

La viticulture en Pays de Vaud au Moyen Âge : le point sur les sources historiques et la bibliographie

Autor(en): **Morerod, Jean-Daniel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue historique vaudoise**

Band (Jahr): **126 (2018)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954798>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

JEAN-DANIEL MOREROD

LA VITICULTURE EN PAYS DE VAUD AU MOYEN ÂGE : LE POINT SUR LES SOURCES HISTORIQUES ET LA BIBLIOGRAPHIE

On nous permettra de dire que l'histoire de la viticulture vaudoise au Moyen Âge est encore à écrire. Alors que le vin vaudois joue un rôle économique et culturel important, identitaire même, ses origines sont largement demeurées dans l'ombre. Voilà pourquoi, en attente de bibliographie, notre approche sera pointilliste : quelques points qu'il ne faudra pas oublier dans des travaux à venir, qu'on souhaite bien plus amples et ambitieux. Plus généreux aussi pour les vignobles non lémaniques.

UNE BIBLIOGRAPHIE FANTOMATIQUE

Un seul livre de valeur scientifique est consacré aux vignes médiévales, celui d'Anne-Marie Courtieu-Capt. Il remonte à 1959 et a pour titre *Recherches sur l'histoire du vignoble au Moyen Âge dans la partie méridionale de l'ancien diocèse de Lausanne*¹. C'est un travail d'érudition, sensible et intelligent, écrit par une chartiste liée par sa famille aux travaux viticoles à Lavaux. La première moitié de la thèse est consacrée aux travaux de la vigne et à l'économie du vin, la seconde au droit des vignes. Nous parlons de livre ; encore ne s'agit-il que d'une thèse de l'École des Chartes (Paris), simple photocopie diffusée à peu d'exemplaires. Cela n'ôte évidemment rien à ses mérites, mais en réduit la consultation². Même si cela correspond aux usages les plus libéraux de l'École des Chartes d'alors, vu de Lausanne, il est extraordinaire qu'un travail original et solide, datant d'à peine plus de cinquante ans, apparaisse aussi rare et périssable qu'une œuvre médiévale connue par quelques manuscrits. On devrait éditer ce qui n'est pour l'instant qu'un misérable dactylogramme, parfois difficile à lire.

Il y a bien sûr d'autres études, mais la plupart sont des livres d'émotions, dont la part historique est aléatoire. C'est le cas du livre souvent cité de Georges Ducotterd, *Les*

¹ Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches sur l'histoire du vignoble au Moyen Âge dans la partie méridionale de l'ancien diocèse de Lausanne*, Paris : École Nationale des Chartes de Paris (Thèse dactylographiée), 1959.

² Il est presque traité comme une pièce d'archives : c'est ainsi qu'on peut le consulter (mais pas l'emprunter !) aux ACV et aux AVL. En revanche, à la BCU, il est placé en dépôt externe et qui veut le consulter doit attendre plusieurs jours, mais peut l'emprunter. Un quatrième exemplaire est accessible au Glossaire des patois de la Suisse romande à Neuchâtel, mais « sur rendez-vous » et sans prêt. C'est tout pour la Suisse romande.

Faverges en Lavaux: vignoble millénaire, paru en 1976³. Les livres relatifs aux vignobles de la Ville de Lausanne et à leurs vendanges prêtent naturellement attention à l'histoire postérieure à 1537, ce qui n'est pas notre sujet. Quant à la littérature de réflexion, comme le livre de Jacques Dubois sur *Les vignobles vaudois*, en 1996⁴, les éléments historiques médiévaux n'en sont pas absents, mais manquent de solidité. Des études offrent une place au vin parmi d'autres thèmes ; c'est le cas d'histoires de villes et de seigneuries, ou d'un résumé d'histoire économique et juridique, comme *La vie économique à Lausanne au Moyen Âge* de Danièle Anex-Cabanis⁵. Quelques autres contributions sont également dignes de mention. En 1921, Maxime Reymond montre, dans le *Dictionnaire historique vaudois* d'Eugène Mottaz, à l'article *viticulture*, ce qu'on peut tirer d'un compte savoyard. Dans une brochure parue à Lausanne en 1933, le même Reymond livre un résumé de notre thématique sous le titre *Le vignoble vaudois à travers les siècles*. En 1991, Cynthia Monselesan⁶ jette les bases d'une étude des rendements.

