz ne trouvoient point de bon vin vieil et que se la ville en avoit, qu'elle li en donnast, on le paioeroient bien, ce que fut fait et par troys fois lesdits escansons en envoierent quérir... ».

pipes pour le vin de provision, « parce que les nouveaux ne sont pas trouvés bons »⁴⁷. Mais au final, qu'est-ce qu'un bon vin ? On reste sur sa faim à ce propos, si ce n'est un critère qui est clairement mentionné : la robe.

Le 15 mars 1481, la ville fait livrer par pots une quantité indéterminée de vins blancs et rouges de Tournon au profit du sire de Maillé et d'autres personnalités de la cour royale présentes à Tours, pour une somme de 26 sous 8 deniers tournois. Cette livraison prend un caractère particulier dans les comptes, dans la mesure où les clercs de la ville négligent de puiser, comme c'est l'habitude, dans les vins de provision dédiés à cet usage, et préfèrent acheter le vin au détail, sans doute pour répondre à une demande expresse des bénéficiaires : « Item ledit jour fit prins par potz de Benoist de Bar, de Guillaume Quetier et autres du vin blanc et rouge de Tournon pour donner audits de Maillé et autre de la court pour ce que les vins de provision de laditte ville n'estoient pas de paraille couleur, et cousterent lesdits vins la somme de XXVIs VIII d t »⁴⁸. Dans le cas présent, c'est l'éclat de la robe qui est explicitement mentionnée dans le choix. Le sire de Maillé connaît les vins donnés couramment par la ville et il n'apprécie pas leur robe qu'il trouve terne ; il exprime une demande exceptionnellement exaucée par les élus qui donnent l'autorisation d'aller chercher du vin au détail, sans aucun doute beaucoup plus coûteux. Notons que la prise en compte des exigences éventuelles des dignitaires honorés est très rarement exprimée dans les comptes de la ville. Cet exemple montre en tout cas que les buveurs sont sensibles à l'esthétique d'un vin. La couleur est un élément pris en compte dans la sélection. Ce n'est sans doute pas le seul critère, mais les autres ne sont pas exprimés.

3. Le prix du vin : un critère de distinction ?

Les pots de vin sont faits pour honorer ceux qui en sont les bénéficiaires. Pour assurer l'efficacité de ces versements, il est important que la ville ne soit pas pingre, sous peine d'annuler la raison-même de ces versements. Or les destinataires de ces livraisons sont très variés. Le roi et la reine (très exceptionnellement) et les princes de sang sont les bénéficiaires les plus prestigieux. Les membres influents de la cour, les grands seigneurs, le bailli de Touraine, les ambassadeurs, mais aussi des personnalités de second rang (petits officiers, bourgeois envoyés par des villes...) reçoivent la majeure partie des pots de vin. Tous ne devraient pas, *a priori*, être logés à la même enseigne, c'est-à-dire recevoir le même vin. Existe-t-il une hiérarchie des vins servis aux hôtes de la ville ? Comme les comptes mentionnent trop rarement des éléments discriminants sur les vins servis, le prix pourrait apparaître comme un excellent indicateur pour mesurer la réalité de cette distinction.

Les prix de vente des vins doivent être étalonnés à l'aune de la moyenne à la pinte, que l'on observe pour l'ensemble du corpus, mais aussi analysés en regard de l'évolution monétaire du XV^e siècle, qui connaît des épisodes mouvementés. Le graphique intitulé « Le prix du vin à Tours au XV^e siècle (en deniers/pinte) » (fig. 1) présente l'évolution de la moyenne des prix du vin à la pinte durant ce siècle, en séparant les vins achetés par la ville en gros (par pipes), de ceux qui sont achetés au détail dans les tavernes. L'évolution de ces prix est corrélée à l'évolution du pied de la monnaie royale dans le courant du XV^e siècle, permettant de mettre en évidence les périodes inflationnistes⁴⁹.

⁴⁷ A.M. Tours, CC 45, fol. 28v.

⁴⁸ A.M. Tours, CC 45, fol. 38v.

⁴⁹ Favier 1971, 51-54. Pour les données sur l'évolution du pied de la monnaie (fig. 1), voir Bompaire, Dumas 2000, 615-625, annexe L (cours du marc d'argent, 1293-1488). Le pied de la monnaie est un « indice indiquant, en France, depuis le début du XIV^e siècle, la valeur des émissions d'espèces à base d'argent, comparée à celle du gros tournois de Louis XI (pied idéal) compte tenu de leur poids exprimé par la taille au marc, de leur titre et de leur valeur de cours, le tout divisé par 5. (...) On constate que plus l'indice est élevé plus le numéraire

