

ANNALES DE BOURGOGNE

TOME XXIV. — ANNÉE 1952.

LA CONSOMMATION DES GRANDS VINS
DU BOURBONNAIS ET DE BOURGOGNE

A LA COUR PONTIFICALE D'AVIGNON

DE Salimbene, qui promena à travers toute la France au XIII^e s. un palais d'excellent connaisseur¹, au valétudinaire Erasme qui, au XVI^e s., attend d'un grand vin le réconfort physique², tous les auteurs continentaux qui ont peu ou prou parlé des vins de France à la fin du Moyen Age nomment le vin de Beaune comme le plus remarquable ou, au pire, comme l'un des deux ou trois plus remarquables³. Les vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule, qui n'ont pas une renommée aussi éclatante hors du royaume, sans doute à cause de la situation moins excentrique de la région qui les produit, jouissent à l'intérieur de celui-ci d'une réputation presque comparable : on les consomme à Paris aux tables princières et ecclésiastiques⁴. Il n'est pas de sacre royal à Reims ni d'entrée du roi à Paris au cours du XIV^e s. où la mise en perce simultanée de nombreux fûts de Beaune et de Saint-Pourçain ne vienne souligner par la noblesse des vins distribués et par la dépense assumée le caractère solennel, exceptionnel, de la cérémonie⁵.

Il était naturel que ces princes des vins médiévaux trouvassent un débouché à la Cour pontificale lorsque celle-ci se fut, au XIV^e s., établie à Avignon, sur la rive même de la grande voie d'eau de la

1. Salimbene Salimbeni, *Chronica*, dans *M G H, Scriptores*, t. XXXII, p. 218.

2. H. HAUSER, *Erasme et le vin de Beaune*, dans *A B*, t. IV (1932), p. 395.

3. Quand Eustache Deschamps a l'estomac ruiné par les vins trop verts du Nord, il s'écrie :

*Hélas ! où sont les vins especiaux
Vins de Beaune qui ont telle renommée... ?*

citant les vins de Beaune les premiers (éd. Queux de Saint-Hilaire, ballade 1374, v. 2122).

4. Par exemple, à celle de Guillaume d'Auvergne, évêque de Paris de 1228 à 1249 (*Anecdotes historiques* d'Étienne de Bourbon, pub. par Lecoy de La Marche, Paris, 1877, p. 389).

5. Les vins de Beaune et de Saint-Pourçain furent les seuls vins de provenance lointaine consommés à Reims lors du sacre de Philippe VI en 1328. Cf. DELACHENAL, *Hist. de Charles V*, t. III, p. 76.

Saône et du Rhône à proximité de laquelle ils étaient produits et dont le cours pouvait aisément les y porter. Au chef de l'Église, à la Cour la plus somptueuse de la chrétienté, les vins les plus réputés des pays continentaux de l'Occident convenaient d'autant mieux pour les besoins liturgiques comme pour la table qu'ils provenaient de pays relativement proches de leur nouvelle résidence.

De fait, les papes et les cardinaux eurent toujours dans leurs celliers tant qu'ils demeurèrent à Avignon des vins de Beaune et de Saint-Pourçain pour les besoins de leurs hôtels. Les comptes des papes, qui sont conservés de façon à peu près complète depuis l'avènement de Jean XXII (1316)¹, permettent de suivre, pour le cellier pontifical, l'évolution et les conditions de cet approvisionnement. Au plus éminent des clients du monde, il est légitime de penser que l'on réservait les meilleurs des vins produits par les plus illustres vignobles. Aussi les données des comptes pontificaux renseignent-elles sur la préparation, le commerce, le transport et les prix de ceux que l'on n'hésiterait pas à appeler les plus grands vins du Moyen Age, si les difficultés du transport des pays de l'Atlantique à ceux de la Méditerranée n'avaient pas retenu les meilleures barriques de vin gascon d'entrer en compétition avec eux sur les rives du Rhône.

La Cour pontificale comprenait parmi ses services, dès le XIII^e s., une Bouteillerie qui subvenait aux besoins de la table du pape et de son entourage comme à ceux des curialistes et une Aumônerie qui distribuait des denrées alimentaires aux pauvres et aux pèlerins nécessiteux. Bouteillerie et Aumônerie avaient donc l'une et l'autre besoin de vins en quantités relativement importantes, mais de qualités évidemment très différentes. Tant que la Curie demeura en Italie, l'Aumônerie s'approvisionnait dans les vignobles de la campagne romaine et des Monts Albains et la Bouteillerie ajoutait dans ses celliers, aux meilleurs produits de ces mêmes vignobles des vins du Vésuve, des vins grecs et de la grenache (*vernaccia*) importés de plus loin². Sous Clément V (1305-1314), qui ne réside pas en

1. Les comptes des dépenses des papes d'Avignon ont été publiés sous une forme incomplète pour la période 1316-1378 par K.-H. SCHÄFER, dans les *Vatikanische Quellen zur Geschichte der päpstl. Hof- und Finanzverwaltung*, en trois volumes successifs : *Die Ausgaben der Apostolischen Kammer unter Johann XXII*, Paderborn, 1911 ; *Die Ausgaben der Apostolischen Kammer unter Benedikt XII, Clemens VI und Innocenz VI*, Paderborn, 1914 ; *Die Ausgaben der Apostolischen Kammer unter den Päpsten Urban V und Gregor XI*, Paderborn, 1937. Ces trois volumes seront désignés désormais par la mention SCHÄFER I, SCHÄFER II et SCHÄFER III.

2. C'est ce que nous apprennent les comptes de Boniface VIII conservés pour l'année 1302 : Arch. du Vatican, *Introitus et Exitus*, vol. 5.

Italie, c'est en Poitou et en Angoumois quand la Curie séjourne à Poitiers, à Pamiers lorsqu'elle se trouve à Toulouse, aux environs de Bordeaux lorsqu'elle demeure dans le Bordelais que le bouteiller se procure les vins dont il a besoin¹. Et quand ce pape se fixe à Avignon à partir de 1309, c'est évidemment aux vignobles de la basse vallée du Rhône et du Languedoc voisin que s'adressent Bouteillerie et Aumônerie pour leurs provisions : ce sont des vins de Saint-Gilles, de Beaucaire, de Nîmes, de Lunel, de Bédarrides, de Châteauneuf-Calcernier, de Noves, de Saint-Ésprit (l'actuel Pont-Saint-Ésprit) que se procure le bouteiller soit en achetant et pressant la vendange aux frais de son service, soit en achetant le vin nouveau, soit même en se réservant la récolte de certains domaines particuliers².