La raison qui sous-tend ce manque d'études, c'est que la viticulture médiévale garde la plupart de ses secrets : on ne sait rien des cépages, et pas grand-chose des rendements. Quant aux travaux, à l'inverse, ils ressemblent à ceux d'aujourd'hui ou plutôt à ceux pratiqués jusqu'au milieu du XX^e siècle, quand les échelas de fer vinrent remplacer ceux de bois qu'il fallait, par crainte de la pourriture, ôter durant l'hiver, tâche absorbante, puisqu'à répéter au printemps dans l'autre sens. Mais, à juger des contrats de la fin du Moyen Âge, le vignoble avait largement la même apparence qu'un demi-millénaire plus tard. Il était fait de terrasses de pierre au nord et au sud, les *charmus*, ainsi que de passages, de terre ou pavés, les *coulisses*, à l'est et à l'ouest. Les clos, plus vastes et souvent entourés de murs, sont alors des propriétés de familles nobles ou d'institutions ecclésiastiques ; ils sont peu nombreux⁷. Il ne faut toutefois pas exagérer la ressemblance du présent et du passé. Ainsi, quand on recourait au provignage⁸, les ceps ne pouvaient être alignés.

3 Georges Ducotterd, *Les Faverges en Lavaux: vignoble millénaire*, Lausanne: Éd. du Grand-Pont, 1976.

4 Jacques Dubois, *Les vignobles vaudois. Etude de géographie viticole: regards sur le passé et leur présent prévisions quant à leur avenir*, Yens-sur-Morges: Cabédita, 1996.

5 Danièle Anex-Cabanis, *La vie économique à Lausanne au Moyen Âge*, Lausanne: Cahiers de la Renaissance vaudoise, 1978 (BHV 62).

6 Cynthia Monselesan, «Les vignes de l'hôpital de Vevey au XV^e siècle: rentabilité d'une exploitation», in *RHV*, 99, 1991, pp. 67-78.

7 Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches...*, *op. cit.*, pp. 18-30.

8 Provignage (ou marcotage): technique qui consiste à coucher un sarment (ou une vieille souche) qui va prendre racine dans une fosse en reproduisant fidèlement (par bouturage ou provignage), les caractéristiques du pied originel. Avant le phylloxéra, le provignage était la méthode utilisée pour multiplier la vigne et remplacer les pieds défectueux. (« Dico du vin », [dico-du-vin.com], consulté le 22 novembre 2017).



Moine lisant, selon l'édition de Rougemont (la dixième et la première connue, exécutée sur l'actuel territoire du canton de Vaud) du *Fasciculus temporum*, écrit en latin pour l'Université de Cologne par le moine chartreux au couvent de Sainte-Barbe de Cologne, Werner Rolewinck (1425-1502), 1481.

COMPTABILITÉ VITICOLE ET AUTRES SOURCES

Les chiffres de la gestion n'apparaissent qu'aux XIII^e et XIV^e siècles. Il s'agit de la césure majeure des sources médiévales, reflet d'une modification importante de l'organisation de la société. À cette époque, la gestion de l'économie se met à reposer sur l'écrit, en particulier sur la comptabilité.

Pour le vin, ces sources comptables existent, mais ne vont hélas pas très loin. Une institution qui possède un vignoble notera ce que ses vignes, ses vendanges et la vinification lui coûtent et ce que lui rapporte le vin qu'elle a vendu. On en tirerait facilement un bilan viticole de l'institution. Mais ce sont des chiffres écornés : les travaux faits par des dépendants non-salariés ne sont pas mentionnés dans les comptes ; seuls y figurent les travaux d'ouvriers payés. Ces mêmes comptes indiquent le volume et la valeur du vin vendu, mais ne se soucient évidemment pas d'évaluer le vin bu dans l'institution.

Conservés pour les années 1343-1352, les comptes⁹ de l'abbaye cistercienne d'Hautcrêt, près de Palézieux (aujourd'hui disparue)¹⁰, contiennent pour chaque exercice les dépenses et les recettes de ses vignobles (le Burignon, notamment). On peut regrouper deux de ces exercices qui se révèlent paisibles (pas de peste, pas d'incendie, pas de crise frumentaire), les comptes allant de novembre 1344 à novembre 1345, puis de novembre 1345 à novembre 1346. La vigne tient une grande place dans l'économie de l'abbaye, 36 % des recettes, 28 % des dépenses sont viticoles. Ainsi apprend-on que l'exploitation viticole est coûteuse.