La fourniture de vin en gros apparaît toujours clairement préférable pour les finances de la ville, faisant baisser en moyenne le prix du vin de 50 % par rapport à l'approvisionnement au détail. On observe aussi les effets des aléas monétaires du XV^e siècle sur les prix du vin, notamment la période de très forte inflation des années 1421-1422, au cours desquelles la dévalorisation du denier tournois frappé par le dauphin est si forte que le pied de la monnaie atteint le niveau extravagant de 1440^{ème}, le 20 juin 1422, en lieu et place d'un pied normal de 32^{ème}/36^{ème} pour le XV^e siècle. Si l'on excepte cette flambée inflationniste de 1421-1422, et celle, moindre, de l'année 1429, le prix moyen du vin s'établit aux alentours de 5-6 deniers la pinte dans les années 1400-1423, quelle que soit la couleur du vin. Ainsi, une pipe de vin blanc (sans mention de l'origine) est vendue avec un prix de 2 deniers la pinte, tandis qu'une pipe de vin rouge (sans mention de l'origine) est vendue par le même fournisseur à 2,5 deniers la pinte. Aucune hiérarchie n'apparaît vraiment entre vin blanc, vin rouge et vin clairet. Si parfois le vin rouge est dévalorisé par rapport au vin blanc (en 1422, un vin blanc est facturé 33 % plus cher que le vin rouge), il apparaît aussi parfois à un prix identique alors qu'il est vendu par le même fournisseur (deux exemples, en 1422 et 1423). Les années 1469-1500, remarquablement stables sur le plan monétaire, présentent une courbe des prix du vin acheté au détail moins régulière que dans le premier quart du XV^e siècle, avec, selon les années, des prix moyens s'échelonnant entre 8 et 23 deniers la pinte. Par rapport au premier quart du XV^e siècle, la ville recourt massivement à l'achat de vin au détail dans les tavernes, dédaignant désormais la pratique de l'achat de vin de provision en gros. Il est probable que le caractère très irrégulier des prix d'achat témoigne de ce recours au vin de détail, reflétant l'extrême volatilité des cours en fonction des saisons. Les clairets coûtent couramment 10 deniers la pinte, mais avec des variations importantes et intéressantes, montrant une absence de standardisation du prix : on rencontre en effet des prix à la pinte tels que 8 deniers (1 mention), 4 deniers (1 mention), 7,5 deniers (1 mention), 5 deniers (2 mentions) et 2,66 deniers la pinte dans le cas de l'achat en gros de 9 pipes de vin clairet d'Orléans, soit un prix à la pinte dérisoire. Remarquons toutefois que, la même année, un achat de 8 pipes d'un vin dont on ignore l'origine se fait au prix de 10 deniers la pinte. Pour le vin blanc, le prix s'établit à 8-9 deniers la pinte pour du vin d'Anjou ou de la Marche acheté en gros. Pour le prix du vin blanc au détail, on ne dispose d'aucune donnée, hormis un don de vin blanc à un prix très exceptionnellement exorbitant de 22 deniers la pinte donné à la reine et son entourage ; ce vin est seulement dit « bon vin blanc ». Pour le vin rouge, il est difficile d'avoir une connaissance assurée du prix du vin rouge ordinaire, car on ne dispose que de peu de mentions pour la fin du XV^e siècle, et à chaque fois il s'agit de vin rouge particulier, soit qu'il soit dit « bon vin » destiné à la reine, sélectionné par ses échansons et acheté au détail (22 deniers la pinte), soit qu'il soit dit « vieil » et acheté en gros (8,5 deniers la pinte). À noter que la livraison faite à la reine pour du « bon vin » se fait au même prix que du vin blanc provenant du même fournisseur pour la même quantité. Il n'existe donc pas ici de dévalorisation du vin rouge. Mais fondamentalement, l'analyse des prix est difficile à cause du problème de leur variation saisonnière, qu'il est impossible d'appréhender dans les comptes de la ville. Nous observons des variations, mais sans pouvoir démêler précisément les causes : les différences de prix reflètent-elles les fluctuations saisonnières des cours et/ou la qualité des vins offerts aux dignitaires ?

Le vin offert aux dignitaires de passage est-il réellement un produit coûteux ? La comparaison avec des produits liquides achetés à l'occasion par la ville est intéressante à cet égard (Fig. 2).

Fig. 2 : Tableau « Les prix des boissons, autres que le vin »

conservant un cours constant est altéré en poids ou en titre, plus l'inflation est forte, plus l'unité monétaire, la livre tournois, est dévaluée ». Cf. Belaubre 1996, 108-109.

Année	Boisson	Quantité (en pintes)	Prix (deniers par pinte)	Cote A.M. Tours et remarques
24 décembre 1421	Hypocras fin	3	840	CC 19, fol. 83 Période de forte inflation
13 janvier 1423	Hypocras	4	180	CC 20, fol. 66 L'hypocras est livré avec des pâtisseries (« deux cens d'oblies et roleaux faiz a sucre »)
Décembre 1479	Vinaigre	10	10	CC 44, fol. 100v
Décembre 1479	Verjus	8	6	CC 44, fol. 100v
Décembre 1479	Lait	12	5	CC 44, fol. 101
Décembre 1479	Eau rose et vinaigre	7	60	CC 44, fol. 101
Décembre 1479	Hypocras blanc et rouge	18	80	CC 44, fol. 101v
Décembre 1486	Hypocras blanc et rouge	6	75	CC 47, fol. 89v

