

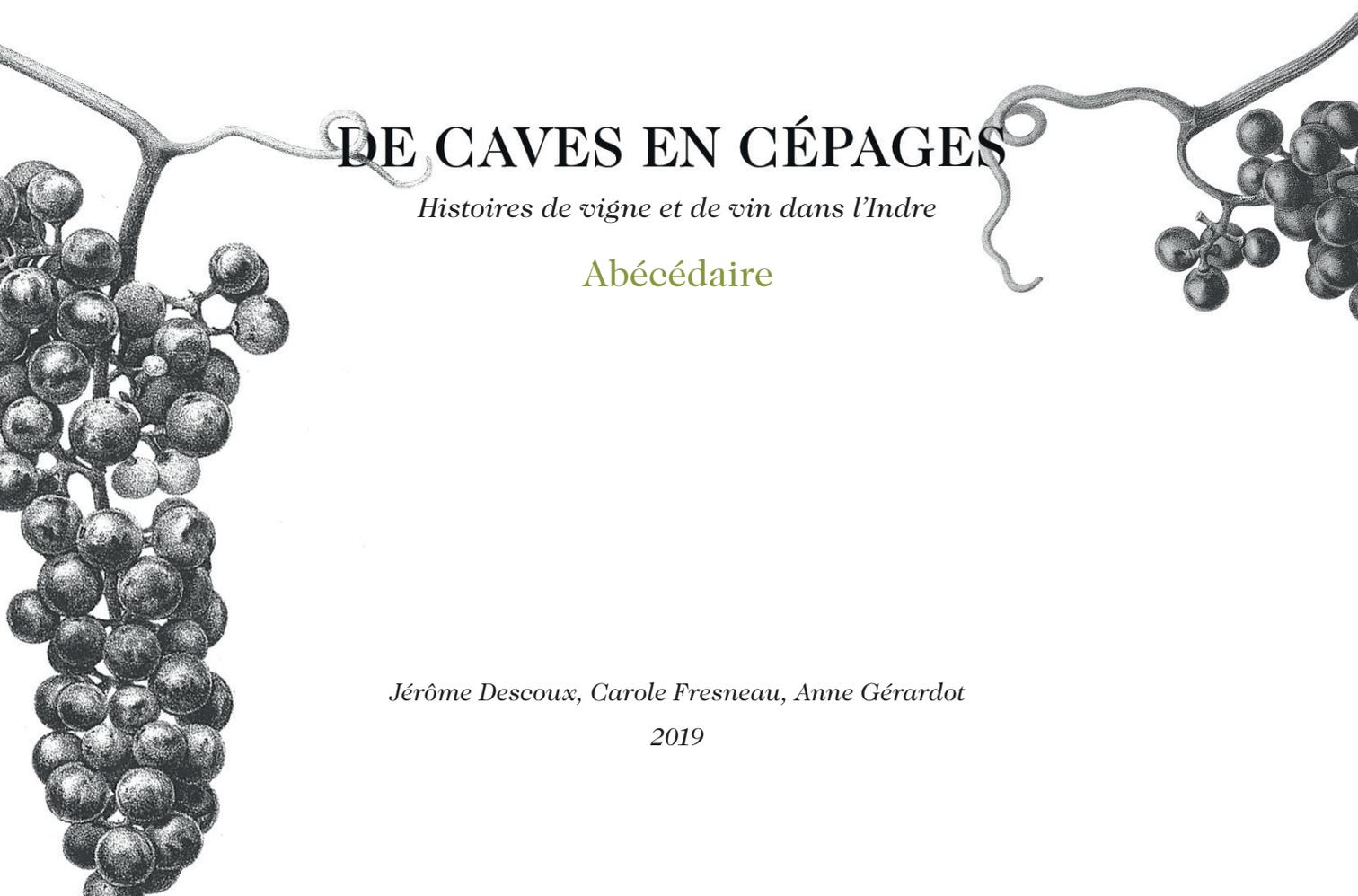
ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'INDRE

DE CAVES EN CEPAGES

Abécédaire

2019

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'INDRE

A detailed black and white illustration of a grapevine with clusters of grapes, extending from the left and right edges of the page towards the center. The vine has several tendrils and is shown in a natural, slightly curved position.

DE CAVES EN CÉPAGES

Histoires de vigne et de vin dans l'Indre

Abécédaire

Jérôme Descoux, Carole Fresneau, Anne Gérardot

2019

Universis presentes litteras inspecturis. Radulphus Humilis Abbas Totus qz Conuentus beate
Marie Ecolod^{is} Salt^{is} In dno. Houit vniuersitas vna qd In nra p^{re}sencia Constauti Robinus Car
pentarius z ysabellis vxor eius femina nra vendiderunt In p^{re}sentium de voluntate z assensu nro
Religiosis vris Abbati z Conuentui de barzella Eistercien^{is} Ordinis Arpentum z Dimidium vinee
sive p^{re} Effarem iux^{ta} vineas Dionysij Textoris Et vna p^{re} z iux^{ta} vineas Johis Caar ex alia cuius
vinee Arpentu de Capite Dicte ysabellis femine nre mouebat. p^{re} Odo libz. z quinqz sot. Turon. De
quibz d^{icitur} Robinus z ysabellis vxi eius recognouer^{unt} se habuisse grantum suum In pecunia nume
rica. Promittentes fide data In manu nra qd Cont^{ra} venditorem istam p^{re} se vt p^{re} alium venire de
cetero nullatenus acceptabur. Nec In dicta vinea aliquid deceto p^{re} se vt p^{re} alium reclamabit.
Immo eam vinea p^{re}notatis abbi z conuentui de barzella ad usus omⁿⁱes gentes sedm^{us} consuetudi
nes Ecolod^{is} In p^{re}sentium gaurent z defendent. z etiam ad Carcedu se z sua obligarunt. Et signas
p^{re}das vt missiones legitimas p^{re} defectu legitime gaurentie p^{re}facti abbi z Conuent^{us} facerent. p^{re}no
minati Robinus z ysabellis vxor eius tenerent z hedes eozz Etiam In Inactiu restaurare. Et
qa Arpentu Dicte vinee de Capite p^{re}facti ysabellis femine nre mouebat. p^{re}dictus Robinus con
mutauit eadem Edificium cuiusdam domus sive apud Ecolod^{is} iux^{ta} Domu Neaul locallander. quod
Edificiu Emerit vt dicit^{ur} a filio defuncti Guuadi belli hois. qm^{od} commutacionem dicta ysabellis
de voluntate z Consilio nro grantanter accepit. In cui^{us} vi memoria. ad peticionem D^{omi}ni Robi
ni z ysabellis p^{re}sentes litteras p^{re}dictis abbi z Conuentui de barzella dedim^{us} sigilloz nroz In p^{re}s
sionibz munitas. factum anno Dni. Mille^{si}mo. Duce^{si}mo. Tricesimo Octauo z

[Le mot du président]

Serge Descout

Président du Département de l'Indre

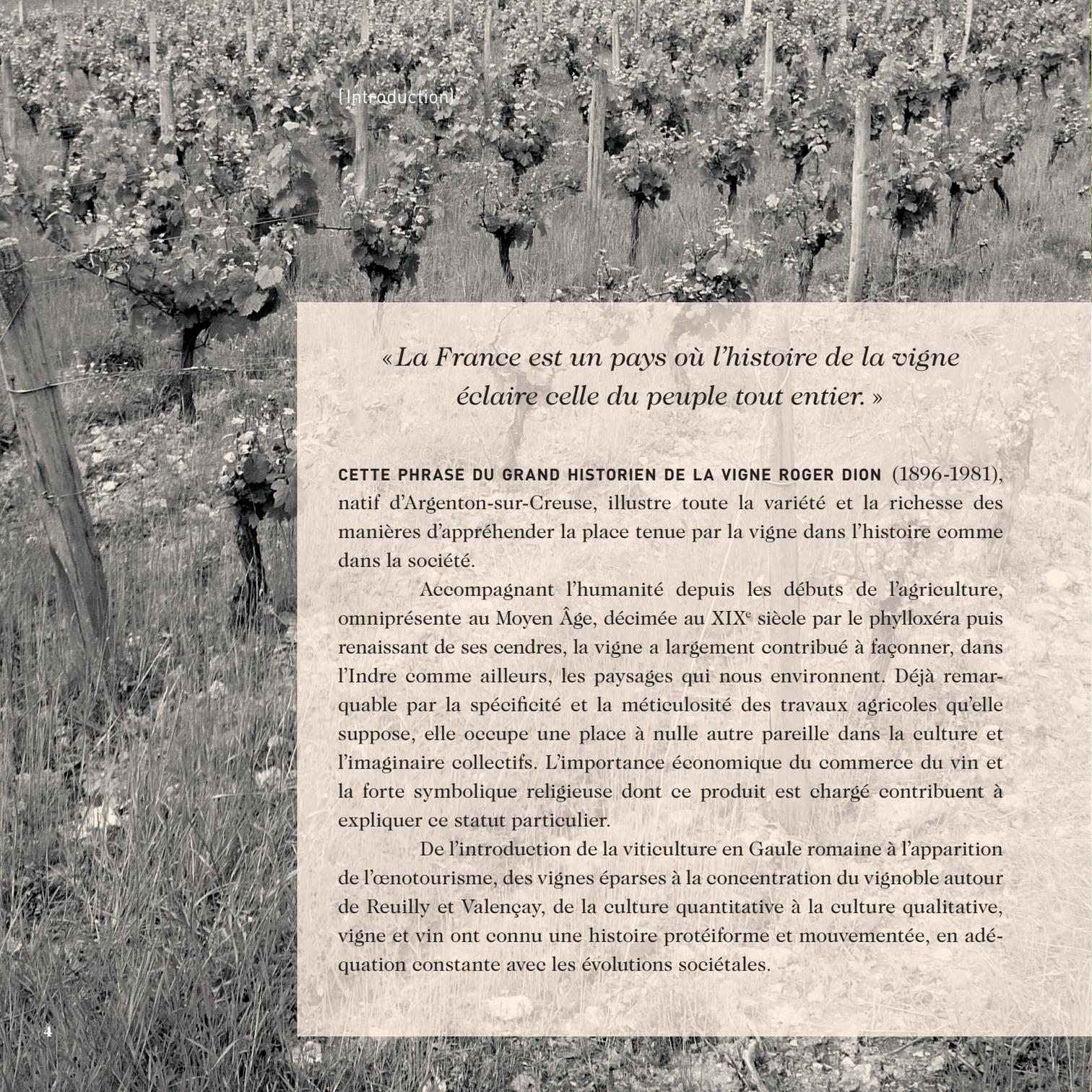
C'EST BEAUCOUP DE PLAISIR QUE D'ÉCRIRE ces quelques mots dans l'introduction du catalogue de l'exposition « De caves en cépages, histoires de vigne et de vin dans l'Indre » présentée aux Archives départementales de l'Indre. Passionnante et richement illustrée, l'exposition présente de nombreux documents d'archives, mais également des objets empruntés à des institutions culturelles, des associations ou des particuliers. Une récolte collective et collaborative permettant de mettre en avant la vigne sous des angles très divers, qu'ils soient techniques, économiques, culturels, touristiques ou religieux.