À Hautcrêt, comme partout ailleurs, il n'y aura pas de réponse à la question de la consommation interne, ni à celle du rendement, ni à celle de la répartition des ceps entre blanc et rouge. Les sources non comptables, au premier rang desquelles figurent les contrats passés entre vigneron et propriétaires, ne sont pas beaucoup plus généreuses en information. Seuls divers travaux de la vigne sont énumérés avec soin.

L'ANCIENNETÉ

Sans faire une place ici aux découvertes de l'archéologie antique, mentionnons que les sources écrites les plus anciennes conservées au nord du Léman datent des IX^e et X^e siècles. Elles sont très rares, mais il y est souvent question de vin ; notamment, un censier (inventaire de biens) pour Vevey des environs de l'an 1000 mentionne une tren-

⁹ ACV, Ad 6bis.

¹⁰ Jean-Daniel Morerod, avec la collaboration de Christophe Jemelin, Pascal Simon et Samuel Verdan, « Le crédit d'une institution ecclésiastique au milieu du XIV^e siècle. Coffres et dépôts de l'abbaye cistercienne d'Hautcrêt », in *Staatsfinanzierung und Sozialkonflikte (14.-20. Jh.)*, Zurich : Chronos, 1994, pp. 19-40.

taine de vignes¹¹. On peut imaginer de petits vignobles dispersés un peu partout dans le pays, car il faut bien que les paroisses produisent leur vin de messe, ainsi qu'une couronne de vignobles autour des villes¹² où, sans doute, se développe le commerce du vin. Cette impression est corroborée par la lecture d'Idrisi¹³. Le grand géographe arabe, travaillant dans les années 1150 à sa *Géographie* destinée au roi Roger de Sicile, fait une place à Lausanne :

Lausanne est bâtie sur les bords d'un grand lac qui reçoit toutes les rivières provenant des Alpes; le Rhône (*Oued Rodano*), dont nous avons précédemment fait mention, coule à partir de ce point. Ses bords sont couverts de cultures étendues, de vignobles immenses et de fertiles campagnes.

Les renseignements d'Idrisi ne sont jamais détaillés et pèchent par une sorte d'euphorie commerciale (les marchands doivent être la source principale d'informations du géographe); mais l'auteur paraît globalement fiable.

Les évêques se sont souciés d'étendre les terres viticoles de la région lausannoise encore jusqu'au milieu du XIV^e siècle¹⁴, mais rien n'équivalut aux dons que firent aux monastères cisterciens les évêques du XII^e siècle. C'est à bon droit que la mémoire a retenu ces largesses et se représente les moines à l'assaut du Dézaley. Toutefois, l'évêque et de grands féodaux (notamment les seigneurs de Grandson) avaient commencé à planter Lavaux, avant que ne se dessine une politique viticole en faveur des cisterciens.

CÉPAGES

Il s'est dit beaucoup d'étranges choses concernant les cépages vaudois, comme en témoigne le film *Chasselas forever* de Florian Burion, sorti en 2016. Il est sensible aux mythologies, qu'elles soient familiales ou scientifiques. On y distingue sagacement les constatations des ampélographes de celles des historiens¹⁵.

11 Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches...*, *op. cit.*, pp. 5-6.

12 Mais elles ne sont pas nombreuses: vers 1150-1200, on ne peut guère mentionner qu'Avenches, Orbe, peut-être Moudon et Payerne, Lausanne, Vevey.

13 Muhammad ibn Muhammad al-Sharif Idrisi, *La première géographie de l'Occident*, prés., notes, index, chronologie et bibliogr. Henri Bresc et Anliese Nef, Paris: Flammarion, 1999, p. 368. Idrisi reparle de Lausanne (p. 425), mais sans mentionner explicitement les vignes: *Lausanne, ville qui en a tous les attributs, aux ressources abondantes, regroupant tous les types de marchandises, très fréquentée et très prospère*.

14 Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches...*, *op. cit.*, pp. 37-38.

15 Voir l'intéressant article de J.F. Vouillamoz et C. Arnold, « Etude historico-génétique de l'origine du Chasselas », in AMTRA (éd.), *Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, 41/5 (2009), pp. 299-307. Le film *Chasselas forever* s'adosse à cette recherche.