Ces données mettent en évidence une échelle de valeur permettant de jauger le caractère supposé luxueux des vins offerts aux hôtes de la ville de Tours. L'hypocras, vin sucré et épicé, apparaît comme une boisson extrêmement coûteuse, bien plus précieuse que les vins les plus chers. Le 24 décembre 1421, alors qu'une inflation enchérit toute chose de manière considérable, la pinte d'« hypocras fin » est payée par la ville à 840 deniers ; au même moment, le prix des vins s'envole : un « vin du creu et pays d'Orléans » pour 60 deniers la pinte au détail (novembre 1421)⁵⁰, un vin « du meilleur » à 60 deniers la pinte au détail (8 janvier 1422)⁵¹, « du meilleur vin que l'en pouvoit trouver » à 60 deniers la pinte au détail (25 janvier 1422)⁵², du « bon vin blanc » à 30 deniers la pinte en gros (13 janvier 1422)⁵³, du « vin vieil vermeil » à 120 deniers la pinte au détail (janvier 1422)⁵⁴... Ces prix, extravagants au regard du cours normal hors période d'inflation, sont pourtant sans commune mesure avec le prix de l'hypocras : 840 deniers la pinte contre 120 deniers la pinte pour le vin le plus coûteux ! L'hypocras est systématiquement 5 à 10 fois plus cher que les vins couramment achetés par la ville. Ainsi, en décembre 1479, en période de stabilité monétaire, la pinte d'hypocras blanc et rouge monte à 80 deniers, tandis que les prix couramment alignés pour l'achat de vin au détail sont de 6 deniers la pinte (vin servi aux gardes de fugitifs repliés dans le prieuré Saint-Côme)⁵⁵, 4 deniers la pinte pour le vin donné en guise de pourboire aux « manouvres et gens qui ont amassé les besognes dudit banquet comme vesselles, broches, tables, treteaux et plusieurs autres choses »⁵⁶, 8 et 12 deniers la pinte pour du blanc⁵⁷, 12 deniers la pinte pour du clairret⁵⁸, et jusqu'à 15 deniers la pinte pour un vin rouge exceptionnellement coûteux, offert à deux reprises⁵⁹. En décembre 1486, la ville achète de l'hypocras blanc et rouge à 75 deniers la pinte⁶⁰, alors que le vin au détail est acheté entre 8 et

⁵⁰ A.M. Tours, CC 19, fol. 83.

⁵¹ A.M. Tours, CC 19, fol. 83.

⁵² A.M. Tours, CC 19, fol. 83v.

⁵³ A.M. Tours, CC 19, fol. 84.

⁵⁴ A.M. Tours, CC 19, fol. 84v.

⁵⁵ A.M. Tours, CC 44, fol. 107v à 112v.

⁵⁶ A.M. Tours, CC 44, fol. 100v.

⁵⁷ A.M. Tours, CC 44, fol. 97v et 102v.

⁵⁸ A.M. Tours, CC 44, fol. 97v et 102v.

⁵⁹ A.M. Tours, CC 44, fol. 97v et 102v.

⁶⁰ A.M. Tours, CC 47, fol. 89v.

12 deniers la pinte, et en gros entre 8 et 11 deniers la pinte pour des vins venant d'Orléans et de la Marche. Le lait, acheté en décembre 1479 pour le grand banquet offert par la ville, coûte 5 deniers la pinte⁶¹ ; le vin le plus coûteux 15 deniers la pinte, soit seulement trois fois plus cher que le lait...

Ces exemples tendent à relativiser le caractère coûteux du vin. De fait, les écarts de prix à la pinte apparaissent extrêmement resserrés entre les vins offerts aux grands dignitaires honorés par la ville, et ceux distribués aux simples manants remerciés par un pourboire. En 1479-1480, les domestiques qui installent le banquet, qui servent, qui font la vaisselle, se voient gratifiés d'un don de vin à 4 deniers la pinte ; les soldats et bourgeois chargés de surveiller des fugitifs reçoivent une provision de vin à 6 deniers la pinte ; de grands seigneurs comme le chancelier, les sires de Bressuire et de Maillé, des officiers du roi... se font servir un vin à 15 deniers la pinte. Au final, on constate un écart très faible, de l'ordre de 1 à 4, entre les vins les moins chers et les plus coûteux. On peut réellement se poser la question de savoir si la ville n'offre pas à peu près le même vin à tout le monde, sauf exceptions qui sont dûment précisées dans les comptes, et sur lesquelles nous nous sommes déjà arrêtés plus haut. Cette hypothèse, on peut la vérifier dans les comptes des années 1488-1489 et 1489-1490, particulièrement fournis en informations détaillées concernant chaque distribution de pots de vin. Ces années-là, la ville se fournit exclusivement au détail, dans les tavernes. On connaît alors systématiquement le prix du vin distribué. Ce qui est fascinant, c'est de constater que tout le monde, sans exception, reçoit le même vin, quelle que soit sa condition. La série se présente comme de longues suites de pots de vin achetés dans les tavernes à des prix identiques :

- 12 deniers la pinte du 28 avril 1488 au 3 mai 1488, quelle que soit la qualité de la personne bénéficiaire du vin
- 10 deniers la pinte du 11 mai au 18 mai 1488
- 12 deniers la pinte du 25 mai 1488 au 2 janvier 1489 (avec une unique interruption le 24 octobre, lorsque deux pots de vin à 15 deniers la pinte sont achetés pour des marchands de Blois, Saumur, Angers et Nantes, qui ont reçu la veille, et qui reçoivent les jours qui suivent, un vin à 12 deniers la pinte).
- 10 deniers la pinte du 4 janvier 1489 au 8 avril 1489 (avec une unique interruption le 28 février 1489, lorsque deux tierces de vin de la Faye-Montjau, faisant 3 pintes, à 18 deniers la pinte, sont achetées pour des sires des finances du roi qui ont reçu le même jour le vin commun, à 10 deniers la pinte).
- 12 deniers la pinte du 10 avril 1489 au 21 octobre 1489 (avec une unique interruption le 7 octobre 1489, lorsqu'un pot à 18 deniers la pinte est acheté pour maître Jehan Pellieu, conseiller au parlement, qui a pourtant reçu la veille, et qui reçoit le lendemain encore, le vin communément distribué à 12 deniers la pinte).
- 18 deniers la pinte du 23 octobre 1489 au 16 novembre 1489 : il s'agit de « vin nouveau d'Orléans », le même cru pour tout le monde.
- 20 deniers la pinte du 19 novembre 1489 au 8 février 1490.
- À compter du 21 février jusqu'au 15 avril 1490, les livraisons de vin à 20 deniers la pinte et 24 deniers la pinte s'alternent.
- Puis revient un prix unique, 24 deniers la pinte, du 15 avril 1490 au 3 octobre 1490. Là intervient une césure entre un vin dit « vieil » qui continue à coûter 24 deniers la pinte, et un vin dit « nouveau » à 12 deniers la pinte.