Partie intégrante de notre histoire, de notre patrimoine et de nos paysages, rythmant nos saisons, la vigne a été présente sur la quasi totalité du territoire de l'Indre. La passion des viticulteurs a su la préserver sur des secteurs privilégiés, l'enrichir voire la développer au fil des siècles.

Fruit de la vigne et du savoir-faire, le vin reste un élément fort de l'art de vivre à la française. Nous avons la chance, dans l'Indre, de produire les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée de Reuilly et Valençay, qui font notre fierté et qui participent indéniablement à l'identité et à l'attractivité de notre beau département.

Je remercie chaleureusement toutes celles et tous ceux qui ont participé à cette exposition visible jusqu'au 31 janvier 2020. Et bien sûr, j'invite un public nombreux à la découvrir !

[◀] *Vente d'une vigne à l'abbaye de Barzelle (1238). Robin Charpentier et sa femme Isabelle vendent à l'abbaye cistercienne de Barzelle un arpent et demi de vigne sise près d'Essartin. L'acte conserve encore les laes de chanvre vert, blanc et beige qui supportaient autrefois les sceaux.* ARCH. DÉP. INDRE, H 7



[Introduction]

*« La France est un pays où l'histoire de la vigne
éclaire celle du peuple tout entier. »*

CETTE PHRASE DU GRAND HISTORIEN DE LA VIGNE ROGER DION (1896-1981), natif d'Argenton-sur-Creuse, illustre toute la variété et la richesse des manières d'appréhender la place tenue par la vigne dans l'histoire comme dans la société.

Accompagnant l'humanité depuis les débuts de l'agriculture, omniprésente au Moyen Âge, décimée au XIX^e siècle par le phylloxéra puis renaissant de ses cendres, la vigne a largement contribué à façonner, dans l'Indre comme ailleurs, les paysages qui nous environnent. Déjà remarquable par la spécificité et la méticulosité des travaux agricoles qu'elle suppose, elle occupe une place à nulle autre pareille dans la culture et l'imaginaire collectifs. L'importance économique du commerce du vin et la forte symbolique religieuse dont ce produit est chargé contribuent à expliquer ce statut particulier.

De l'introduction de la viticulture en Gaule romaine à l'apparition de l'œnotourisme, des vignes éparses à la concentration du vignoble autour de Reuilly et Valençay, de la culture quantitative à la culture qualitative, vigne et vin ont connu une histoire protéiforme et mouvementée, en adéquation constante avec les évolutions sociétales.



Le présent abécédaire, conçu pour accompagner l'exposition *De caves en cépages : histoires de vigne et de vin dans l'Indre*, présentée aux Archives départementales du 26 septembre 2019 au 31 janvier 2020, constitue également une promenade à travers documents d'archives, outils, œuvres d'art ou encore objets du quotidien évoquant l'histoire du vin et de la vigne dans toutes ses composantes, de l'Antiquité à nos jours.

Cette promenade ne pouvait guère reposer, en raison de l'ampleur du sujet et de la richesse des sources, que sur une sélection, qui se veut cependant à la fois subjective et représentative : borlot, cenochoé, pinard, cave, douzi, serpette, ampélographie ou provin... Ces termes ne représentent qu'une infime partie des mots de la vigne, dont le vocabulaire est aussi diversifié que son histoire est riche. Qu'ils soient cependant courants, techniques, patoisants, savants ou argotiques, ils conviennent chacun de nous à la découverte de ce patrimoine matériel et immatériel qui, connu ou méconnu, fait partie intégrante de l'histoire de l'Indre.

(▲) *Plaque en fonte récompensant le travail des vignerons d'Argenton, Le Menoux et Saint-Marcel du prix d'honneur, lors de la foire aux vins et eaux-de-vie de Châteauroux en 1928.* MUSÉE ESPACE BONARGENT DE SAINT-MARCEL



A	Ampélographie, Amphore
B	Banvin, Bonbonne, Borlot
C	Cabiole, Calice, Cannelle, Cave, Cépage, Clos
D	Dion (Roger), Distillerie, Douzi
E	Étiquette
F	Fouler, Fromage
G	Grappe & grains, Greffage, Gris
H, I	Hotte, Ivrognerie
J, K	Jambon en daube, jambon d'York, Kirsch
L	Lier, Loge de vigne
M	Maison de vigneron, Marrer
N, O	Noah, Œnochoé, Œufs à la couille d'âne
P	Phylloxéra, Pinard, Pressoir, Provin
Q, R	Quinquina, Route des vins
S	Sarment, Serpette
T	Tire-bouchon, Tonneau
U	Urciers
V	Vendange, Vendangette, Verre, Vincent (saint)
X, Y	Xérès, Reuilly, QuincY, ValençaY
Z	Zinc

◀ Cave gothique (XIII^e-XIV^e siècle) rue du docteur Fardeau, au Blanc. Au XIII^e siècle, les vins du Blanc sont parmi les plus réputés du royaume de France et figurent en bonne place sur les tables royales d'Europe.



A

Ampélographie

Dérivé du mot grec *ampelos* (vigne), ce terme désigne la science, apparue dès le XVII^e siècle, qui étudie les différents cépages de vigne. L'ampélographie repose sur la description et l'identification des feuilles, rameaux et grappes, et fait aujourd'hui aussi appel aux techniques génétiques les plus récentes.

(◀▶ double page) *Planches représentant des feuilles de vigne et des grappes de raisin.*
M. A. Millardet, Étude sur les vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxéra : extrait des mémoires présentés par divers savants à l'académie des sciences (1876).

ARCH. DÉP. INDRE, 88 J 699

Fig 1.

Amphore

Dans l'Antiquité, ce récipient pansu à deux anses et à pied étroit servait au transport du vin. Les fouilles archéologiques en ont mis à jour de grandes quantités, permettant ainsi d'appréhender circuits commerciaux et modes de consommation du vin depuis l'Égypte ancienne jusqu'à l'époque romaine. Les amphores furent progressivement remplacées à partir du II^e siècle par les tonneaux, moins fragiles et de plus grande contenance.



(▲) *Amphore léétanienne provenant de la tombe augustéenne de Fléré-la-Rivière.*

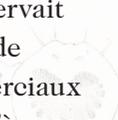
MUSÉE D'ARGENTOMAGUS



Fig 2.



Fig 4.



TAYLOR, Fig. 1,2,3. — VIALLA, Fig 4,5,6.

Arnoul lith.

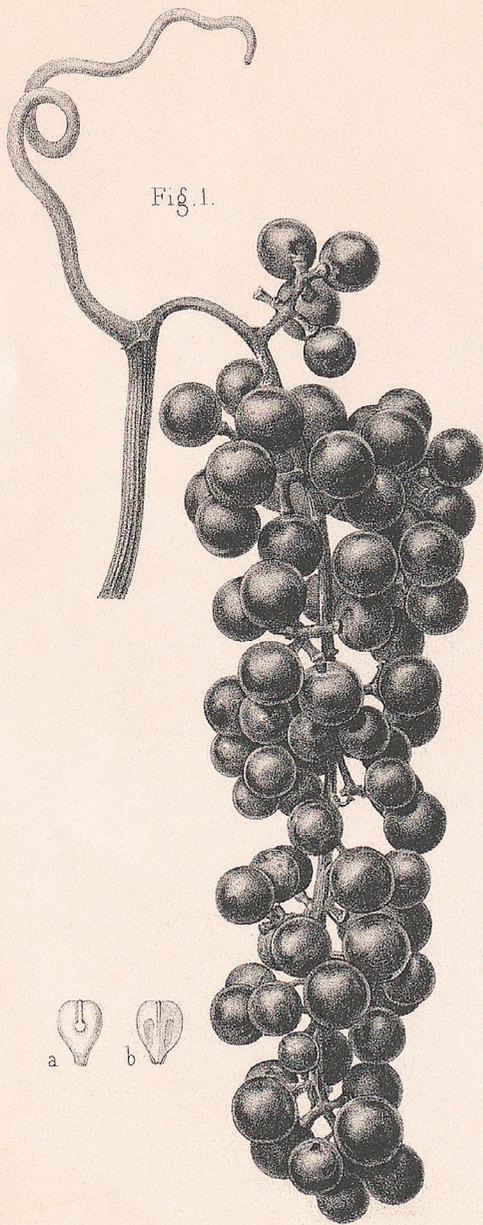


Fig. 1.