Pour l'instant, les sources vaudoises sont très rares et s'il arrive qu'on donne un nom au vin, il ne s'agit vraisemblablement pas de cépage à proprement parler, mais de particularités. En 1437, un marchand de vin au nom improbable de Nigkillino Bariskornly (un Fribourgeois au nom massacré?) achète à un bourgeois de Lausanne « 25 tonneaux pleins de vin blanc et de vin rouge sur lie, ainsi que 5 muids de vin regie »¹⁶. Le *vinum supra matrem* est en effet du vin sur lie, donc indifférent au cépage. Quant au second achat, l'épithète « regie » ne concerne pas un cépage, mais est une appréciation de sa grande qualité, littéralement « digne d'un roi »¹⁷.

La crise de gourmandise d'un inquisiteur, logé à l'hôpital d'Yverdon en 1492, nous montre des différences de goût pour un Lausannois qui se retrouve avec du vin des bords du lac de Neuchâtel et non plus du Léman. Il persuade l'hôpital de lui acheter du « vin du Val » : « [Le trésorier] versa 20 sous pour 40 pots de vin du Val pour le seigneur inquisiteur, qui le demanda car il ne voulait pas boire du vin de l'hôpital »¹⁸. S'agit-il du vin de Lavaux ou, peut-être, du vin du Valais, plutôt un nom de provenance que de cépage ? Un « banal » Chasselas ?

BLANC OU ROUGE ?

L'histoire du rouge est un peu mystérieuse et elle est troublée par l'omniprésence moderne du Chasselas. Au tout début du XIII^e siècle, l'évêque de Lausanne, Roger de Vico Pisano, dressa un petit état des sommes qu'il avait dépensées au service de son Église et de son État. Il tenait à montrer les sacrifices qu'il avait consentis dans une situation pénible : « Il faut savoir qu'à nos débuts, nous ne trouvâmes rien, sauf un peu de vin rouge », relève-t-il. Il veut dire qu'à son avènement le palais de Lausanne était vide. Sans doute qu'à l'annonce de l'arrivée d'un curialiste (membre de l'entourage du pape) italien, les serviteurs du palais avaient profité sans vergogne de l'antique droit de dépouilles qu'ils exerçaient à chaque changement d'évêque. Reste que ce petit peu de vin était rouge. Avait-il été négligé parce que ce rouge était de basse qualité ou parce que le rouge en général n'était pas prisé ? On ne le sait pas, mais, quoi qu'il en

¹⁶ Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches...*, *op. cit.*, p. 119: *25 dolia plena vino albo et rubeo supra matrem et 5 modia vini regie*.

¹⁷ «*Per vinum regium intelligitur vinum praestantissimum*» (par vin royal on entend vin de grand prestige): Petrus Ravanellus, *Bibliothecae sacrae seu thesauri scripturae canonicae amplissimi*, II, Genève: Chouët, 1663, p. 833.

¹⁸ *Item libravat pro XL potis vini vallis pro domno inquisitore, qui precavit, quia non voluit bibere vinum dicti hospitalis: 20 s.* La notice est citée par Yann Rod, « L'hôpital d'Yverdon », in Marie-Joëlle Jomini *et al.* (dir.), *Les hôpitaux vaudois au Moyen Âge: Lausanne, Lutry, Yverdon*, Lausanne: Université de Lausanne – Faculté des lettres – Section d'histoire, (CLHM), 2005, p. 286, n. 124.



« Autumnus », l'automne, détail de la rose de la cathédrale de Lausanne (1205-1239).

soit, il y eut de tout temps du rouge à côté du blanc. Une phrase aussi péremptoire est néanmoins critiquable, déjà parce qu'il y a plusieurs façons, pour un vin, d'être rouge.

Le rouge est dans une situation très particulière: il échappe assez largement au commerce. C'est la consommation du vigneron, qu'il n'a pas besoin de partager avec le propriétaire. Les contrats à mi-fruit ou aux deux-tiers (le vigneron et le propriétaire concluent un accord selon lequel 50 % ou 66 % de la récolte va au vigneron) ne mentionnent pas le rouge à partager. Toutefois, pour éviter les abus, il est parfois précisé que le vigneron ne peut pas recourir au provignage pour accroître la surface plantée en

rouge¹⁹. La vraie perplexité est ailleurs : la plupart du temps, il n’y pas d’indication sur la couleur du produit ! Compilé dans la première moitié du XIII^e siècle, le cartulaire du chapitre cathédral de Lausanne mentionne quatre fois du vin rouge et quatorze fois du blanc ; du claret apparaît onze fois. C’est bien peu, comparé aux centaines de vignes et de raisins cités sans mention de couleur. Il en va de même de toutes les autres sources.