Les clercs de la ville semblent s'approvisionner à la même taverne, donnant toujours le même vin au même prix, jusqu'à ce que le stock du tavernier soit épuisé. Un nouveau tonneau est alors mis en perce, d'un vin différent dont le prix diffère en fonction du coût d'acquisition.

⁶¹ A.M. Tours, CC 44, fol. 101.

Un vin identique est distribué de manière indistincte ; on donne sans tenir compte des différences de rang qui peuvent exister entre les bénéficiaires. C'est ainsi qu'on a la surprise de constater que des personnages aussi influents que le bailli de Touraine, le chancelier, des généraux de finances, des conseillers du parlement, le prévôt de l'hôtel du roi, des maîtres des requêtes, l'archevêque de Tours... sont servis à la même enseigne que les clercs qui portent le vin⁶², un clerc de la ville nommé Guillaume Malloyseau⁶³, des clercs lambda qui ne sont même pas nommés⁶⁴, les portiers de Saint-Simple⁶⁵, un chevaucheur⁶⁶ et des archers⁶⁷. Se passe-t-il la même chose lorsque la ville distribue le vin qu'elle a acheté en gros ? C'est plus que probable. La pipe, une fois percée, doit être vidée sans ménagement ; si, à cause d'une distribution trop minutieusement réglée par les conventions sociales, la vidange se faisait lentement, la ville prendrait le risque de voir son vin se gâter à tel point qu'elle ne pourrait plus le distribuer à ceux à qui il était initialement destiné. Concernant le vin, la logique de la distribution obéit avant tout à une nécessité logistique, prenant l'ascendant sur les conventions de l'ordre social.

Arrivé à ce stade de l'analyse et de la réflexion, c'est la perplexité qui domine devant ce qui apparaît comme un paradoxe : les comptes témoignent à la fois de processus de distinction en œuvre dans la consommation du vin, par le biais de choix, de sélections... et en même temps, les prix de ventes ne témoignent guère des écarts qu'on attendrait des produits de luxe. La question est donc de savoir ce que représentent réellement ces prix à la pinte, afin de jauger si la distinction passe par le prix payé. Pour ce faire, il faut comparer le prix des vins, les quantités offertes avec le niveau général des salaires à Tours. Concernant le niveau des salaires journaliers, on dispose pour Tours d'une courbe pour l'ensemble du XV^e siècle dressée par Bernard Chevalier⁶⁸, qui a également rassemblé ces données pour les manœuvres, maîtres maçons et maîtres charpentiers tourangeaux au cours des années 1414-1436, en les corrélant avec l'évolution des prix de quelques produits (dont le vin) et celle du marc d'argent (Fig. 3)⁶⁹.

Fig. 3 : Tableau 2 « Salaires et prix du vin à Tours (1414-1436) »

Années	Marc d'argent ⁷¹	Salaires journaliers ⁷⁰			Prix du vin à la pinte ⁷²
		Maître charpentier	Maître maçon	Manœuvres	
	7£ = 100	40d = 100	40d = 100	30d = 100	
Eté 1414	100	100 40d	100 40d	100 30d	
Eté 1419	214	-	-	-	Gros = 2,6d Détail = 4d
Sept. 1421	600	600	600	600	Gros = 4d

⁶² A.M. Tours, CC 47, fol. 222v, 223.

⁶³ A.M. Tours, CC 47, fol. 224v.

⁶⁴ A.M. Tours, CC 47, fol. 225v ; CC 48, fol. 112.

⁶⁵ A.M. Tours, CC 47, fol. 225v.

⁶⁶ A.M. Tours, CC 48, fol. 107v.

⁶⁷ A.M. Tours, CC 48, fol. 130v.

⁶⁸ Chevalier 1975, 590, Appendice III.

⁶⁹ *Id.*, 592, Appendice V.

⁷⁰ Le niveau des salaires indiqués correspond au salaire le plus élevé dans le mois spécifié.

⁷¹ Valeur du marc d'argent d'après F. de Saulcy. *Rec. Doc.* I, p. 19-20. La valeur de 7 livres est constamment donnée comme étalon de forte monnaie (A.M. Tours, CC 17, fol. 115v).

⁷² Données collectées pour le présent article, sur une année comptable (courant du 1^{er} novembre au 30 octobre) comprenant le mois désigné dans la colonne « Années ». On distingue le prix de gros du prix de détail. Le prix indiqué est une moyenne sur l'année.