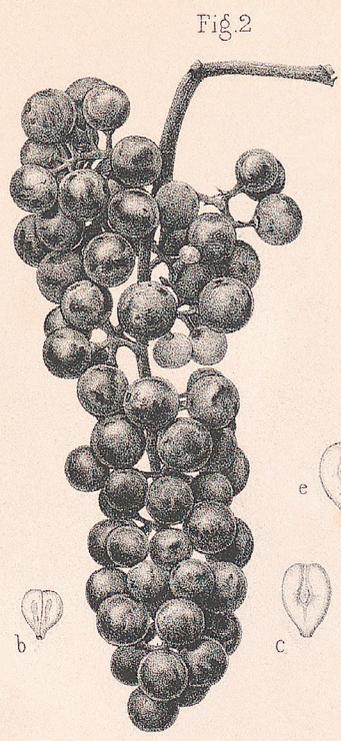


Fig. 2

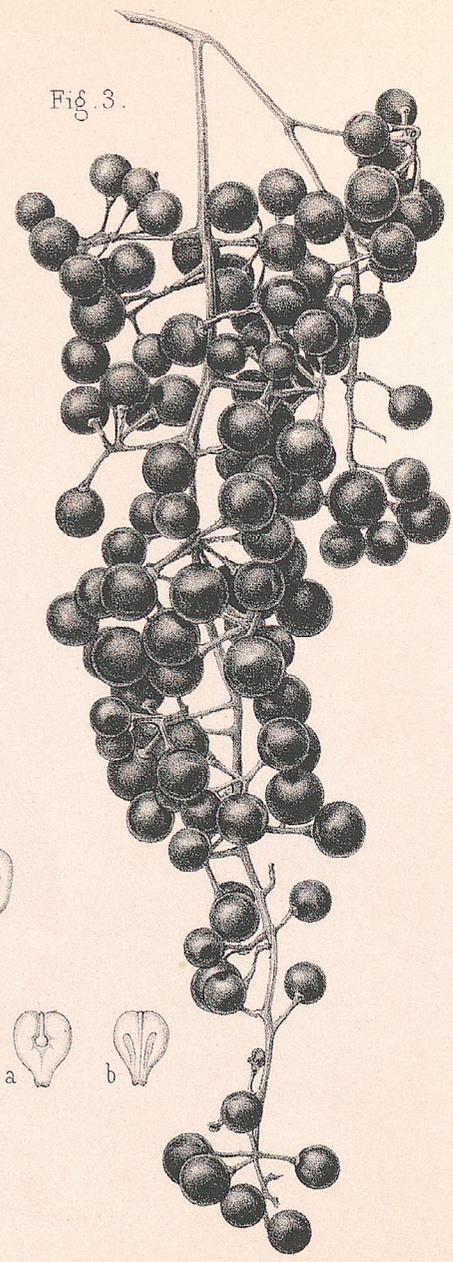


Fig. 3.

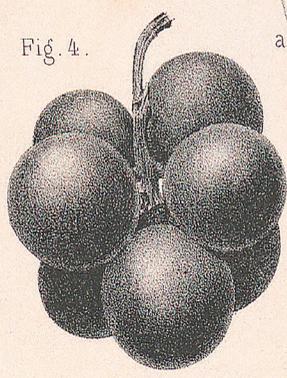
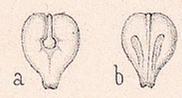
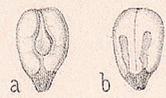
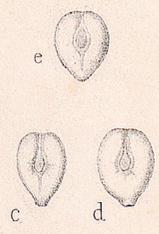
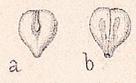
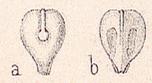


Fig. 4.



V. ÆSTIVALIS, Fig. 1. — V. RIPARIA Fig. 2. — V. CORDIFOLIA Fig. 3.
 V. CANDICANS, Fig. 4.

B

Banvin

Ce droit donnait au seigneur, au Moyen Âge et à l'époque moderne, le monopole de la vente du vin. Exercé à certaines périodes festives de l'année comme Carnaval, ou encore pendant le mois qui suivait les vendanges, il permettait au seigneur de vendre en « exclusivité » une grande quantité de vin nouveau.

(▲) Mention du droit de banvin dans le cartulaire de l'église collégiale Saint-Sylvain de Levroux (XIII^e-XIV^e siècles). ARCH. DÉP. INDRE, G 110



Bonbonne

Grosse bouteille sphérique en verre, parfois en grès, protégée par de la paille ou de l'osier tressé, dont la contenance varie de 5 à 50 litres. Les bonbonnes servaient autrefois au transport et à la conservation de l'eau-de-vie et du vin.



(▲ à gauche) *Bonbonne*. MUSÉES DE CHÂTEAURoux

Borlot

Le « borlot » ou « berlot » des vendanges est un repas gargantuesque organisé à la fin des vendanges afin de remercier les participants. On y sert généralement tête de veau, pot-au-feu, rôti, fromage et dessert, accompagnés bien entendu de vins du cru.

(▲ à droite) *Repas des vendanges dans les environs du Tranger (années 1960)*.

COLL. ÉVELYNE ET CLAUDE GAULUET

C



Cabiole

Il s'agit d'un abri de vigneron caractéristique de la région de La Châtre. La cabiole comporte une cave, ainsi qu'une cheminée permettant par exemple de faire cuire des harengs sur un feu de sarments. Cette cabiole restaurée, qui date du XVII^e siècle, fut baptisée « La Petite folie », car les amoureux aimaient à s'y retrouver.

[▲] Cabiole à La Châtre.

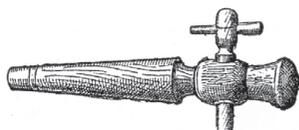
Calice

Le calice est un vase sacré dans lequel le célébrant consacre le vin pendant la messe. Il se compose d'une coupe, d'une tige qui comporte souvent un nœud central, et d'un pied. À partir du XIII^e siècle, seul du vin blanc est utilisé car le blanc, également couleur de la nappe d'autel et des linges liturgiques, est symbole de pureté.



[► page de droite, de gauche à droite] *Détail d'une chasuble : deux oiseaux buvant à la coupe (XX^e siècle) – inscrit au titre des Monuments historiques le 25 novembre 2003.*

ÉGLISE SAINT-GERMAIN DE LA CHÂTRE ■ *Calice (XIX^e siècle) – inscrit au titre des Monuments historiques le 3 mars 2010.* ÉGLISE SAINT-CHRISTOPHE DE CHÂTEAURoux



Cannelle

Cannelle, champlûre et chantepleure sont des synonymes désignant un robinet en bois fixé à un tonneau ou à une cuve pour « tirer le vin ».





Cave

C'est le lieu par excellence de conservation des vins. Les caves les plus importantes, comme celle du prince de Talleyrand à Valençay, étaient dotées d'un livre de cave. Ce registre permettait de suivre les acquisitions, le vieillissement et la consommation des vins.

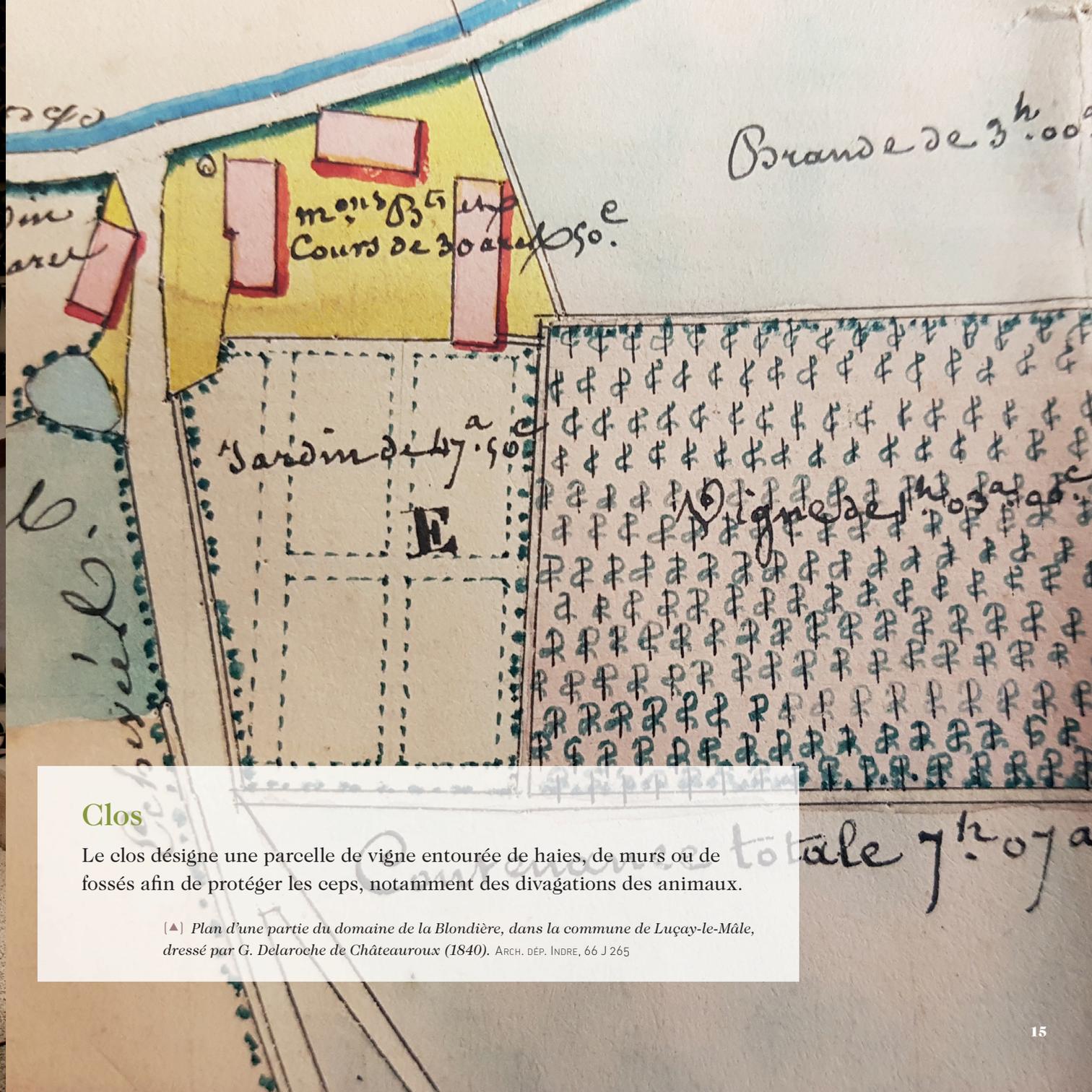
▲ *L'une des caves à vin du château de Valençay.*

Cépage

Le cépage est un type de plant de vigne. Il contribue, utilisé seul ou en assemblage avec d'autres variétés, à donner son caractère à un vin. Chaque terroir est plus particulièrement associé à certains cépages. Ainsi trouve-t-on essentiellement dans l'Indre gamay, sauvignon, pinot noir et gris, cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'Aunis, chardonnay et arbois.