L'EAU DANS LE VIN

On ne sait pas grand-chose de la consommation du vin, si bien que chaque détail est précieux. Le monastère clunisien de Romainmôtier énumère, en 1513, les rations quotidiennes des moines et des novices. Il est prévu que le vin soit coupé d’eau²⁰ : « Le vin doit être coupé d’eau dans une cruche [...]. Dans une cruche contenant 10 ou 12 pots [*environ 35 litres*], il est habituel de mettre un pot d’eau et parfois moins, selon les forces et la vivacité du vin. »

UN VIN VITE CONDAMNÉ

Rien n’est plus complexe que l’économie viticole. Le vin est fragile, se gâte facilement et ne vieillit pas bien. Le vin vieux de plus d’une année se paie moitié moins que du vin de l’année. Par ailleurs, c’est un marché, avec ses hauts et ses bas. Qui est à charge d’une quantité importante de vin a bien de la peine à s’adapter au marché. Comment faire pour que le vin à vendre soit d’une qualité consommable et qu’une clientèle existe au bon moment ? Dans la seconde moitié du XIV^e siècle, le gouverneur de l’hôpital de Lausanne n’arrive à s’ajuster au prix du marché qu’une fois sur trois achats environ. Signe que la vente est difficile, les acheteurs changent d’une année à l’autre. Le gouverneur traîne de grosses quantités de vin altéré ou périmé, si bien qu’il emploie l’expression un peu déprimée de « vin condamné »²¹, sans doute pour ce qui va n’être plus utilisable que comme vinaigre. Ce climat d’instabilité permanente est encore accru par la sévère interdiction d’importer du vin.

L'IVRESSE DES HONNÊTES GENS

L’ivresse est comme toujours source de rixes et d’insultes, des comportements qui sont réprimés. Rien d’original à ceci. En revanche, le discours moral change. Selon le droit de

19 Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches...*, op. cit., p. 117: *Item dictus Claudius non tenetur nec debet propagare seu augmentare vites portantes racemos rubeos sed potius de augmentare loco ipsarum vitum seu promitus propagare promites albas.*

20 MDR, 1, 3, p. 837, n° 75 (1513): *vinum debet limphari in brocheto [...]. In brocheto tenente decem potos vel duodecim, solet poni unus potus aque et aliquando minus, secundum vires et valitudinem vini.*

21 [...] *novem modiis condempnatis* (AVL, Chavannes D 624/2-4, comptes de l’hôpital Notre-Dame de Lausanne).

Lausanne, mis par écrit en 1368, le *Plaid général*, les gens convenables qui s'enivraient et faisaient un esclandre au lieu de payer devaient être traités avec ménagement. Le cabaretier devait les ramener chez eux avec une lumière et attendre le lendemain pour se faire payer²².

Cette bonhomie se teinte de réprobation dans le *Commentaire au Plaid*, rédigé sans doute avant le milieu du XV^e siècle²³:

Autrefois comme de nos jours, selon ce que dit ce texte, il arrive de temps à autre que ceux qui boivent du vin lourd et puissant s'enivrent dans les tavernes. Voilà ce qui, aux temps modernes, est jugé honteux. En effet, une personne digne et honnête ne doit pas s'enivrer à la taverne, ni prendre ses habitudes à la taverne. Bien au contraire, une personne digne et honnête doit se tenir à l'écart de la taverne. Voilà pourquoi il n'y a rien de plus à dire que ce qui est dans le texte.

Le moralisme municipal, si frappant à la fin du Moyen Âge, voit dans le vin une source de déchéance d'autant plus grave quand elle touche des bourgeois gérant leurs affaires et celles de la ville. Les autorités cherchent même à limiter leur propre consommation en séance ou lors de vins d'honneur. Mais, si l'on en croit Danièle Anex-Cabanis, l'écriture des procès-verbaux se dégrade notablement à mesure que les séances durent, signe que l'autodiscipline atteint vite ses limites²⁴.