		240d	240d	180d	Détail = 6d
Oct. 1422	1285	2400 960d	1800 (juin) 720d	1920 576d	Gros = 30d Détail = 52d
Mars 1423	100	200 80d	200 80d	133 40d	Gros = 4,3d Détail = 5,3d
Juil. 1424	100	200 80d	200 80d	133 40d	
Août 1425	100	200 80d	200 80d	133 40d	
Juil. 1426	121	150 60d	150 60d	133 40d	
Août 1427	100	150 60d	150 60d	100 40d	
Mai 1428	142	150 60d	200 80d	133 40d	
Août 1429	285	450 180d	525 210d	400 120d	
Août 1430	100	150 60d	150 60d	133 40d	
Août 1431	100	150 60d	-	-	
Août 1432	121	150 60d	150 60d	116 35d	
Août 1433	105	150 60d	175 70d	133 40d	
Août 1434	105	150 60d	150 60d	116 35d	
Sept. 1435	128	150 60d	150 60d	133 40d	
Août 1436	100	150 60d	150 60d	-	

Les données permettant de corréliser les salaires avec le prix du vin sont incomplètes et parcellaires. Ce tableau (Fig. 3), à mettre en relation avec le graphique 1 montrant les grandes tendances de l'évolution des prix du vin sur l'ensemble du XV^e siècle, et le graphique des salaires journaliers de 1384 à 1520, élaboré par Bernard Chevalier⁷³, permettent toutefois d'étalonner le niveau des prix du vin acheté en gros et au détail par la ville pour le distribuer en pots à ses hôtes. Dans les premières décennies du XV^e siècle (en-dehors des périodes d'inflation des années 1421-1422 et 1429), le salaire journalier des manœuvres monte à 30/40 deniers par jour, et celui des maîtres maçons et charpentiers à 40/60 deniers, pour se stabiliser dans la seconde moitié du XV^e siècle à 30 deniers par jour pour les manœuvres, et à 60 deniers par jour pour les maîtres-maçons. Grossièrement, pour les années 1400-1423, une pinte du vin acheté au détail par la ville pour le distribuer à ses hôtes représente autour de 10 % du salaire journalier des manœuvres, un peu moins pour des maîtres maçons ou charpentiers. En revanche, dans la seconde moitié du XV^e siècle, l'accroissement du prix du vin vendu au détail (fourchette de 8 à 23 deniers par pinte pour les prix moyens qui lissent les variations saisonnières) corrélé à la stabilité des salaires rend l'achat de cette pinte beaucoup plus lourde, moins accessible, pour le commun. Les comptes de la ville donnent quelques indices sur les quantités consommées au cours d'un repas sans excès. Le dimanche 5 février 1480, 15 hommes (8 bourgeois de Tours, un clerc de la ville et 6 sergents) astreints à la garde de fugitifs ayant trouvé refuge au prieuré Saint-Côme reçoivent deux bouteilles contenant au total 22 pintes d'un vin vendu au détail à 6 deniers la pinte (prix dans la fourchette basse), soit au final une provision de 1,5 pinte par personne et par jour, c'est-à-dire une ration de 0,75

⁷³ Chevalier 1975, 590, Appendice III.

pinte par personne et par repas. Le lendemain, ce sont trois bouteilles de 11 pintes, soit 33 pintes au total, qui sont distribuées, d'un vin du même prix, à une troupe plus importante, car « le guet estoit creu ». Chaque jour, entre le 2 et le 27 février 1480, ce sont entre 22 et 27 pintes qui sont distribuées, en omettant le mardi 14 février 1480, jour de mardi gras, pour lequel la ville accroît la fourniture en pain et en vin, qui passe à 33 pintes⁷⁴. Toutes les informations récoltées dans les comptes sur les quantités données à de simples artisans, clercs, soldats, chevaucheurs... montrent que la ration prévue par repas pour une personne tourne autour de 0,5 à 1,5 pinte. Ainsi, le 28 avril 1488, les quatre clercs de la ville de Tours chargés de porter les pots de vin reçoivent deux pintes de vin en guise de pourboire, soit 0,5 pinte par personne et par repas⁷⁵. Le 6 avril 1489, à l'occasion d'un dîner offert le jour de l'enterrement de frère Jehan Chambon, gardien des Cordeliers, 12 pintes de vin distribuées en deux pots sont données à un groupe de Cordeliers⁷⁶ qui sont vraisemblablement environ 30⁷⁷, soit une ration de 0,4 pinte par repas. Ces indices récoltés dans les comptes montrent qu'on peut raisonnablement estimer la ration quotidienne en vin autour d'une pinte par personne, selon la fourniture prévue par la ville de Tours, qui est sans doute généreuse puisqu'il s'agit d'honorer, ou de remercier. Cette donnée met en évidence la place qu'occupe l'achat d'une demie à une pinte de vin pour un modeste manouvrier à Tours au XV^e siècle : de 5 à 10 % de son revenu journalier dans les premières décennies du XV^e siècle, de 20 à 50 % de son revenu journalier dans la seconde moitié du siècle... ; autant dire que le vin apparaît inaccessible pour les manouvriers, et à peine moins pour les maîtres, au prix que le paye la ville de Tours aux taverniers. Deux hypothèses peuvent donc être formulées : soit la ration de vin quotidienne n'est pas d'une pinte, mais bien moindre ; soit les prix payés par la ville dans les tavernes correspondent à des vins de qualité supérieure, coûteux et luxueux, pour une clientèle de haute volée... ce qui est peu surprenant, compte tenu de l'objectif recherché par la ville : honorer. La ville de Tours n'offre pas des piquettes à ses hôtes de marque, mais oriente son choix vers des vins de qualité, parfois le « meilleur ». Les comptes mettent toutefois en évidence que dans le jeu de la distinction, l'échelle de la qualité des vins n'est pas un instrument de hiérarchisation très net, parce que la palette des prix est finalement peu étendue entre les piquettes, les vins moyens et les crus recherchés. Le lieu de production d'un vin, le « creu », serait-il un critère de distinction important ?