A ces vins du pays s'ajoutent naturellement sur la table du pape ceux de vignobles plus éloignés et de grande réputation qui lui sont parfois offerts en cadeau. C'est comme don d'un des cardinaux neveux que le vin de Bourgogne fait, à notre connaissance, son entrée dans le cellier pontifical en 1319 sous les apparences de six fûts de vin de Beaune³. Le choix de l'origine est en soi significatif. Les cadeaux sans doute renouvelés firent apprécier à Jean XXII et à son entourage les qualités de ces vins bourguignons. Mais il fallut attendre dix ans pour que lui-même ou son bouteiller décidât d'en acheter aux frais de la Bouteillerie. Les premiers achats qui portent sur 42 saumées de vins de Beaune et d'Arbois en 1330⁴, 51 saumées de vins provenant des pays situés au nord de Tournon en 1331⁵, ont été vraisemblablement faits à Avignon même : l'énoncé des quantités en mesures d'Avignon, l'incertitude du vignoble d'origine, la qualité de l'un des vendeurs, prêtre de la suite d'un cardinal défunt, le suggèrent.

L'austérité de Benoît XII n'était pas faite pour développer les achats d'un produit de luxe qui coûtait trois fois le prix des vins de la région ; de fait, on ne semble consommer pendant la presque totalité de son pontificat que des vins de Beaune qu'il a reçus en cadeau⁶. Et cependant, sans que j'aie pu trouver aucune explication satisfaisante de ce fait⁷, qui s'oppose étrangement à l'économie et à la rigueur que tous les travaux récents s'accordent à souligner

1. Bernard GUILLEMAIN, *Le personnel de la cour de Clément V*, dans *Mélanges d'archéologie et d'histoire publ. par l'École française de Rome*, 1951, p. 168, n. 4.

2. SCHÄFER I, p. 132-164 : *Expensa pro buticularia*.

3. SCHÄFER I, p. 140.

4. SCHÄFER I, p. 156.

5. SCHÄFER I, p. 159.

6. En particulier de l'abbé de Cîteaux (SCHÄFER II, p. 16, 46 et 155).

7. Il semble difficile de conclure quoi que ce soit du fait que cet achat a été fait par l'administration de la Pignote (Aumônerie) et non par le bouteiller.

dans son comportement¹, c'est ce pape cistercien qui, en envoyant à la fin de 1341 un de ses courriers, Bertrand Ameilh, acheter à Saint-Pourçain — à Saint-Pourçain et non à Beaune — onze fûts de vin de ce pays², a inauguré l'achat direct des vins du Bourbonnais et de Bourgogne aux lieux de production qui devait se développer sous son successeur. C'était appliquer aux achats de vins de qualité le système qui était utilisé depuis 1321 pour l'achat des draps de luxe que le pape chaque été et chaque hiver donnait à ses familiers pour leur vêtement ; un acheteur spécialisé allait les acquérir à chaque saison dans les villes drapantes de Flandre et de Brabant³.

Clément VI qui, dès le mois de mai 1342, succède à Benoît XII, apporte de la cour de France où il a été chancelier du roi un sens et une politique du faste qui se manifestent dans tous les domaines. Comment le couronnement pontifical pourrait-il ne pas s'accompagner de la distribution de ces grands vins qui ont été consommés au sacre de l'actuel roi de France Philippe VI ? Leur noblesse soulignera à sa façon l'importance exceptionnelle de la cérémonie. Mais la date choisie pour celle-ci, le 19 juin, tombe à une saison où les celliers sont à peu près vides en ce Moyen Age où les vins ne se conservaient pas et étaient consommés nouveaux. Ce n'est qu'une petite quantité de vin de Beaune, quatre saumées, que le bouteiller achète pour les fêtes à un marchand d'Avignon⁴. Les conditions de ce premier achat de vin de Beaune par la Cour pontificale permettent bien d'y voir un symbole de la politique de Clément VI. Et dès la fin de l'année, après la vendange, le bouteiller charge deux personnes d'acheter l'une à Saint-Pourçain, l'autre à Beaune les vins de qualité nécessaires à la table du pape⁵.

Désormais, de 1342 à 1366, pendant tout le pontificat de Clément VI, pendant tout celui d'Innocent VI et pendant la partie de celui d'Urban V où ce pape réside à Avignon, il ne se passe pas d'année où, pour le compte de la Bouteillerie, des vins ne soient achetés, simultanément le plus souvent, par des acheteurs sans doute spécialisés, à Saint-Pourçain et à Beaune ou aux environs⁶. Le bouteiller confie

1. Spécialement J.-B. MAHN, *Le pape Benoît XII et les Cisterciens*, Paris, 1949, et Bernard GUILLEMAIN, *La politique bénéficiaire du pape Benoît XII*, Paris, 1952 (fasc. 295 et 299 de la *Bibl. de l'École des Hautes-Études*).

2. SCHÄFER II, p. 142.

3. Cf. Y. RENOARD, *Achats et paiements de draps flamands par les premiers papes d'Avignon*, dans *Mélanges d'arch. et d'hist. publ. par l'Éc. française de Rome*, t. LII (1935), p. 273-313.

4. SCHÄFER II, p. 186. Il reste encore des vins de Beaune et de Saint-Pourçain dans le cellier pontifical le 5 juillet 1342 (*ibid.*, II, p. 206).