◀ *Panneau publicitaire pour L'Hôtel des trois Cépages à Reuilly.*

HOTEL ★★
DES
TROIS CEPAGES
17 rue de la Gare
Direction Centre ville



Grandes de 3^h.00

maison & Cour de 30 ares 50c

Jardin de 17.50 a

E

Vigne de 72.07 a

Grandes totales 72.07 a

Clos

Le clos désigne une parcelle de vigne entourée de haies, de murs ou de fossés afin de protéger les ceps, notamment des divagations des animaux.

(▲) Plan d'une partie du domaine de la Blondière, dans la commune de Luçay-le-Mâle, dressé par G. Delaroche de Châteauroux (1840). ARCH. DÉP. INDRE, 66 J 265



D

Distillerie

Ce procédé chimique attesté dès l'Antiquité consistait à chauffer un mélange alcoolique homogène afin d'en séparer les substances et d'obtenir ainsi, après refroidissement, des alcools forts. Raisins, pommes, poires, prunes ou cerises sont les principaux fruits utilisés pour produire des eaux-de-vie. La distillation, autrefois exercée de manière artisanale par les bouilleurs de cru, connut une industrialisation croissante à partir du XIX^e siècle.

(► page de droite) *Avis de passage de la distillerie Auguste Rabussier à Issoudun (XIX^e-XX^e siècle).* ARCH. DÉP. INDRE, 32 J

Douzi

Le douzi est une petite tige de bois dont l'une des extrémités est de forme pointue. Fiché dans une douelle (pièce souvent en chêne formant la paroi du fût) il permet, une fois retiré, de faire couler un petit filet de vin et de remplir un verre.

(▲ de gauche à droite) *Douzi.* MUSÉE ESPACE BONARGENT DE SAINT-MARCEL ■ *Douzi.* Marcel Lamy, Patois de Saint Marsais pitolat. ARCH. DÉP. INDRE, F 2116



Dion (Roger)

Né en 1896 à Argenton-sur-Creuse, Roger Dion, géographe de formation, est l'un des plus grands historiens de la vigne, auteur en 1959 d'une monumentale *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Il est l'un des premiers à étudier la vigne dans toutes ses composantes : géographie, botanique, géologie, histoire économique, culturelle, religieuse, sociale... Il met notamment en avant l'importance du rôle de l'homme dans la constitution des terroirs. « *Qu'on pose à nos archives la question : vigne. Aussitôt, elles s'animent et se font éloquentes.* »



[▲] Roger Dion. Bulletin du Cercle d'Histoire d'Argenton, n° 23 (novembre 2006).

ARCH. DÉP. INDRE, Pr 358/25

E





Étiquette

Elle apparaît au XVIII^e siècle, lorsque les vins commencent à être vendus en bouteilles. D'abord manuscrites, les étiquettes sont imprimées en série à partir du début du XIX^e siècle. Actuellement, la réglementation impose la présence sur l'étiquette de certaines mentions, telles que la dénomination de vente du vin ou le pourcentage du volume d'alcool. Aisément personnalisables, les étiquettes sont des éléments constitutifs de l'identité des vins et de leurs producteurs.

(▲ de gauche à droite) *Porto, 1835. CHÂTEAU DE VALENÇAY* ■ *Vin rouge produit par le vicomte de Bonneval, 1907. ARCH. DÉP. INDRÉ, 32 J* ■ *Liqueur "L'Ambrette", sans date. MUSÉE DES BORGES* ■ *Étiquettes de vins de Reuilly personnalisées à l'occasion du festival du Printemps de Bourges. BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE-LOIRE*

(◀ page de droite) *Bouteille de Lur-Saluces, Château d'Yquem (1861). C'est à la fin du XVIII^e siècle que la dernière descendante des Sauvage d'Yquem épouse le comte de Lur-Saluces dont elle devait brutalement demeurer veuve. C'est néanmoins sous la gestion de la comtesse Lur-Saluces que la renommée des vins d'Yquem, prestigieux Sauternes, se développe. Cette bouteille illustre l'excellence du choix des vins destinés à figurer sur la table de Valençay. Elle est aujourd'hui conservée dans l'une des caves du château de Valençay. CHÂTEAU DE VALENÇAY*



F

Fouler

Aussitôt coupé, le raisin est écrasé dans des cuves afin d'en extraire le jus. Selon les régions et les conditions de la récolte, le foulage se fait en laissant la rafle ou après avoir égrappé le raisin. Un ou deux hommes entrent dans la cuve afin d'y piétiner les fruits pendant quelques heures, avant que ne commence la fermentation.



[▶ page de droite, de gauche à droite] *Le foulage du vin. Peinture murale (XIV^e siècle) – classé au titre des Monuments historiques le 5 décembre 1908. Église de Paulnay ■ Robert Cordier foulant le raisin à Reuilly (vers 1985). ARCHIVES GÉRARD CORDIER*

Fromage

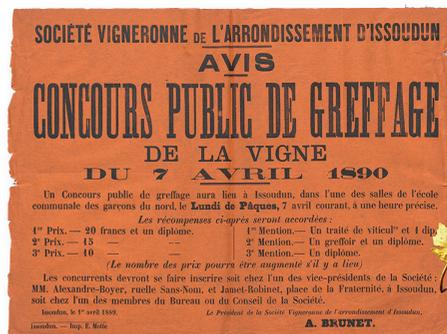
Le Valençay, fromage au lait cru de chèvre, doit sa couleur grise aux cendres des sarments de vigne dont il était autrefois enrobé. Sa forme de pyramide tronquée est due pour certains à Talleyrand, qui en aurait coupé le sommet avant de le présenter à Napoléon afin de ne pas lui rappeler la campagne d'Égypte ; pour d'autres, elle rappelle celle des clochers de la collégiale de Levroux.



[◀▲] *Fromages de Valençay.*



G



Grappe & grains

La grappe se compose d'une partie ligneuse, la rafle, et des grains ou baies. Chaque grain est composé de la pellicule, de la pulpe et des pépins. La pulpe renferme le moût ou jus de raisin constitué d'eau, de sucre et d'acides. Tout au long de sa maturation, la composition chimique du grain évolue.



[▲ à droite] *Chandelier à décor de grappes de raisin, feuilles de vignes et épis (XIX^e siècle) – inscrit au titre des Monuments historiques le 25 novembre 2003.*
ÉGLISE SAINT-GERMAIN DE LA CHÂTRE



Greffage

Afin de résoudre la crise du phylloxéra, on recourt à partir de 1885 au greffage de cépages français sur des ceps américains résistant à la maladie. Les vignerons participent alors à des concours de greffage. Le vignoble semble au début du XX^e siècle sauvé par cette méthode, qui engendra cependant une production volumineuse, mais parfois de piètre qualité.

[▲ à gauche] *Annonce d'un concours de greffage par la Société vigneronne d'Issoudun en 1890.* ARCH. DÉP. INDRE, M 5606



Figure et Arpentage des Vignes de Reuilly dont le Prieuré de Reuilly domine le territoire spirituel et temporel mesuré par Joachim de la Chetardie Abbe de S. Come Sez de la Ferté lez Reuilly par cloz a raison de 24 pieds pour perche et cent perches pour arpent.

1 Les merlaudes contenant Un arpent deux tierciers et demy, 2 Chateau Senz quartier, 3 Les plantes quatre arpens, 4 Pied pour seize arpens et demy, 5 Arpens et demy, 6 Pierre plate seize arpens et demy, 7 Signy le bas quatorze arpens et demy, 8 Les grandes ferrières treize arpens demy quartier ferrières quatre arpens et demy, 9 La plante a hubert Un arpent, 10 Le Cloz de Chap sept arpens et demy, 11 Chaillou quatre arpens Un quartier, 12 Le Cloz de Chap sept arpens et demy, 13 Les Vignes de Monsieur trente arpens et demy, 14 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 15 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 16 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 17 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 18 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 19 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 20 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 21 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 22 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 23 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 24 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 25 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 26 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 27 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 28 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 29 Les Vignes de Monsieur Un quartier, 30 Les Vignes de Monsieur Un quartier.

Gris

Le pinot gris est un cépage au caractère généreux doté d'une saveur caractéristique. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes de sous-bois parfois fumés ou floraux. Cultivé dans l'Indre en appellation Reuilly, il est vinifié comme un blanc.

(▲) Terrier du prieuré de Reuilly (1685). ARCH. NAT., S 7031

Toutes les Vignes & detrus ensemble suich a la diemio de Reuilly contiennent quatre cent vingt quatre arpens deux tierciers et demy a la susdite raison de vingt quatre pieds pour perche et cent perches pour arpent, Les arpentages et figure suich par fleury gardemartel aux Laues et foray de Reuilly. Et arpenteur ordinaire commis pour la province de Berry le 14^{me} au pin mois d'octobre mil six cens quatre vingt deux.

N^o 1. Les Vignes appellés de la Vermeuse, la diemio de la Vermeuse ne sont que des Vignes de la Prieure de Reuilly dont les terres.



H

Hotte

Ce grand panier en bois ou en osier, parfois en métal, est utilisé au moment des vendanges par les « hotteurs » pour transporter le raisin.



(▲ de gauche à droite) *Hotte en métal.* COLLECTION GÉRARD CORDIER ■ *Hotte en osier.* MUSÉE ESPACE BONARGENT DE SAINT-MARCEL

Ivrognerie

Ce terme s'emploie pour caractériser le comportement d'une personne qui a l'habitude de s'enivrer. Alcoolisme, dipsomanie, intempérance voire, plus familièrement, soûlographie, constituent autant de synonymes relatifs à l'ingestion excessive de liquides alcoolisés.