4. L'origine géographique : le « creu »

Le lieu de production du vin offert aux hôtes de la ville est mentionné à de nombreuses reprises dans les comptes. Toutefois la précision de l'origine d'un vin n'apparaît jamais comme un élément explicitement valorisant. Ainsi, lorsque le 26 janvier 1410 deux pipes de vin d'Orléans sont « esleues, choisies et prises comme le meilleur que l'en peust trouver en laditte ville » pour être livrées à Boucicaut⁷⁸, il n'est guère évident que l'origine joue un rôle particulier dans cette élection. La corrélation avec les prix est à ce propos intéressante (Fig. 4). Les vins d'Orléans sont mentionnés à de très nombreuses reprises dans les comptes au XV^e siècle, et l'on sait que ce sont des crus réputés qui s'exportent volontiers hors de l'Orléanais, à la différence des vins de Touraine.

Fig. 4 : Tableau « Prix du vin d'Orléans et prix moyen du marché »

⁷⁴ A.M. Tours, CC 44, fol. 107v à 111v.

⁷⁵ A.M. Tours, CC 47, fol. 223.

⁷⁶ A.M. Tours, CC 48, fol. 122.

⁷⁷ A.M. Tours, CC 46, fol. 84v.

⁷⁸ A.M. Tours, CC 15, fol. 74r.

Année	Caractéristiques du vin	Prix du vin d'Orléans acheté par la ville (exprimé en deniers par pinte)	Prix moyen des vins achetés par la ville (exprimé en deniers par pinte)	Effectif statistique global ⁷⁹
1409 1410	« esleues, choisies et prinses comme le meilleur »	5 (en gros)	5 (en gros)	1
1417 1418		3,5 (en gros)	2,3 (en gros)	22
1420 1421		20 (au détail) 20 (au détail)	17,5 (au détail)	7
1421 1422	Vieux	60 (au détail)	60 (au détail)	10
1480 1481	Clairret, Nouveau	4 (en gros) 5 (en gros)	6,25 (en gros)	10
1482 1483		10 (en gros) 12,25 (en gros)	10,75 (en gros)	3
1486 1487	Clairret	11 (en gros) 10 (en gros)	9 (en gros)	6
1488 1489	Nouveau (octobre)	18 (au détail)	11,5 (au détail)	309

Si l'on omet les données des années 1409-1410 et 1482-1483 dont l'effectif statistique global est insuffisant pour une analyse sérieuse, cette série ne démontre pas que les vins d'Orléans se distinguent par leur cherté, à l'exception du vin nouveau d'Orléans acheté au détail à un prix de 18 deniers la pinte, alors que la moyenne des vins achetés au détail dans les tavernes du 1^{er} novembre 1488 au 31 octobre 1489 n'est que de 11,5 deniers la pinte ; dans ce cas, l'écart de prix est nettement significatif. Mais dans les autres cas, le vin d'Orléans apparaît à peine plus coûteux, voire carrément dans la moyenne. Dans le compte de l'année 1480-1481, le vin clairret nouveau d'Orléans acheté en gros en mars 1481 est même moins cher que les autres vins acquis en gros par la ville. Il est vrai que ces vins sont clairement identifiés ; ce sont des vins vieux de Vouvray (deux traversiers de vin clairret à 6 deniers la pinte), Chissay (deux pipes de vin clairret à 6 deniers la pinte), la Marche (une pipe de vin blanc à 5 deniers la pinte) et Montrichard (une pipe de vin clairret et une pipe de vin rouge à 5,87 deniers la pinte, et deux pipes de vin rouge à 6 deniers la pinte) achetés en décembre 1480. Durant cette année, les vins les plus coûteux achetés en gros par la ville ne sont pas identifiés : ce sont deux pipes et un traversier de vin rouge vieux acquis au prix de 7,5 et 8,82 deniers la pinte, en février 1481. Il est probable que dans le cas présent, c'est le caractère de vin nouveau qui déprécie ce vin d'Orléans par rapport aux vins vieux. Le graphique 1 permet de généraliser ces observations sur le vin d'Orléans en comparant les prix des vins qu'on pourrait identifier comme supérieurs soit par leur identification à un lieu de production, soit par les qualificatifs « bon » ou « meilleur » souvent accompagnés de la notion de sélection (« esleu », « choisy »), avec les prix moyens du vin acheté au détail et en gros. Dans certains cas, la bonne qualité supposée par la mention d'une origine géographique est confirmée par le prix exceptionnellement élevé payé par la ville ; ainsi, par exemple le vin de la Faye-Montjau et un vin blanc d'Orléans payés au détail 18 deniers la pinte le 28 février 1489 alors que la valeur moyenne des vins achetés au détail cette année tourne autour de 11,5 deniers la pinte (sur un effectif statistique global de 309 données). Mais cet écart est rare. Généralement, le prix des vins considérés comme « remarquables » correspond peu ou prou à la moyenne des

⁷⁹ Il s'agit du nombre d'occurrences ayant servi à déterminer le prix moyen à la pinte des vins achetés par la ville. Ces données permettent de mesurer la pertinence de la comparaison entre le prix du vin d'Orléans et le prix du marché. Plus l'effectif est proche du nombre de mentions de vin d'Orléans pour l'année, plus la comparaison a un sens.