5. SCHÄFER II, p. 208.

6. SCHÄFER II et III, tous les articles placés pour ces pontificats sous la rubrique *Weinanschaffungen*.

ces achats à des personnes diverses qui changent assez fréquemment. Il préfère manifestement employer des membres du personnel de la Curie en qui il a plus confiance sans doute que dans des marchands dont il redoute peut-être qu'ils ne prélèvent un trop gros bénéfice. L'exemple des approvisionnements en draps des Pays-Bas confié depuis 1339 à un clerc, Jean Courtois, qui a remplacé dans ce service un marchand d'Avignon, Ricau de Gordes, utilisé depuis 1321 ¹, a sans doute influé sur sa décision : ce sont des sergents d'armes, des écuyers, des courriers du pape, parfois des clercs qu'il charge des achats de vin aux pays de production. Certains semblent devoir à leur compétence ou à leur ponctualité une certaine stabilité dans leur emploi, tel Gentile di Niccolò da Macerata, sergent d'armes du pape, acheteur des vins de Beaune de 1346 à sa mort de la peste noire en 1349 ², tel Étienne Vital, courrier du pape, acheteur des vins de Saint-Pourçain de 1356 à 1361 ³, tel enfin Jean Rosset, d'abord clerc au service du collecteur dans les provinces de Lyon et de Vienne qui achète, sur l'ordre de celui-ci, chargé de ces acquisitions en 1352 et de 1355 à 1359, les vins de Beaune nécessaires au pape en 1352 ⁴, puis qui, devenu chanoine de Chalon-sur-Saône, fait de même en 1362, 1363 et 1364 ⁵, et qui, enfin, quoique notaire de la Chambre apostolique, va acheter en Bourgogne en 1375 les vins et les blés nécessaires à la Curie ⁶. Jean Briduard, qui achète

1. RENOUARD, *Achats et paiements...*, *ul supra*.

2. SCHÄFER II, p. 331, 366.

3. SCHÄFER II, p. 619, 661, 711, 796.

4. SCHÄFER II, p. 491-492.

5. SCHÄFER III, p. 41-42, 78.

6. SCHÄFER III, p. 664-666. Jean Rosset est un personnage d'une activité extraordinaire qui a à peu près exclusivement consacré sa vie aux rapports surtout économiques de la papauté avec la Bourgogne. Clerc de Gérard d'Arbent, collecteur dans les provinces de Lyon et de Vienne, il a dû être chargé initialement par celui-ci d'acheter pour le compte de la Chambre, qui les faisait payer sur les revenus de la Collectorie, aux foires de Chalon, les draps et les toiles dont la Curie avait besoin, ainsi que les blés, les pois, les fèves et aussi les fromages nécessaires à l'Aumônerie pontificale qui se ravitaillait largement en Bourgogne ; il achète aussi parfois des avoines destinées à la Maréchalerie apostolique. Il s'occupe de ces divers approvisionnements à partir de 1352 au moins : il n'est donc pas étonnant que des achats de vin faits dans les mêmes conditions se soient ajoutés aux précédents. Les services qu'il rend ainsi ont valu à Jean Rosset un canonicat à Chalon-sur-Saône ; ils l'amènent, par une promotion naturelle, à succéder à Gérard d'Arbent comme collecteur dans les provinces de Lyon, Vienne, Besançon et Tarentaise en 1359-1360 (SAMARAN et MOLLAT, *La fiscalité pontificale en France au XIV^e s.*, Paris, 1905, p. 187). Ce rôle de clerc chargé des approvisionnements divers de la Curie en Bourgogne le met en rapport avec les bureaux centraux lorsqu'il vient à Avignon faire des livraisons (il conduit même des cerfs en 1355) ou présenter des comptes. Son sens des affaires et de l'administration et ses qualités pratiques y sont si appréciées que la Curie cherche à se l'attacher à la veille du départ d'Urbain V pour l'Italie : il est nommé *scriptor litterarum apostolicarum* et fait preuve, en particulier, d'une certaine activité dans l'aménagement du château de Montefiascone. En 1370, il est nommé notaire de la Chambre apostolique et, à ce titre, a une activité régulière dans les bureaux de celle-ci : il dresse des pièces, fait recopier des procès,

les vins de Givry en 1366 comme écuyer de l'évêque de Clermont¹, puis ceux de Beaune en 1371, en qualité de sergent d'armes du pape², suit une carrière parallèle, quoique moins brillante. Mais ces acheteurs sont beaucoup moins spécialisés que ceux qui, jusqu'au temps de Clément VI, achetaient les draps régulièrement.

Le retour d'Urbain V et de la Curie à Rome en 1367 brise ce système d'approvisionnement : curialistes et visiteurs doivent changer de régime et s'accommoder des vins latins. Le pape fait planter dans son verger une vigne en ceps des côtes du Rhône pour retrouver sous d'autres cieus les vins habituels³. On ne peut dire qu'il continue à s'approvisionner en Bourgogne pour les vins les plus fins, car, des 145 fûts de vin de Beaune dont l'entrée est assurée dans les celliers romains, 35 provenaient de dons de prélats bourguignons⁴ et les 110 autres constituaient la cave avignonnaise transportée spécialement à la suite de la Curie⁵. Les membres du Sacré Collège avaient sans doute agi de même. Ainsi le pape et les cardinaux pouvaient continuer à savourer sur les bords du Tibre ces grands vins de Beaune que Pétrarque accusait d'être la principale attache qui les retenait sur les rives du Rhône⁶.

Cependant les guerres soutenues par les papes en Italie créaient de graves difficultés financières : le Trésor apostolique entre avec le pontificat d'Innocent VI dans une période de pénurie qui contraste avec l'aisance du temps de Clément VI. Cette gêne a des

assiste à de nombreux paiements tout au long du pontificat de Grégoire XI. Mais ses rapports avec la Bourgogne sont loin d'avoir cessé et, de 1371 à 1376, il continue à assurer l'approvisionnement de l'Aumônerie en blés de Bourgogne ; il y ajoute même parfois la fourniture de fromages, celle de poissons et aussi celle de vins de Beaune, on l'a vu, en 1375. Cette double activité de notaire et d'acheteur faisait de lui un personnage important et très occupé : il avait autour de lui des familiers et des secrétaires qui l'aidaient, soit à la Curie même, soit en Bourgogne où il les envoyait (SCHÄFER II et III, index, s.v. *Rosselli Johannes*). Il est probable qu'il a continué à servir activement la Curie sous Clément VII. Il n'est pas invraisemblable qu'il faille l'identifier avec le Jean Rosset, prêtre de l'église de Vienne, qui fonda dans celle-ci une chapelle en l'honneur des saints Macchabées, antiques patrons de l'église, avant 1390, date où il était peut-être décédé (cf. P.-E. MARTIN et Paul ROUSSET, *La fondation du cardinal Jean de Brogny à Genève (1406) et le nom de la chapelle des Macchabées*, dans *Bull. de la Soc. d'hist. et d'arch. de Genève*, t. X (1951), p. 12-14).