(► page de droite) *Acte judiciaire concernant une rixe suivie du meurtre du vigneron Georges Laurensen dans une auberge de Lourouer-les-Bois (aujourd'hui Le Poinçonnet), conséquence probable d'un excès de boisson (1745).* ARCH. DÉP. INDRE, 1 B 439

J K

Jambon en daube, jambon d'York

Ces deux recettes à base de jambon, caractéristiques de la cuisine bourgeoise et familiale du début du XX^e siècle, proviennent des carnets de cuisine de Renée Vigiuer, propriétaire du château de Bouges. Elles ont en commun de nécessiter une quantité significative de vin, ingrédient prisé pour le goût qu'il confère aux aliments.



► page de droite) *Carnet de recettes de Mme Vigiuer*. ARCH. DÉP. INDRE, 103 J 14

Kirsch

Le kirsch est une spécialité du Blanc où le vignoble, anéanti par le phylloxéra, fut converti en cerisaies. Dès 1898, les moines de Fontgombault commercialisent du kirsch. En 1900, la commune d'Ingrandes en produit près de 5 000 litres par an. Afin de promouvoir le kirsch, la société vigneronne et fruitière du Blanc, créée en 1913, participe à différents concours. La distillation des cerises à l'aide d'alambics ambulants perdure jusque dans les années 1950. Consommation et production des alcools forts tendent par la suite à diminuer.



► page de droite, au centre) *Courrier adressé par la Société vigneronne et fruitière du Blanc au préfet de l'Indre au moment de sa création en 1913*. ARCH. DÉP. INDRE, M 5595

Laissez la croute et servez chaud (Olida)

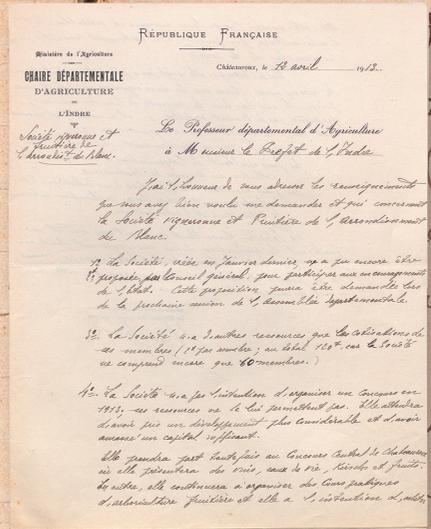
Olida Jambon en daube x
Faites cuire une heure de moins que la cuisson à anglaise, parez le jambon sans enlever la peau, mettez le dans une daubière, ajoutez-y une bouteille de bon vin blanc un verre de marasquin et laissez bouillir une heure doucement. Servez comme précédemment

Olida Jambon d'York et de Westphalie à la poêle

Coupez le jambon cru par tranches minces faites revenir cinq minutes, avec un peu de beurre; ensuite placez toutes vos tranches dans la poêle; mettez une demi bouteille de vin blanc faites bouillir à grands feu jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un peu de sauce.

Jambon instruit

Mettez le jambon avec moitié vin blanc sans le faire bouillir



Larde avec du persil jusqu'à ce qu'il soit bien bouillante, sel persil laissez cuire doucement et on une sauce



L

Lier

Cette opération, qui se pratique durant la saison hivernale, consiste à arquer les sarments conservés lors de la taille en les liant aux fils qui courent entre les ceps. Elle se pratique aujourd'hui le plus souvent avec l'aide d'une pince à lier la vigne.

(▲ à gauche) *Ligature de la vigne dans une parcelle de Gérard Cordier à Reully.*

Loge de vigne

Les loges servent à abriter vignerons et vendangeurs avec leurs outils par mauvais temps. Elles sont particulièrement nombreuses lorsque le parcellaire est dispersé. Aujourd'hui, nombre d'entre elles sont restaurées et protégées dans tout le département, en particulier autour du Blanc, de La Châtre et d'Issoudun.



(▲ à droite) *Loge aux environs du Blanc.*

(▶ page de droite) *Loge aux environs de Saint-Marcel.*





M

Maison de vigneron

Fréquente à Déols, à La Châtre, ou encore à Saint-Marcel, la maison de vigneron se caractérise par sa galerie extérieure. Elle se compose d'un cellier et d'un « *teu à cochon* » au rez-de-chaussée, d'une cuisine dotée d'une cheminée et d'une chambre à l'étage. La cave, à laquelle on accède par l'extérieur, est équipée d'une petite fenêtre permettant aux fermentations gazeuses de s'échapper.

(▲) *Maison de vigneron à Saint-Marcel.*

(◀) page de gauche, à gauche) *Marcel Lamy, Patois de Saint Marsais pitolat.*

ARCH. DÉP. INDRE, F 2116

Marrer

Marrer la vigne consiste à enrichir le sol des parcelles en y enterrant du fumier ou du marc de raisin. Cette opération, bien attestée dans les archives, s'effectue à la fin de l'hiver. La rareté du fumier en faisait au Moyen Âge une technique coûteuse, réservée aux plus riches propriétaires laïcs ou ecclésiastiques.

(◀) page de gauche, à droite) *Marché passé par Jean de Chalon-Tonnerre avec trois vigneronns de Valençay pour des travaux aux vignes de Valençay. Les vigneronns s'engagent à marrer la vigne en mars (copie de 1509 d'un acte de 1434).*

ARCH. DÉP. INDRE 66 J 327

NO



Noah

Ce cépage hybride américain, apparu en 1896, a été interdit en 1934 pour des raisons sanitaires. Le vin qui en était issu était réputé rendre fou. Le noah se rencontre cependant toujours à l'état sauvage, ou sous forme de treille pour le raisin de table.

(▲ à gauche) *Piquet métallique servant à signaler la culture du noah.* MUSÉE DES BORDES

Œnochoé

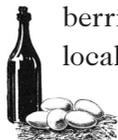
Ce pichet en terre permettait dans l'Antiquité de couper le vin avec de l'eau puis de le servir aux convives.



(▲ à droite) *Stèle de Saint-Ambroix. Personnage tenant une œnochoé.*
MUSÉES DE CHÂTEAURoux

Œufs à la couille d'âne

Cette recette d'œufs cuits dans une sauce au vin est une spécialité berrichonne. Elle est élaborée avec l'échalote « couille d'âne », une variété locale. Chaque famille possède sa recette !



(► page de droite) *Recette des Œufs à la couille d'âne «façon grand-mère Denise».*



Œufs à la couille d'âne

Ingrédients

(pour 4 personnes)

3 ou 4 échalotes

250 gr. de lardons

*2 à 3 cuillères à soupe
de farine*

*1 bouteille de vin rouge
(Bordeaux de 13 à 14°)*

4 œufs

50 gr. de beurre

Sel, poivre, ciboulette

Faire revenir les échalotes émincées dans le beurre et ajouter les lardons.

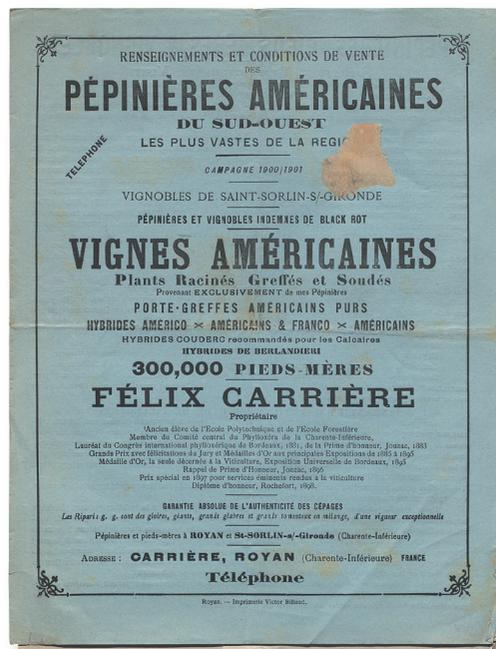
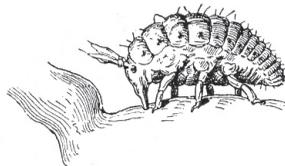
Dans une casserole, faire un roux avec la farine et le beurre restant et mouiller avec un peu de vin rouge, puis ajouter les échalotes et les lardons.

Bien mélanger et ajouter le reste de vin rouge jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajouter le sel et le poivre puis casser les œufs dans la préparation.

Laisser cuire les œufs comme des œufs au plat.

Servir à la louche dans des assiettes creuses et ciseler la ciboulette.

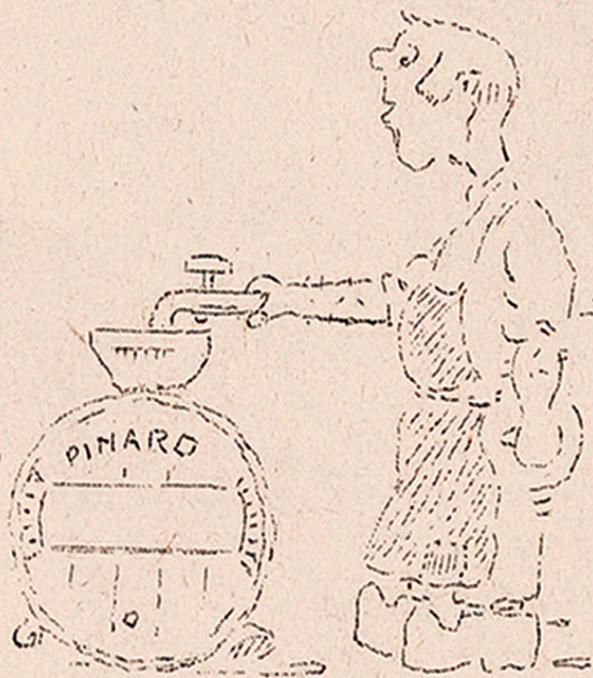
P



Phylloxéra

Le terme de phylloxéra vient du grec *phullon* (feuille) et *xeros* (sec). Il s'agit d'un puceron parasite dont la piqûre provoque l'apparition de galles sur les feuilles et entraîne la mort du cep. La maladie apparaît dans le sud de la France vers 1860 puis s'étend à tout le territoire. La technique du greffage permit de sauver le vignoble. L'Indre avait cependant perdu, entre 1879 et 1958, 40 à 70 % de sa surface viticole.