vins achetés par la ville. Ainsi, un vin « prins et acheté de lui apres ce que l'on a fait venir et visiter en plusieurs celiers et esleu pour le meilleur » est acquis par la ville au prix de gros de 2,25 deniers la pinte, là où le prix moyen des vins pour cette année comptable 1414-1415 monte à 2,2 deniers la pinte. Autre exemple : 6 pipes de vin « du pais de Bourgogne » (Auxerrois) sont offertes au comte de Ponthieu, fils du roi, pour son entrée à Tours ; le vin est choisi « au gout et plaisance dudit prince » par ses deux échantons, qui le sélectionnent comme étant le meilleur (« vin du meilleur ») après avoir visité plusieurs caves et celliers. Suite à une opération de marchandage avec le propriétaire des 6 pipes, Jehan Martineau, « qui le voulait vendre a douze escus la pippe pour le moins » (soit au moins 6,75 deniers la pinte), il est acheté par la ville à 4 deniers la pinte... seulement. C'est finalement un prix médiocre eu égard au soin apporté à la sélection, et à la qualité exceptionnelle qu'on lui prête, et même le prix initial réclamé par Jehan Martineau ne semble pas exorbitant. Pour conclure sur ce point, l'examen précis du prix des vins achetés par la ville semble montrer que les vins distingués par une appellation d'origine (mention du « creu », du « païs » ou encore du « terrouer ») n'apparaissent pas beaucoup plus coûteux que des vins locaux, tels que les vins de Nazelles, Vouvray, Chissay, ou Montrichard. En fait, les écarts de prix des vins offerts par la ville sont finalement peu significatifs, qu'il s'agisse d'un vin vieux ou nouveau, d'un vin dit « meilleur » ou pas, d'un vin distingué ou non par son origine géographique. Il convient en revanche de retenir qu'eu égard au niveau des salaires des maîtres et des ouvriers, ces boissons ne sont pas à la portée de toutes les bourses. Si la qualité du vin offert n'est pas un critère de distinction, on peut se demander si ce n'est pas la quantité de vin distribuée qui est l'élément de distinction entre les bénéficiaires des pots de vin.

5. La quantité plutôt que la qualité ?

Faut-il penser qu'au Moyen Âge « la quantité ostentatoire l'emporte sur la qualité », comme l'affirme Fernand Braudel⁸⁰ ? Autrement dit, à défaut de pouvoir repérer clairement une distinction sociale par une qualité réellement discriminante des produits distribués, existe-t-il des indices d'une différence de traitement entre les bénéficiaires des pots de vin concernant les quantités reçues ? Les dignitaires les plus importants reçoivent-ils une quantité plus grande que les personnages subalternes ? C'est ce que montre, par exemple, dans l'article d'Allen Grieco, la narration du repas offert par Florence à deux princes bavarois en 1592⁸¹. Mise en doute par Jean-Louis Flandrin⁸², cette hypothèse quantitative doit être vérifiée sur le corpus des pots de vin tourangeaux du XV^e siècle. Nous mènerons cette enquête au travers de la liste de près de 600 distributions de vin opérées par la ville du 21 octobre 1487 au 31 octobre 1490⁸³. Il est possible de suivre, quasiment au jour le jour, la nature des versements, pot par pot, en lien avec la qualité des bénéficiaires. Certains reçoivent très régulièrement du vin sur l'ensemble de la période : le baillis de Touraine (801 pintes en 91 distributions, soit en moyenne de 8,8 pintes de vin servies en pots par distribution, auxquelles il faut ajouter 216 pintes distribuées pendant 7 jours de suite en janvier 1488 pour des dîners et soupers chez le bailli, soit une quinzaine de pintes données par repas), le chancelier de France (507 pintes en 51 distributions, soit en moyenne 9,9 pintes servies en pots par distribution) et les généraux de finances (369 pintes en 41 distributions, soit en moyenne 9 pintes de vin données en pots par distribution). Le tableau ci-dessous (Fig. 5) enregistre les dons en vin les plus significatifs effectués durant la période du 21 octobre 1487 au 31 octobre 1490, mettant en évidence, pour

⁸⁰ Braudel 1967, t. I, 139.

⁸¹ Grieco 1996, 484.

⁸² Flandrin 1985, t. 3, 280 et suiv.

⁸³ A.M. Tours, CC 47 et 48.

mêmes vins que ceux utilisés pour la distribution des pots, mais dans des quantités très inférieures, voire modiques, de 1 à 4 pintes par distribution. Entre ces « sans grade » et les grands dignitaires, au travers des quantités allouées, se décline la palette de l'honorabilité. Mais il convient de bien voir que l'étendue de cette palette n'est guère impressionnante ; finalement, à vin de qualité égale (même prix), la quantité distribuée habituellement entre un chancelier et un conseiller en parlement, un secrétaire, ou un maître des requêtes, est peu flagrante. Il est indéniable que la quantité distribuée est un élément de discrimination sociale, mais ce critère de distinction reste assurément symbolique.

Le vin est-il un instrument du jeu de la distinction à Tours au XV^e siècle ? La réponse n'est pas aussi évidente qu'elle y paraît. Le vin apparaît clairement comme une boisson essentielle dans les opérations de reconnaissance sociale ; les sommes dépensées par la ville, aussi bien pour acheter le produit que pour le porter, l'attestent clairement. Mais il reste à déterminer comment se manifeste le jeu de la distinction au travers de la distribution du vin. La qualité du pot de vin est sans doute un élément essentiel. Mais qu'est-ce qui fait la qualité d'un pot de vin ?