UN USAGE HORRIFIANT DU PRESSEUR

Toutes nos sources font allusion au pressoir pour les vendanges ; la seule allusion au foulage remonte à une période ancienne, vers 1200²⁵. Les sources vaudoises mentionnent d'innombrables pressoirs ; elles évoquent aussi l'emploi d'un instrument de torture, appelé la « chatte ». On y installe pour un certain laps de temps (un quart d'heure, une heure...) ²⁶ le prévenu qui doit être torturé, souvent l'inculpé d'un procès pour sorcellerie. C'est un instrument douloureux, à juger du fait que le prévenu qui y est soumis passe souvent aux aveux. Il s'agit certainement d'un pressoir ou d'une partie de pressoir. Le nom viendrait du Haut-Valais germanophone : *Katze* appartient, là-bas, au vocabulaire du pressoir. Cette origine n'a rien d'impossible, puisque la répression

²² Danièle Anex-Cabanis, *La vie économique...*, *op. cit.*, p. 73.

²³ Pour la date, voir Danièle Anex-Cabanis, *La vie économique...*, *op. cit.*, p. 78.

²⁴ Danièle Anex-Cabanis, *La vie économique...*, *op. cit.*, p. 36.

²⁵ Anne-Marie Courtieu-Capt, *Recherches...*, *op. cit.*, p. 87.

²⁶ Chantal et Hans-Robert Ammann, « Vin et sorcellerie: de la vigne au pressoir. Vendanges dans les archives valaisannes (XV^e-XVII^e siècles) », in *Vallesia*, 60, 2005, p. 368.

de la sorcellerie en Valais est antérieure à celle qui s'est déroulée dans le Pays de Vaud.

L'idée d'utiliser le pressoir comme instrument de torture est sans doute à mettre en lien avec la représentation mystique du Christ placé dans un pressoir et source du vin eucharistique. Cette représentation se développe d'ailleurs au XV^e siècle²⁷. Il ne s'agit pas d'une simple anecdote horrifiante. Si certains particuliers en possèdent un, le pressoir fait partie de l'équipement seigneurial. À ce titre, il peut aussi bien être utilisé comme instrument de torture que comme instrument de vinification.

EN GUISE DE CONCLUSION

Comme de bien entendu, la recherche ira où elle voudra. Espérons qu'elle s'emparera de l'immense matériel comptable qu'ont laissé les administrateurs savoyards, les autorités municipales, les hôpitaux, etc.

L'absence de certaines informations sur le vignoble médiéval vaudois ne doit pas être vue comme une « fatalité médiévale ». Les sources à dépouiller sont vastes et réservent certainement des surprises. Du moins les régions voisines offrent-elles des informations absentes pour le moment des sources vaudoises. Par exemple, l'indication de cépage, absente dans le Pays de Vaud, existe aux alentours. On connaît ainsi la proscription du Gamay par le duc Philippe de Bourgogne en 1395: « un tresmauvaiz et tresdeloyaul plant nommez Gaamez »²⁸. Existe-t-il une politique bourguignonne des vins que n'a pas le Pays de Vaud morcelé, une politique impliquant le recours à un vocabulaire technique? Ou bien, de telles mentions n'ont simplement pas encore été découvertes?

Par ailleurs, une institution située hors du Pays de Vaud peut y acheter du vin. Les caves des si proches comtes de Savoie abondent en indications d'origine. Il en va ainsi en 1380, pour les cisterciens d'Hautcrêt et de Montheron, dont le rôle dans le commerce du vin est ainsi confirmé²⁹.

Enfin, les meilleures recherches régionales étrangères apportent un éclairage souvent décisif à la compréhension des sources locales³⁰. Dans une telle situation de pénurie, la bibliographie des régions voisines, en particulier les études faites en Bourgogne et en Valais, tient en quelque sorte le rôle de bibliographie locale...³¹

²⁷ Louis Réau, *Iconographie de l'art chrétien*, t. 2/2, Paris: PUF, 1957, pp. 420-424.

²⁸ Pierre Rézeau, *Le Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris: CNRS, 1997, p. 162.

²⁹ Max Bruchet, *Le château de Ripaille*, Paris: Ducher, 1906, p. 315.

³⁰ Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia, « Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge: le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIV^e-début XVI^e siècle) », in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12 (2014), pp. 1-24 (édition électronique).

³¹ Les études mentionnées aux notes 25 et 29 offrent une remarquable introduction bibliographique aux études bourguignonnes et valaisannes.