(▲ de gauche à droite) *Galles dues au phylloxéra sous des feuilles de vigne.* ■ *Catalogue de vente de pieds de vignes américaines, pépinières Félix Carrière à Royan, 1900.* ARCH. DÉP. INDRE, 32 J



PRODIGIEUSE INVENTION
Brevetée S.G.D.G.
(Sans garantie du goût)

NOMBREUX PARTISANS
Le seul système donnant
le plus grand rendement.

FABRICATION FRANÇAISE

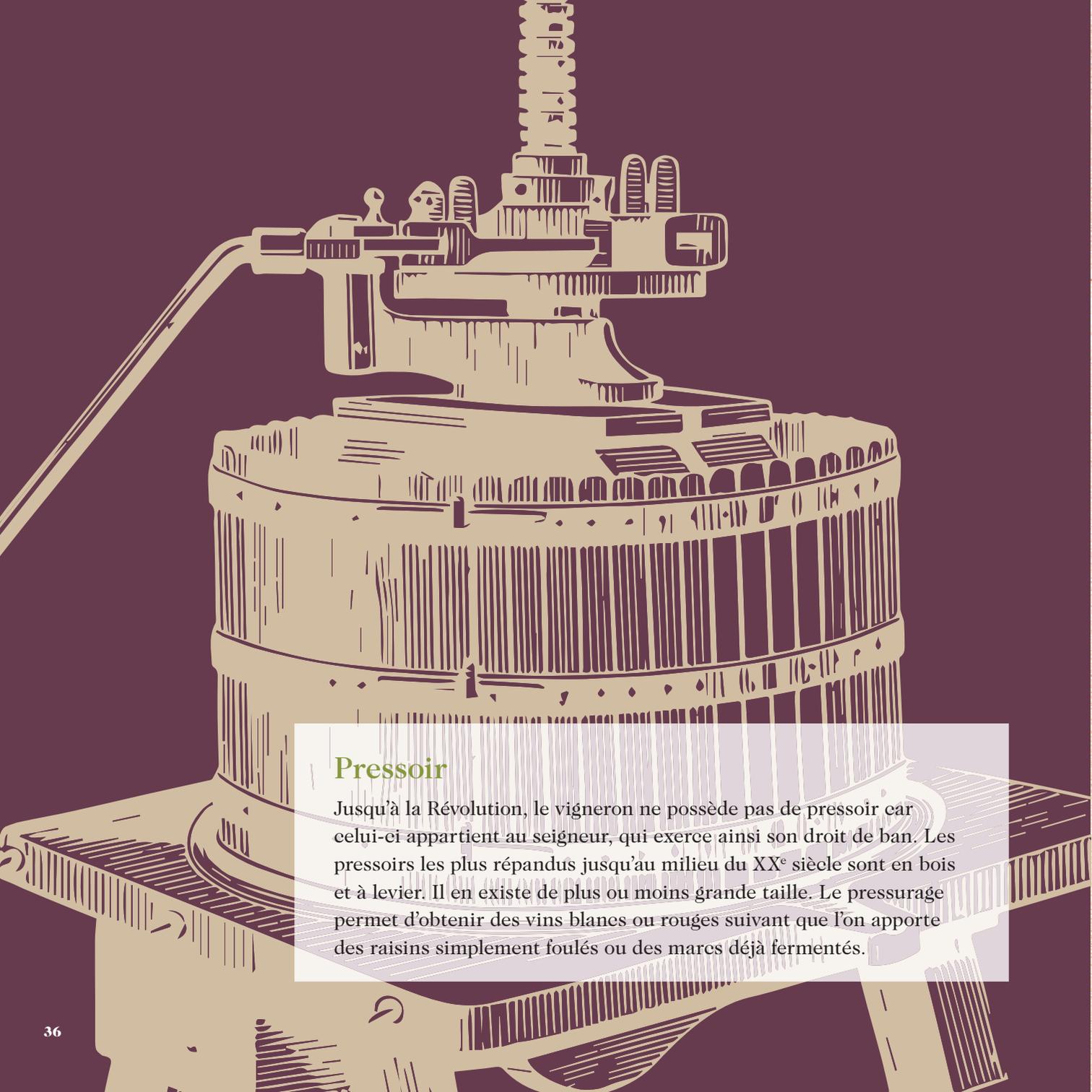
→
D'après différents croquis de MARAN.

Pinard

Ce terme populaire, associé à un mauvais vin, apparaît dans le vocabulaire des soldats à la fin du XIX^e siècle. Il provient très certainement de « pinot », un cépage très répandu. Durant la Première Guerre mondiale, le terme désigne la ration de vin accordée chaque jour aux Poilus et passe ainsi dans le langage courant.

[▲] *Journal de tranchée* : La Gazette du Créneau 134^e régiment d'infanterie – secteur 53. Auteurs : J.-F. Auclair, J. Lougnot et A. Bouvard (avril 1918). ARCH. DÉP. INDRE, R 971





Pressoir

Jusqu'à la Révolution, le vigneron ne possède pas de pressoir car celui-ci appartient au seigneur, qui exerce ainsi son droit de ban. Les pressoirs les plus répandus jusqu'au milieu du XX^e siècle sont en bois et à levier. Il en existe de plus ou moins grande taille. Le pressurage permet d'obtenir des vins blancs ou rouges suivant que l'on apporte des raisins simplement foulés ou des mares déjà fermentés.

Provin

En hiver, les viticulteurs multiplient la vigne par marcottage : ils couchent une vieille souche en terre et la recouvrent de fumier afin que quelques sarments s'enracinent. Au bout de deux à trois ans, ceux-ci donnent naissance à un provin, que le viticulteur sépare du pied mère. Le provignage, pratiqué jusqu'au XIX^e siècle, donne naissance à un paysage de vignes « en foule », sans direction précise et très dense.

(v) Registre de dépenses et recettes de l'abbaye de Barzelle (1724-1732). Ce registre mentionne de nombreuses dépenses liées au travail de la vigne, comme les « deux journées à boucher les vignes » ou encore « la façon des provins ». ARCH. DÉP. INDRÉ, H 147

façon des provins

Plus payé pour la façon des provins
que j'ay fait faire tant à la plante
que à nos vieilles vignes la somme de
quatre vingt deux livres.

Bon 384^{l. 8.}

~~2500~~
284.0

092.00.0



Q R

Quinquina

Plante d'origine amérindienne, le quinquina est d'abord consommé pour ses vertus médicinales, notamment afin de combattre fièvres et paludisme. Elle entre également à partir du XIX^e siècle dans la composition de vins aromatiques ou vermouths, très consommés en apéritif au XX^e siècle, comme le célèbre « Dubonnet », dont les réclames jalonnaient les routes de France.

[► page de droite, à gauche] *Publicité pour l'apéritif au quinquina Dubonnet (juin 1959).*

ARCH. DÉP. INDRE, PR 603/102

Route des vins

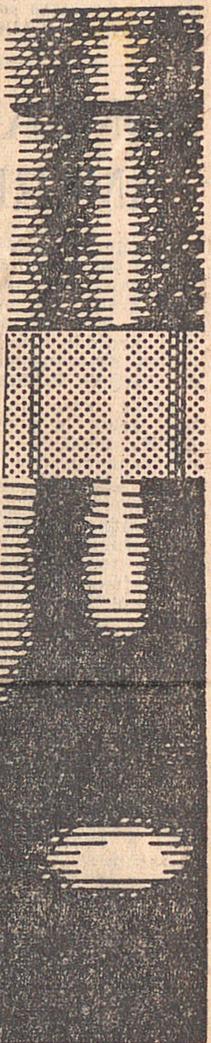
Les routes des vins, dont l'apparition est liée à celle de l'œnotourisme, proposent au voyageur la découverte d'un terroir viticole. « La route des vignobles du Cœur de France » propose ainsi un itinéraire de 300 kilomètres à la découverte des vignobles du Berry.

[▲] *Panneaux de signalisation au cœur des terroirs viticoles de l'Indre.*

[► page de droite, à droite] *Vigne à Sacierges-Saint-Martin.*

DUBONNET

DE
PLAS
Du. 17



DUBON

QUINQUINA



S



Sarment

Le sarment est le rameau vert de la vigne, qui pousse chaque année et est éliminé lors de la taille. Une fois séchés, les sarments abandonnés au sol sont souvent rassemblés en fagots et servent à faire du feu.



(▲ à droite) *Fagot de sarments dans une vigne au Trançer.*

(► page de droite, à gauche) *Planche représentant des sarments. M. A. Millardet, Étude sur les vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxéra (1876).*

ARCH. DÉP. INDRE, 88 J 699

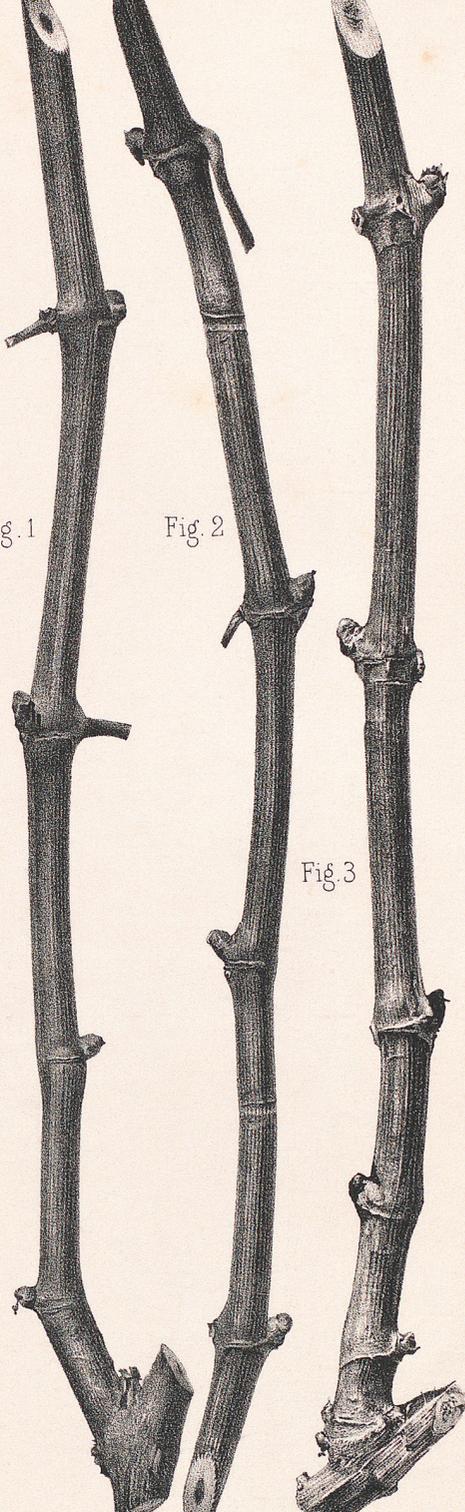
Serpette

Le paysan taille sa vigne à la fin de l'hiver avant la montée de la sève à l'aide d'une serpette. Cet outil, toujours utilisé de nos jours, n'a pas varié de forme depuis le Moyen Âge.