Différents critères de distinction ont été analysés au travers des dons de la ville de Tours dans le courant du XV^e siècle. Aucun ne semble primordial. Le goût des dignitaires est parfois déterminant dans le choix du vin distribué ; la ville part en chasse du « meilleur », acquérant des vins de qualité supérieure qui ne sont pas à la portée des modestes. Mais cette opération de sélection sur une base gustative semble exceptionnelle et ne saurait correspondre à la réalité courante. Le goût apparaît d'ailleurs comme un critère nullement discriminant lorsque l'on perçoit dans les comptes que le même vin est distribué massivement à tout le monde, que le bénéficiaire soit un grand dignitaire ou un simple clerc de la ville : vin d'honorabilité et vin de pourboire sont souvent identiques. L'analyse des prix des vins offerts montre en effet que les bénéficiaires des pots de vin, quels qu'ils soient, reçoivent couramment tous le même breuvage, à quelques exceptions près. Ces vins, eu égard au niveau des salaires des maîtres et manœuvres, correspondent toutefois à des boissons relativement luxueuses qui ne peuvent faire l'ordinaire du commun ; mais une fois avancée cette mise en garde, il faut bien avouer que les écarts de prix entre le vin ordinaire et le « meilleur », ou ce qui pourrait apparaître comme exceptionnel (notion de cru), ne semblent guère aussi spectaculaires qu'on pourrait le croire.

Si le critère de la qualité intrinsèque du vin, sans être inexistant, ne semble pas aussi déterminant, la quantité offerte pourrait-elle être un critère de distinction ? L'examen des quantités distribuées montre que ce critère quantitatif est bien opérationnel à Tours, mais dans une mesure seulement symbolique. En effet, si l'on omet les distributions, aussi spectaculaires qu'exceptionnelles, de pipes de vin (qu'on observe essentiellement dans le premier quart du XV^e siècle), destinées au roi, à la reine, au dauphin ou aux princes de sang, les quantités distribuées demeurent peu impressionnantes, de l'ordre de quelques pintes en pots, avec un écart très resserré de 1 à 10, depuis les dignitaires les plus élevés dans la hiérarchie des honneurs jusqu'aux clercs ou serviteurs obscurs remerciés par un pourboire, en passant par les petits officiers royaux.

Le jeu de la distinction est complexe, car le capital symbolique des pots de vin repose dans une multitude de paramètres, parmi lesquels la qualité du vin distribué apparaît finalement comme peu important. Il convient en effet de considérer le don comme un ensemble de pratiques qui incluent évidemment la qualité du produit, la quantité offerte, mais

aussi, sans doute, les conditions de la distribution. Par exemple, si la ville offre le vin, elle n'offre pas forcément le port du vin. Les comptes permettent, en effet, de voir une quantité marginale de vin donnée, mais non portée. Les récipients ne sont alors pas des « pots », mais des « bouteilles », des « flacons », des « tierces », des « quartes », autant d'ustensiles utilisés par les serviteurs des bénéficiaires envoyés quérir et récupérer le breuvage, qui n'est pas livré dans les pots officiels. À l'examen de la qualité matérielle du don, il faudrait adjoindre une étude sur les conditions du don et la qualité du service, à savoir sur la manière de donner et de redistribuer. Cette dimension reste dans l'angle mort des comptabilités tourangelles.

Bibliographie

- J. Belaubre**, *Dictionnaire de numismatique médiévale occidentale*, Paris, 1996.
- M. Bompaire, F. Dumas**, *Numismatique médiévale*, Turnhout, 2000.
- F. Braudel**, *Civilisation matérielle et capitalisme (XV^e-XVIII^e siècle)*, Paris, 1967.
- P. Charbonnier, A. Poitrineau**, *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, 2001.
- B. Chevalier**, « Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle », *Actes du 93^{ème} Congrès national des Sociétés savantes, Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1968, vol. I, Paris, 1971, p. 143-158.
- B. Chevalier**, *Tours, ville royale (1356-1520). Origine et développement d'une capitale à la fin du Moyen Âge*, Louvain/Paris, Vander/Nauwelaerts, 1975.
- B. Chevalier**, *Les bonnes villes de France du XIV^e au XVI^e siècle*, Paris, 1982.
- A. Derville**, « Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage. Essai sur les mécanismes de décision dans l'État bourguignon », *Revue du Nord*, t. LVI, n° 222, 1974, p. 341-364.
- J. Favier**, *Finances et fiscalité au bas Moyen Âge*, Paris, 1971.
- J.-L. Flandrin**, « La distinction par le goût », P. Ariès, G. Duby (dir.), *Histoire de la vie privée*. Paris, 1985, t. 3, p. 280-284.
- H. Galinié** (dir.), *Tours antique et médiéval. Lieux de vie, temps de la ville*, Tours, FERACF, 2007.
- A. Grieco**, « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 479-490.
- J. Joyez**, *Les pots de vin distribués par les autorités municipales de Tours entre 1479 et 1501*, Master 1, Université François-Rabelais de Tours, 2008.
- J. Joyez**, *Pots de vin municipaux et buveurs à Tours à la fin du XV^e siècle d'après les registres des comptes de la ville, 1479-1501*, Master 2, Université François-Rabelais de Tours, 2009.
- P. Lardin**, « Le rôle du vin et de la nourriture dans la rémunération des ouvriers du bâtiment à la fin du Moyen Âge », M. Aurell, O. Dumoulin, F. Thélamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges, Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, Rouen, 1992, p. 209-215.
- J.-P. Leguay**, « Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV^e et XV^e siècles », M. Aurell, O. Dumoulin, F. Thélamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges, Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, Rouen, 1992, p. 187-192.
- J.-P. Leguay**, « Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents dans les villes françaises des XIV^e et XV^e siècles », *Actes du 116^{ème} Congrès national des sociétés savantes, Chambéry-Annecy, mai 1991*, Paris, CTHS, 1993, p. 193-213.
- J.-P. Leguay**, *Vivre dans les villes bretonnes au Moyen Âge*, Rennes, 2009.
- B. Maillart**, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle*, Rennes, 1998.