1. SCHÄFER III, p. 158.

2. SCHÄFER III, p. 369.

3. Archives du Vatican, *Collectoria* 451, f^{os} 90-153 ; *Introitus et Exitus* 320.

4. L'évêque d'Autun, l'abbé de Saint-Étienne de Dijon, l'abbé de Saint-Pierre de Chalon, l'abbé de La Ferté et le doyen de l'église de Lyon envoyèrent ce don collectif à la demande d'un familier d'Androuin de la Roche, abbé de Cluny et cardinal en 1370, sans doute quand le vin emporté par le bouteiller en 1367 eut été épuisé (SCHÄFER III, p. 285-286).

5. SCHÄFER III, p. 251-252 et 262 ; cf. THEINER, *Codex diplom.*, II, n^o CCCXXV.

6. « Audio enim quod nihil possem tristius nilque indignantius audire, quosdam ibi esse qui murmurent se Belnense vinum in Italia non habere » (*Rerum senilium lib.*, IX, I).

conséquences sur l'approvisionnement en vins de prix : dès 1363, le bouteiller cesse d'acheter du vin de Saint-Pourçain que les très lourds frais de transport qui le grevaient, on le verra plus loin, rendaient excessivement cher ; il se limite aux vins de Beaune qui pouvaient venir directement par eau à moindres frais. Et même pour les vins de Beaune le système régulier d'approvisionnement annuel disparaît à partir du premier départ de la papauté en Italie : sous le pontificat de Grégoire XI, pendant les six dernières années que la Curie revenue en 1370 passa à Avignon avant le retour définitif à Rome en 1376, un seul voyage d'achat de vins fut entrepris, celui de Jean Rosset en 1375 déjà mentionné. Jean Rosset rapporta de Tournus, de Beaune et de Givry 213 queues et 1 poinçon de vin, la quantité de beaucoup la plus considérable qui ait jamais été achetée en une seule année¹. L'importance de cet achat s'explique sans doute par le vide du cellier pontifical, que les dons reçus les années précédentes² n'alimentaient pas au rythme de la consommation³, et par le désir du bouteiller, à la veille d'un nouveau départ pour Rome, d'emporter, comme en 1367, une provision suffisante⁴.

Lorsque Clément VII eut réinstallé à Avignon celle des deux administrations pontificales rivales qui, sous sa direction, revendiquait l'autorité sur la chrétienté, la tradition, incarnée souvent par les mêmes hommes, fut aussitôt reprise. Les comptes de Clément VII et de Benoît XIII qui, après lui, résida à Avignon jusqu'en 1403 n'ont pas été publiés ; mais des sondages dans les registres où ils sont transcrits montrent que les bouteillers de ces papes continuaient à envoyer des acheteurs approvisionner le cellier pontifical en vins de Beaune, de Givry, de Rully, de Chalon et de Tournus⁵.

Ainsi la Cour pontificale constitua un débouché à peu près régulier de 1342 à 1363 pour les vins de Saint-Pourçain, de 1342 à 1403 pour les vins de Beaune.

*

La méthode d'achat consistait, on vient de le voir, dans l'envoi sur place d'un marchand ou d'un clerc résidant en Bourgogne, au début du siècle, puis, régulièrement, dans celui d'un curialiste expédié à

1. SCHÄFER III, p. 664-666.

2. Au moins 3 fûts de vin de Beaune reçus de l'évêque de Clermont, en 1374 (SCHÄFER III, p. 547), et 14 fûts reçus de l'archevêque d'Embrun et de l'abbé de Cîteaux, le 4 janvier 1376 (*ibid.*, p. 611).

3. Le détail de la consommation connu pour l'année 1373 montre que la Curie a consommé cette année-là une trentaine de fûts (*bote*) de vin de Beaune (SCHÄFER III, p. 420-435).

4. Déjà en 1375, le bouteiller préparait le transport à Rome d'une partie du cellier pontifical comprenant 12 fûts et demi de vin de Beaune (SCHÄFER III, p. 611).

5. Arch. du Vatican, *Collectoria* 454, f^{os} 75-159.

dessein d'Avignon. L'exemple de Jean Rosset¹ comme la présence d'un courtier-dégustateur sur les lieux d'achat ne nous permettent pas d'imaginer ces acheteurs choisis à raison d'une compétence très spécialisée. Comme le vin ne se conservait pas d'une année à l'autre, c'est naturellement après la vendange que l'acheteur pontifical se mettait en campagne : en 1347, Gentile di Niccolò part d'Avignon le 14 août pour y rentrer le 15 novembre² ; la plupart attendaient sans doute l'automne, comme le fit Jean Rosset en 1375 : parti d'Avignon le 5 octobre, il y rentra avec les vins le 5 décembre³. L'on a néanmoins des exemples d'achats faits au cœur de l'hiver (du 8 décembre au 24 février en 1359-1360)⁴ ou même franchement au printemps (du 22 avril au 27 mai en 1352)⁵ ; des événements contingents expliquent sans doute une date si tardive d'approvisionnement.

L'acheteur, une fois parvenu dans la région de Saint-Pourçain ou dans celle de Beaune, utilisait le plus souvent les bons offices de courtiers⁶. Ceux-ci, comme le dit un texte, lui enseignaient les lieux où se trouvaient les bons celliers et les bons vins, « le conduisaient dans les villages et l'assistaient tout au long des achats »⁷ ; le plus souvent sans doute, ils choisissaient et goûtaient les vins, comme le firent Guillaume Lorette et Odet Barbisote à Beaune en 1375⁸. On les récompensait d'une rétribution fixe assez importante, 2 florins en 1355⁹ à Saint-Pourçain ; l'acheteur pontifical incluait, le cas échéant, parmi les fûts qu'il achetait ceux que le courtier pouvait avoir à vendre de sa récolte personnelle : Jean Rosset achète ainsi une queue de vin à Odet Barbisote en 1375 ; c'est le plus petit achat de la campagne.