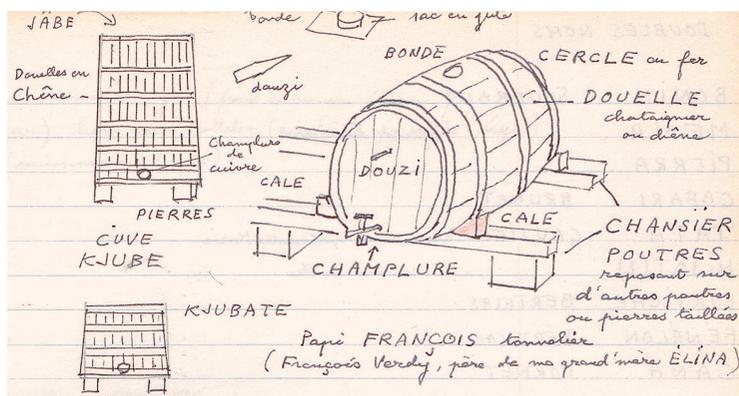


(► page de droite, à droite) *Taille de la vigne. Peinture murale (XIV^e siècle) – classé au titre des Monuments historiques le 5 décembre 1908. ÉGLISE DE PAULNAY*

(▲ à gauche) *Serpette. MUSÉE ESPACE BONARGENT DE SAINT-MARCEL*



T



Tire-bouchon

Cet ustensile commun des cuisines françaises a adopté au fil du temps une multitude de formes et de couleurs. L'un des modèles les plus connus est le « général de Gaulle » qui, avec ses deux leviers ouverts sur les côtés, évoque la silhouette du chef de l'État levant les bras lors de ses discours.

► page de droite) *Tire-bouchons.*



Tonneau

Le tonneau aurait été inventé par les Rhètes, un peuple originaire des Alpes. Importé en Gaule par les Romains, il détrône progressivement l'amphore. Ce récipient à deux fonds plats, formé de douves assemblées et retenues par des cercles, sert au transport et au stockage du vin. Barrique, fût, pièce, foudre ou muid sont des formes de tonneaux, ce dernier terme étant souvent réservé au « tonneau bordelais » d'une capacité de 900 litres, soit 1 200 bouteilles.

▲ Schéma d'un tonneau. Marcel Lamy, Patois de Saint Marsais pitolat.

ARCH. DÉP. INDRE, F 2116







V

Vendange

La vendange est la récolte du raisin destiné à la production du vin, mais c'est aussi le terme employé pour le raisin récolté. Pratique essentiellement manuelle, progressivement mécanisée au XX^e siècle, la vendange réunit coupeurs, cueilleurs et hotteurs, ces derniers étant chargés de déverser le contenu des seaux ou paniers dans des tonneaux ou cuves. La récolte rejoint ensuite la cave. À la fin de la vendange, les participants partagent le « borlot ».

(▲) *Vendanges à Saint-Marcel (XX^e siècle)*. ARCH. DÉP. INDRE, 58 J 10



Vendange

La vendange est une pince destinée à couper les grappes de raisin lors de la vendange. Elle se caractérise par son extrémité très pointue, ce qui la différencie du sécateur.

(▲ à gauche) *Vendanges et sécateurs*. COLL. PART.

Verre

Cet objet incontournable n'apparaît sur la table qu'à partir du XIX^e siècle. Auparavant, des valets de pied l'apportaient sur demande aux convives. Chaque type de vin nécessite un verre à même de mettre ses particularités en valeur : il ne saurait être question de boire du Bordeaux dans une flûte à champagne... « *Avoir un verre dans le nez* », « *Être entre deux verres* », « *Se noyer dans un verre d'eau* » sont autant d'expressions populaires qui témoignent de la proximité entre objet contenant et quintessence contenue.



(▲ à droite) *La table de la salle à manger du château de Valençay*.



Vincent (saint)

On ignore pour quelle raison le diacre Vincent de Saragosse, livré au martyre en 304 lors des grandes persécutions de Dioclétien, est devenu le patron des vignerons. Des confréries se placent cependant sous sa protection à partir du XVI^e siècle et célèbrent sa fête le 22 janvier à l'occasion de défilés, de messes et de repas conviviaux. De nombreuses communes de l'Indre conservent des objets dédiés à saint Vincent, tels que bannières, vitraux ou sculptures, qui témoignent d'un riche passé viticole.

[◀▶ double page, de gauche à droite] *Saint Vincent. Sculpture bois polychrome, (XIX^e siècle). ÉGLISE SAINT-GEORGES DE VILLENTOIS ■ Panneau de l'exposition des vins du syndicat de Saint-Vincent d'Issoudun au concours général agricole de Paris de 1909.*

ARCH. DÉP. INDRE, 32 J

Concours Général Agricole de Paris 1909.

INDICAT DE S^T. VINCENT

ISSOUDUN

Exposition des Vins

Rouges, Gris, Blancs,

Récolte 1908.

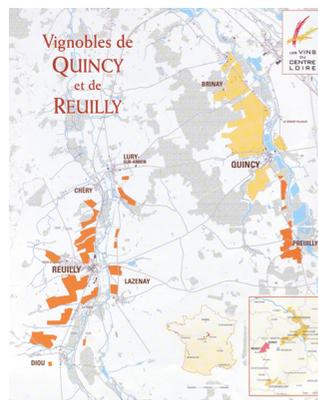


Président: *V^{ie} F. de Bonneval*

Vice-Présidents: { *Neveu*
Michaud

Trésorier: *Mercier-Saulé*

Secrétaires: { *Poupat-Aussiet*
Dupin 49



Xérès

Ce vin ibérique était très apprécié de l'aristocratie européenne durant la première moitié du XIX^e siècle. Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838) en était un grand amateur et en commandait très régulièrement pour son château de Valençay, où quelques bouteilles se trouvent toujours conservées.

(▲ à droite) *Bouteille de xérès de 1817.* CHÂTEAU DE VALENÇAY

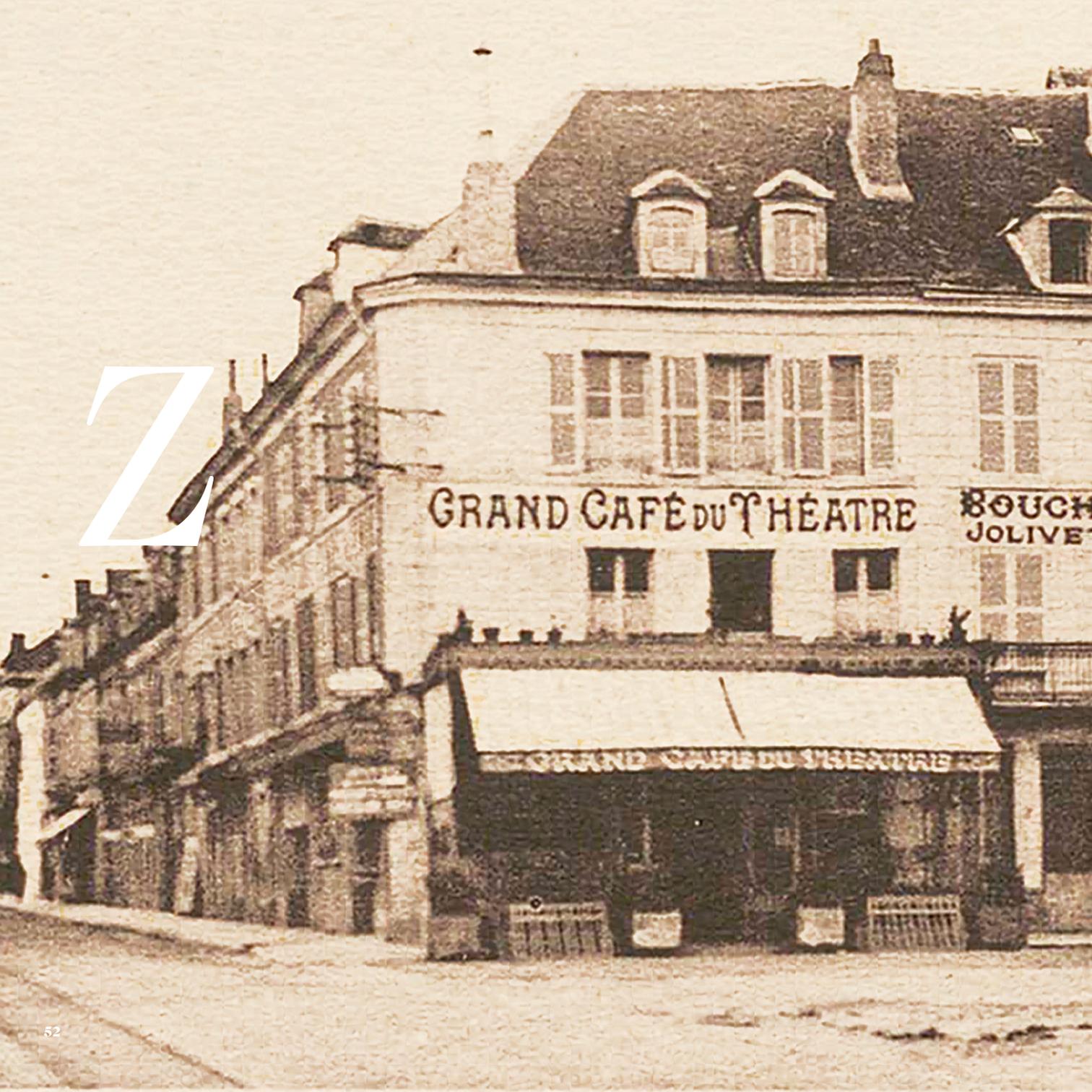
Reuilly, Quincy, Valençay

La signature du vignoble de Reuilly, AOC depuis 1937 pour les blancs et 1961 pour les rouges et les rosés, est sans aucun doute le vin « gris », issu du cépage pinot gris. Le vignoble de Quincy, AOC depuis 1936, dominant la vallée du Cher, se développe aujourd'hui sur près de 300 hectares. L'aire d'appellation « Valençay », AOC depuis 2004, regroupe treize communes de l'Indre et une du Loir-et-Cher sur un terroir argilo-sableux.