Les achats n'étaient donc pas faits globalement auprès de négociants revendeurs : ils étaient faits au détail chez toute une série de personnes dont l'acheteur pontifical allait visiter le cellier à Beaune comme à Saint-Pourçain, à Givry au sud de Beaune comme à Tournus, où nous ne le rencontrons qu'en 1375. La diversité des quantités parfois minimes, parfois très considérables, comme celle des prix qui varient légèrement d'un vendeur à l'autre, laissent à supposer nettement que ces fournisseurs, trop rarement énumérés dans les comptes,

1. Cf. *supra*, p. 225, n. 6.

2. SCHÄFER II, p. 366.

3. SCHÄFER III, p. 666.

4. SCHÄFER II, p. 764.

5. SCHÄFER III, p. 491.

6. SCHÄFER II, p. 396, 583, 662, 711.

7. « Qui vina et cellaria docuerunt et ad villagia ipsum Guillelmum duxerunt et semper in negotio presentes fuerunt » (SCHÄFER II, p. 583).

8. SCHÄFER III, p. 665.

9. SCHÄFER II, p. 583.

devaient bien être les producteurs eux-mêmes. A Saint-Pourçain et dans les environs immédiats, à Saint-Nicolas et à Saulcet, aucun vendeur ne vend plus de huit tonneaux simultanément ; la plupart n'en vendent que de un à quatre, certains ne vendent qu'un ou deux travassons ou tonneaux de petite dimension ¹. A Beaune, la vente la plus considérable est de 24 queues ; quelques-unes s'échelonnent de 10 à 18 queues ; la plupart portent sur moins de dix queues. Nous n'avons la liste des vendeurs beunois que pour cinq années ² ; certains noms se retrouvent sur plusieurs de ces listes : ainsi Jean Baudouin vend 20 queues en 1355, 12 en 1356, 12 en 1357, et un Étienne Baudouin qui peut être son parent en vend 5 en 1375 ; Perel Granet vend 18 queues en 1355, 8 en 1356 ; Jean Milet en vend 12 en 1356, 8 en 1375. On serait tenté de supposer, à partir de ces différences, que la récolte de 1356 fût moins bonne que celle de 1355. Les acheteurs s'adressaient également à des producteurs ecclésiastiques : le curé de Saulcet, près de Saint-Pourçain, qui vend quatre pièces en 1355, la maison de l'Hôpital Saint-Jean-de-Jérusalem de Beaune, la maison des Cisterciens à Beaune, la maison de l'abbé Saint-Pierre de Chalon à Beaune, Jean Romanet, prêtre, de Givry sans doute. Un achat est fait au bailli de Beaune, qui devait posséder un vignoble. Il

1. Voici les listes de vendeurs de vins de Saint-Pourçain que nous fournissent les comptes pontificaux avec l'indication des quantités vendues : — en 1351, Petrus Jorge, moine du prieuré de Saint-Pourçain (3 tonneaux) ; Hugo Chamer (4) et Johannes Medicus (2), de Saint-Pourçain ; Johannes de Litos (2), Johannes Sabazac (1), Stephanus Motac (2), Lavilla Banda (1), tous quatre de Saint-Nicolas (Saint-Nicolas est aujourd'hui le faubourg sud de Saint-Pourçain) ; Jordi (2 travassons), Francillus (1 trav.), Reverinde (1 tr.), tous trois de Saint-Pourçain (SCHÄFER II, p. 492) ; — en 1355, Petrus de Chemares (3 pièces), Stephanus Groselier (5), Guillelmus dou Truelli (4), tous trois de Saulcet ; le curé de Saulcet (4), Johannes de Borbonio (4), Jacobus Costurarii (4) (SCHÄFER II, p. 583, complété par Arch. Vat., *Introitus et Exitus* 277, f^o 103 r^o v^o) ; — en 1357, Petrus Gerode de Saulcet (6 tonneaux), Johannes Gremet (8) (SCHÄFER II, p. 661).

2. Voici ces listes : — en 1355, Johannes Bauduini (20 queues), Perellus Graneti (18) (SCHÄFER II, p. 583) ; — en 1356, Johannes Mileti (12 queues), Geraldus Panetarii (12), Perellus Graneti (8), dicta la magnine (18), Johannes Baldoini (12), le maître de l'Hôpital Saint-Jean-de-Jérusalem (8), le gardien de la maison de Cîteaux (4), le gardien de la maison de l'abbé de Saint-Pierre de Chalon (2 queues 1/2) (SCHÄFER II, p. 619, complété par Arch. Vat., *Introitus et Exitus* 278, f^o 107 v^o) ; — en 1357, Johannes Baudoyini (12), Thomas de Aragona (24), Johannes Compani (4), mag. Stephanus de Vadenasse (3), Margarita de Lays (5), Capitulum belnense (3), Baillivus belnensis (3), Guillelmus de Sapine (4) (Arch. Vat., *Introitus et Exitus* 282, f^o 98 v^o) ; — en 1363, Johannes Boutafoul (3), mag. Petros Longetour de Belna (9) (SCHÄFER III, p. 41) ; — en 1375, Girardus Panetarii (16), Johannes de Chossi (10), Johannes Cocine (12), Stephanus Campsoris (3), Perrenetus de Brugne (4), Stephanus de Vendenossa de Belna (4), dictus Le Dignat (4), Guillelmus Gueynot (5), dictus Lemetet (7), Elietus Jacquelin (6), Johannes Miloti (8), dictus Barbisote (1), Stephanus Baudoyini (5) (Arch. Vat., *Introitus et Exitus* 344, f^os 45 v^o-46 r^o). — Et la même année à Givry les vendeurs sont Guillelmus Malhardi de Gevreyo (6 queues 4 poinçons), Hugo Salomonis (8 queues 2 poinçons), Johannes Romaneti, presbyter (3 q. 4 p.), l'abbé de Saint-Pierre de Chalon (6 q.) (*ibid.*, f^o 46 r^o).

ne semble pas y avoir à Beaune, non plus qu'à Saint-Pourçain, de grands négociants spécialisés à qui les envoyés du pape auraient pu acheter d'ensemble tous les vins dont ils avaient besoin ; le fait que 17 vendeurs, laïcs et ecclésiastiques, ont vendu 113 queues 1/2 en 1375¹ paraît prouver l'absence de négociants revendeurs pratiquant le grand commerce ; aussi bien de tels négociants, à supposer que le bouteiller du pape eût souhaité utiliser leurs services, auraient-ils pu expédier les vins jusqu'à Avignon, dispensant la Curie du voyage de l'acheteur. Cette méthode de l'achat direct au producteur, sans doute imposée par la structure même de la production et du commerce, est celle-là même qui est pratiquée, à la même époque, en Auxerrois où les marchands du Nord et de Paris viennent acheter personnellement les vins². Elle diffère grandement de la méthode en usage en Gascogne, où les vins sont vendus en Angleterre par des marchands aquitains qui les y apportent eux-mêmes³.

Les vins une fois achetés sont groupés au centre vinicole, Saint-Pourçain, Beaune ou Givry, où ils sont parfois entreposés et examinés à nouveau en attendant l'expédition⁴. Celle-ci comprend deux parties bien distinctes : le transport par terre jusqu'au port d'embarquement, le transport par eau sur la Saône, puis le Rhône, jusqu'à Avignon.

Le transport par terre est surtout complexe et difficile pour les vins de Saint-Pourçain. Saint-Pourçain-sur-Sioule est distant d'environ 175 kilomètres de Chalon-sur-Saône où ils sont embarqués : la route suivie passait par « La Corde »⁵, Digoïn, Le Fresne⁶, parfois par Givry⁷. Le transport se faisait par chariots (*quadriga*) qui ne portaient, semble-t-il, pour la plupart, qu'un seul fût chacun⁸ ; ils franchissaient par bac les principaux cours d'eau, c'est-à-dire l'Allier, la Loire et la Bourbince, aux trois points de passage qui viennent d'être mentionnés. Et les cahots de cette longue route imposaient des mesures de précautions répétées presque à chaque étape : resserrage des cercles et des liens des fûts, remplissage et bouchage étanche, rescellage, car les sceaux sont indispensables

1. Cf. *supra*, p. 229, II. 2.

2. Marcel DELAFOSSE, *Le commerce du vin d'Auxerre* (XIV^e-XVI^e s.), dans *A B*, t. XIII, 1941, p. 226-227.

3. Marjorie-K. JAMES, *Les activités commerciales des négociants en vins gascons en Angleterre durant la fin du Moyen Age*, dans *Annales du Midi*, t. 65, 1953.

4. SCHÄFER II, p. 293, 661.

5. La Corde, ancien port situé sur l'Allier dans la châtellenie de Verneuil (cf. HULLARD-BRÉHOLLES, *Titres de la maison ducale de Bourbon*, t. I, n^o 3.329), difficile à identifier exactement aujourd'hui : il devait se trouver aux environs de l'actuel pont de Chaseuil (c^{no} de Varennes-sur-Allier), comme me le suggère aimablement M. Jean Richard.

6. Le Fresne, Saône-et-Loire, commune et canton de Gueugnon.

7. SCHÄFER II, p. 208, 396, 661 et surtout 711.

8. 12 chariots pour 15 fûts en 1358 (SCHÄFER II, p. 711).

pour éviter le vol ou les mélanges dolosifs¹. Un charpentier muni d'une provision de cercles et d'osier accompagnait le plus souvent le convoi pour faire les réparations d'urgence². Ce convoi comprenait les charretiers qui conduisaient les dix à vingt chariots et l'acheteur pontifical à cheval accompagné d'un ou deux valets qui ne quittaient pas les fûts et les surveillaient partout où ils étaient entreposés ou en stationnement³. Il était bon d'être muni d'un panonceau aux armes du roi jusqu'à l'entrée dans le duché de Bourgogne⁴.

Le transport de Beaune ou de Givry à Chauvort au confluent de la Saône et du Doubs, beaucoup plus bref (3 lieues ou 26 kilomètres)⁵, se faisait dans les mêmes conditions, mais avec beaucoup moins de difficultés : je n'en veux pour preuve que les quantités beaucoup moins importantes de vin utilisées pour l'ouillage des fûts sur le trajet Beaune-Avignon que sur le trajet Saint-Pourçain-Avignon. Il est de fait que les fûts perdaient, *fluebant*⁶, pendant le transport ; il fallait donc, comme aujourd'hui où cette perte résulte exclusivement de l'évaporation et de l'absorption par le bois, les remplir pendant le transport pour que ce vin qui se conservait déjà mal ne se gâtât pas : c'est là l'ouillage pour lequel l'acheteur pontifical achète régulièrement en sus un fût ou un fût et demi pour quinze à Saint-Pourçain⁷, tandis qu'il n'achète, et beaucoup moins régulièrement, qu'un fût destiné à cet usage pour 25, pour 50 ou même pour 100 à Beaune⁸. Il semble évident que les cahots d'une longue route terrestre déjoignaient les douves et entraînaient une perte sensible de vin.

A Chalon comme à Chauvort, les vins sont souvent entreposés dans une maison louée à cet effet jusqu'au moment du départ⁹ : il faut peut-être attendre que l'ensemble des fûts achetés soient rassemblés ; il est également nécessaire de terminer les formalités indispensables : obtention du duc de Bourgogne de l'autorisation d'exporter les vins hors du duché¹⁰ ; obtention d'un sauf-conduit du duc et de son châtelain de Chalon¹¹ ; expédition de copies de la lettre du camérier pontifical en vertu de laquelle les vins doivent être conduits à Avignon sans délai sinon gratuitement¹² : une copie de cette lettre peut être exigée de chaque péager sur le fleuve. Si toutes ces pièces ne sont pas rassemblées, il est nécessaire d'envoyer un messager les chercher soit à Dijon¹³, soit à Avignon¹⁴, avant d'embarquer les vins.