(▲ à gauche) *Carte des vignobles de Quincy et de Reuilly.* BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE-LOIRE

(▶ page de droite) *Clos de vignes jouxtant le château de Valençay.*



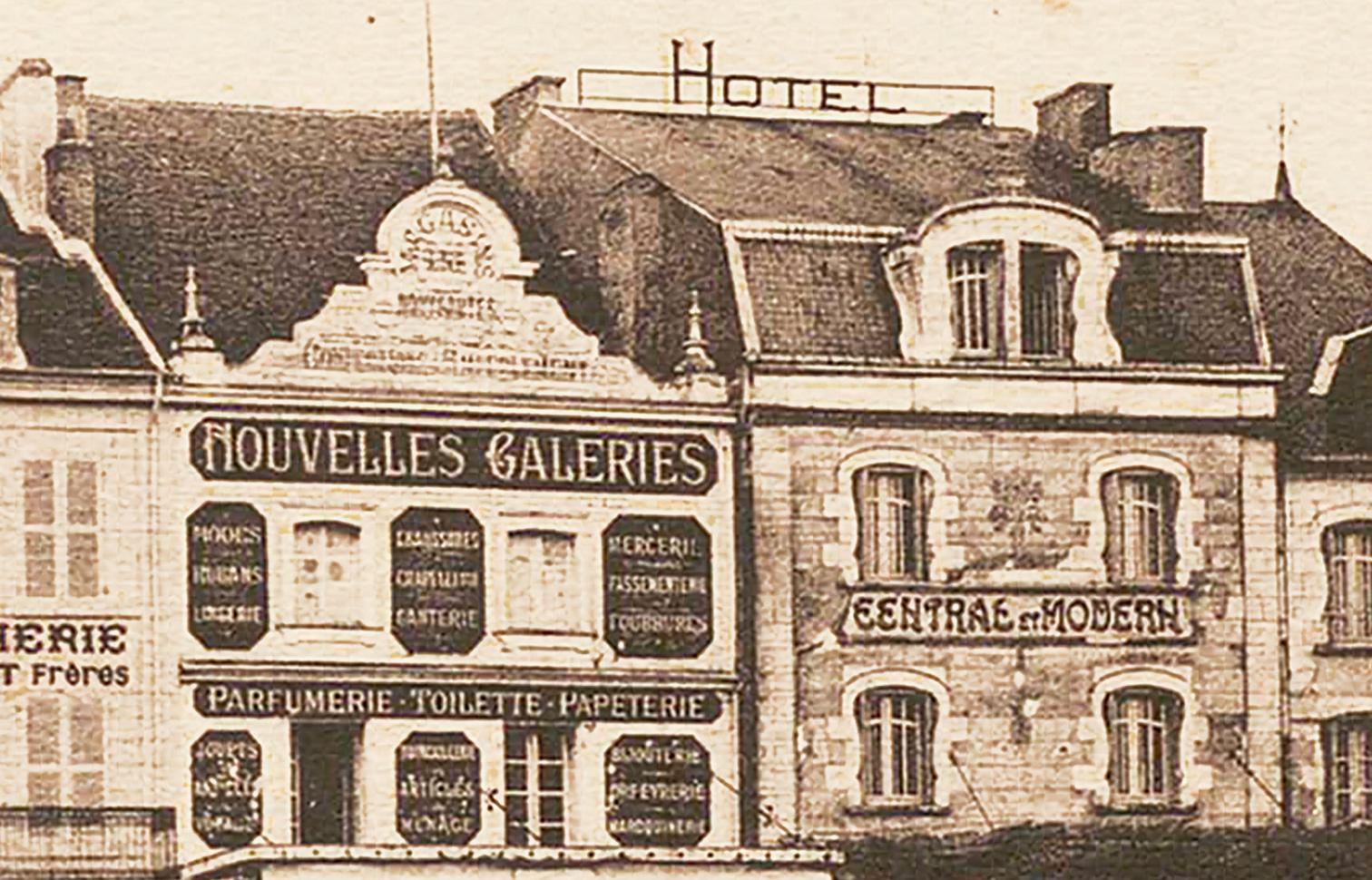


Z

GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE

BOUCHERIE
JOLIVE

GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE



Zinc

Ce terme familier s'applique depuis la fin du XIX^e siècle à un débit de boissons dans lequel le comptoir est recouvert de zinc. Cafés, vins et alcools y sont servis dans une ambiance populaire. La littérature naturaliste du XIX^e siècle assimila parfois le zinc ou café à un lieu de perdition, comme en témoigne *L'Assommoir* d'Émile Zola.

[◀▶ double page] *Un café au Blanc au début du XX^e siècle.* ARCH. DÉP. INDRE, 48 J 4B 1561

[Remerciements]

Aux personnes et aux institutions qui ont accepté de prêter des pièces de leurs collections et contribué à la réalisation de l'exposition et de l'abécédaire

Maison du patrimoine, musée des Bordes

Guy Sainson, président de la société vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun.

Musée Bertrand, Châteauroux

Michèle Naturel, directrice

Vincent Escudéro

Philippe Vincent

Musée George Sand et de la Vallée noire, La Châtre

Vanessa Weinling, directrice

Musée d'Argentomagus, Saint-Marcel

M. Philippe Riffaud-Longuespé, directeur

Arnaud Dessolier

Espace René Bonargent, Saint-Marcel

Bernard Désiré, secrétaire du comité de Saint-Vincent de Saint-Marcel

Château de Valençay

Sylvie Giroux, directrice

Fanny Christiaen

Fanny Chauffeteau

Site et musée de l'abbaye Notre-Dame de Déols

Andy Chambon, responsable du site et du musée de l'abbaye Notre-Dame

M. Jean-Paul Arnaud, maire de Saint-Marcel
M. Gil Avérous, maire de Châteauroux
M. Didier Barachet, maire d'Ardentes
Mme Nadine Bellurot, maire de Reuilly
M. Michel Bourin, vigneron
M. Roland Brégeon, maire de Thizay
M. Gérard Cordier, vigneron
M. Gérard Coulon, conservateur en chef du patrimoine honoraire
M. Claude Doucet, président du syndicat mixte du château de Valençay
M. Didier Dubant
M. et Mme Gauluet
M. Patrick Grosjean
M. Patrick Judalet, maire de La Châtre
M. & Mme Lévêque
M. Vincent Millan, président de la communauté de communes du Pays d'Argenton-sur-Creuse
M. & Mme Niceron
M. Pascal Pauvrehomme, maire de Sainte-Lizaigne
M. François Pineau, maire de Baudres
Mme Chantal de Pouilly
Mme Liliane Rémondrière, maire de Villentrois

Centre François-Garnier, Châtillon-sur-Indre – Olivier Geneste, directeur
Cercle d'histoire d'Argenton-sur-Creuse
La Confrérie des Culs d'Ours et des cabinets d'vigne en pays de George Sand.
Les Amis de Reuilly – Jean-François Reille
La Maison de Reuilly – Christelle Dumez
Le syndicat viticole Quincy Reuilly – Virginie Bigonneau
Le Bureau interprofessionnel des vins du Centre-Loire (Sancerre)
L'Association des vins et fromages de Valençay – Alexandrine Normant

Aux propriétaires de tire-bouchons, qui se reconnaîtront...

À la Direction de la communication du Département de l'Indre

À l'équipe des Archives départementales de l'Indre

Conception graphique : Caroline Berthélemy

Couverture : morceaux choisis issus de *l'Étude sur les vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxéra* de M. A. Millardet. ARCH. DÉP. INDRE, 88 J 699

Crédits photographiques : © Archives départementales de l'Indre, à l'exception de :

CAOA36 : p13.g. et dr., p22.dr.

Chassat, Michel / Château de Valençay : p14, p47.dr., p51

Château de Valençay : p18, p50.dr.

Creative Commons / Joachim Schmid, Département Viticulture et Sélection, Centre de Recherche Geisenheim : p34.g.

Grosjean, P. : p6, p28.dr.

Musée d'Argentomagus : p8

Musées de Châteauroux : p11.g., p32.dr., p45

Rencontre avec le patrimoine religieux : p21.g., p41.dr.

Association des vins et fromages de Valençay : p20

Achévé d'imprimer : septembre 2019,
sur les presses de Sodimass,
36800 Le Pont-Chrétien-Chabenet



[►] Une curiosité au Pêchereau, ce bas-relief tout à fait original est modelé sur la façade d'une maison particulière. Visible de la rue, il rappelle l'important patrimoine viticole de ce secteur, entre Saint-Marcel et Le Menoux (juin 2019).

www.archives36.fr





INDRE
LE DÉPARTEMENT