1. SCHÄFER II, p. 208, 293. — 2. Arch. Vat., *Introitus et Exitus* 200, f^o 53 r^o. — 3. SCHÄFER II, p. 269, 396, 661. — 4. SCHÄFER II, p. 293. — 5. SCHÄFER II, p. 270, 293, 332, 367, 764 ; III, p. 41. Sur l'importance de Chauvort, cf. J. RICHARD, *Passages de Saône aux XII^e et XIII^e s.*, dans *A B*, t. XXII, 1950, p. 259. — 6. SCHÄFER III, p. 466 ; « ne fluerent ». — 7. SCHÄFER II, p. 239, 269, 396, 711, 798. — 8. SCHÄFER III, p. 41, 466. — 9. SCHÄFER II, p. 293. — 10. SCHÄFER II, p. 467. — 11. SCHÄFER II, p. 583, 662, 765 ; III, p. 41, 665. — 12. SCHÄFER II, p. 332, 366 ; III, p. 42. — 13. SCHÄFER II, p. 662. — 14. SCHÄFER II, p. 662 ; III, p. 41.

Certaines années, les cataclysmes naturels allongent l'attente : en 1349, les inondations de la Saône retinrent pendant soixante-dix-sept jours les vins de Saint-Pourçain à Chalon¹. Pendant ce temps, bien entendu, les fûts sont constamment surveillés et réparés dans l'entrepôt où ils se trouvent. Chalon est parfois la première étape des vins de Beaune embarqués à Chauvort en amont : en 1353, on les y débarque même et on les entrepose².

Enfin, les fûts sont chargés sur les bateaux. Ce nouveau transbordement s'accompagne de toutes les précautions habituelles : resserage des cercles, vérification des liens, ouillage³. Le bateau chargé est gardé dans le port⁴. On y introduit tous les accessoires nécessaires à une navigation qui peut être périlleuse : pieux, lanterne, chandelles, bois à brûler⁵ ; on y fixe le panonceau aux armes du pape⁶. Avec les équipages montent à bord l'acheteur, lorsqu'il est venu d'Avignon et y retourne, un ou deux valets qui l'accompagnent, parfois un clerc, toujours un charpentier⁷. Et la flotille, qu'elle soit chargée de vins de Saint-Pourçain ou de Beaune, entreprend la descente de la Saône et du Rhône. Une seule indication, tardive, celle qui concerne la campagne de 1375⁸, permet de se faire une idée des bateaux utilisés pour cette navigation : l'on charge 113 queues et 1 poinçon sur trois bateaux, soit en moyenne 38 queues par bateau ; puisque la queue contient environ 400 litres, ces bateaux devaient jauger de vingt à trente tonneaux au moins.

La monotonie de la descente de la Saône, puis du Rhône, est coupée par les arrêts aux vingt-six péages⁹ qui l'interrompent entre Chalon et Avignon : on y acquitte le droit dû, si le péager ne concède pas, au vu de la lettre du camérier ou sur un ordre de son seigneur, le passage en franchise. Il n'est pas rare que, du fait de celui-ci ou de leur propre mauvaise volonté, certains péagers retiennent quelques jours la

1. SCHÄFER II, p. 396.

2. SCHÄFER II, p. 532.

3. SCHÄFER II, p. 294, 662.

4. SCHÄFER II, p. 294, 662.

5. SCHÄFER II, p. 532, 662.

6. SCHÄFER II, p. 765 ; III, p. 665.

7. SCHÄFER III, p. 665, 666.

8. SCHÄFER III, p. 664, 666.

9. Voici la liste de ces péages telle qu'elle résulte de deux énumérations faites dans les comptes du trésorier apostolique aux dates de 1355 (SCHÄFER II, p. 583) et de 1360 (SCHÄFER II, p. 764-765) : La Colonne, Lépervière, Mouge, Montbellet, Mâcon (2 péages), Belleville-sur-Saône, Riottier, Trévoux, Rochetaillée, Saint-Symphorien-d'Ozon, Givors, Vienne, Saint-Alban-du-Rhône, « Salières », Roussillon, Serrières, Saint-Vallier, Tournon, La Roche-de-Glun, Valence, La Voulte, Baix, Ancône, Viviers, Pont-Saint-Esprit, L'Hers et Roquemaure. — Le compte de l'expédition de 1375 mentionne qu'il y a 25 péages entre Tournus et Avignon « de Trenorchio apud Avignonem, ubi sunt 25 pedagia » (SCHÄFER III, p. 665). Tournus est, en effet, situé à proximité de la Mouge.

flotille sous leur tour ; et les frais s'accroissent d'autant ¹. C'est sans doute la raison pour laquelle il est fréquent que l'on donne du vin aux péagers dont il est, en définitive, plus économique de se concilier ainsi les bonnes grâces ². En cours de route, le charpentier et les valets surveillent les fûts : à Lyon, l'on s'arrête volontiers pour les desceller, les remplir, les reboucher et les resceller ³. Parfois la nature complique la tâche : en 1363, la maigreur du Rhône aux basses eaux fait s'échouer le bateau porteur devant La Platte, en aval de Pont-Saint-Esprit : il faut l'alléger pour le remettre à flot et, au cours de l'opération, lorsque le bateau délesté bondit brutalement sur le courant, une queue et un poinçon glissent par dessus bord et sont perdus ⁴ ; pour éviter semblable mésaventure, les bateaux plus importants de la flotille de 1375 doivent s'alléger devant Beauchastel, Cruas et Bourg-Saint-Andéol ⁵. Enfin, après dix-sept jours environ de navigation ⁶, les bateaux accostent sous Avignon : les fûts, une nouvelle fois déchargés et transportés sont remis au bouteiller qui les fait déposer dans le cellier. On conçoit qu'après tant de manipulations et de déhanchements on ne les renvoie pas vides en Bourgogne pour un nouveau voyage ; mais peut-être font-ils partie de la futaille que le bouteiller envoie chaque année à Nîmes, à Lunel ou à Beaucaire pour y chercher le vin fait sur place avec la vendange qu'il a achetée.

L'acheteur fait alors ses comptes et demande au trésorier apostolique de lui rembourser les sommes qu'il a dépensées en sus de l'argent qu'il a reçu de lui au départ d'Avignon et des collecteurs pontificaux en Bourbonnais et en Bourgogne ⁷, ainsi que son salaire journalier pendant la durée du voyage. Le trésorier apostolique insère dans ses propres comptes toutes les justifications détaillées qu'il exige de l'acheteur, au jour du règlement définitif, qui, de 1352 à 1362, est le 29 décembre. C'est à cette comptabilité méticuleuse et ordonnée que nous devons de connaître avec un certain luxe de détails concrets le mécanisme des achats et des transports compliqués qu'a imposés la qualité des grands vins de Beaune et de Saint-Pourçain.

*

La précision de ces détails présente, entre autres éléments d'intérêt, celui de nous permettre de nous faire une idée de la qualité, de la quantité et des prix de ces vins au cours du XIV^e s.

1. SCHÄFER II, p. 583.

2. SCHÄFER III, p. 665.

3. SCHÄFER II, p. 764 ; III, p. 42.

4. SCHÄFER III, p. 42.

5. SCHÄFER III, p. 666.

6. SCHÄFER II, p. 208.

7. SCHÄFER II, p. 208.

Il est impossible d'avoir une opinion sur la qualité des vins de Beaune et de Saint-Pourçain importés pour la table et pour l'hôtel pontificaux. Les vins ne se conservaient pas au Moyen Age et l'on consommait les vins de l'année avant qu'ils ne s'aigrissent. Nous ne pouvons donc imaginer la saveur de vins prisés à une époque où l'on ignorait les crus et les millésimes. Il paraît simplement ressortir de leur présence sur toutes les tables princières du centre, de l'est et du sud-est de la France et des pays voisins que ces vins étaient bien parmi les meilleurs du temps. Ceux que les courtiers-dégustateurs choisissaient pour la table du pape et dont le bouteiller n'hésitait pas à faire de grands frais pour se les procurer, devaient être des plus nobles de cette élite. Les invectives de Pétrarque qui accuse ces trop bons vins de Beaune de retenir à Avignon la Cour pontificale, peu soucieuse de retourner en Italie parce qu'elle en serait privée, et les louanges contradictoires de Jean de Hesdin soulignent encore cette exceptionnelle qualité ¹.

Mais des indications plus précises sont très rares dans les comptes. Ceux-ci ne révèlent pas la couleur des vins de Saint-Pourçain ; ils mentionnent parmi les vins de Beaune des vins blancs et des vins claires, sans que les rares passages qui les citent permettent de savoir si ces fûts de blanc ou de clairet constituaient une exception ou si, au contraire, leur présence était normale et leur proportion constante par rapport à l'ensemble ².

La précision des comptes concernant les achats de certaines années montre que ceux-ci sont faits, au cours de chaque campagne, à des producteurs divers et à des prix différents, *a diversis personis et diversis precii*. Il est donc permis de penser que les fûts ne devaient pas être exactement de la même qualité : peut-être la réputation de certains producteurs ou de certains terrains, confirmée par la dégustation, explique-t-elle plutôt que la concurrence que, par exemple, en 1356, à Beaune même, les douze queues achetées à Jean Milet aient été payées 17 florins la queue et les douze queues achetées à Géraud Panetier l'aient été 16 florins ³. Il faudrait des listes plus

1. Cette querelle du vin de Beaune à la Cour pontificale eut son origine dans la lettre écrite en 1366 par Pétrarque à Urbain V, dont nous avons cité les termes plus haut, p. 226, n. 6. Jean de Hesdin répondit en faisant l'éloge du vin de Beaune. Pétrarque composa alors contre Jean de Hesdin l'*Apologia contra cujusdam anonymi Galli calumnias*, où il maintient sa position. Coluccio Salutati, dans la lettre qu'il écrit à Pétrarque le 4 janvier 1369, résume les arguments des curialistes français revenus à Rome, lorsqu'il dit que pour eux le vin de Beaune est la garantie de la sobriété et de la tempérance, tandis que les vins d'Italie troublent leurs cerveaux. Cf. Henry COCHIN, *La grande controverse de Rome et d'Avignon au XIV^e s.*, dans *Etudes italiennes*, t. III, 1921, p. 1-14 et 83-94.

2. SCHÄFER II, p. 239, 293 ; III, p. 41.

3. Arch. Vat., *Introitus et Exitus* 278, f^o 107 v^o.

complètes des vendeurs de chaque année pour savoir s'il existe dans ces différences des constantes qui laisseraient supposer l'existence de véritables crus. Mais ce qui ne laisse pas d'étonner, c'est que, parfois les vins achetés pour ouiller les fûts et les tenir constamment remplis soient payés beaucoup moins cher que les vins achetés initialement : ainsi en 1344, le prieur de Jaligny qui a acheté à Saint-Pourçain les vins destinés à l'Hôtel du pape en a payé 34 fûts sur la base de 4 livres 10 s. tournois le fût, 6 sur celle de 4 livres tournois et deux destinés à l'ouillage des 40 fûts précédents 2 livres 10 s. seulement¹. Ce vin devait pourtant être semblable à celui auquel il allait être mélangé. Et le fait que les fûts provenant de producteurs différents, par conséquent contenant des vins de saveur différente, fussent indifféremment remplis en cours de route avec un vin d'une autre origine contenu dans des fûts non spécialisés prouvent que les gourmets du XIV^e s., ignorant les crus, n'avaient pas les exigences des modernes : c'est un vin de l'année, de qualité moyenne, où l'on réunissait indistinctement la production de tout un terroir qu'ils consommaient. Comme pour les draps de luxe que le pape envoyait deux fois par an un acheteur se procurer à Gand, à Bruxelles, à Malines ou à Louvain, la qualité des vins était affirmée par la mention du terroir d'origine : vin de Saint-Pourçain, vin de Beaune, vin de Givry, vin de Tournus, vin d'Arbois.

*

Il est plus facile de connaître la quantité des vins de Bourgogne et du Bourbonnais importés à Avignon pour la consommation de l'hôtel pontifical que d'en imaginer la qualité. Les comptes pontificaux mentionnent, en effet, chaque année le nombre des fûts achetés. La nomenclature du clerc de la Chambre qui tient la plume à la suggestion du bouteiller demeure imprécise tant que l'achat de vins de Bourgogne et du Bourbonnais n'est pas devenu une habitude annuelle : au temps de Jean XXII et de Benoît XII, on parle de *bote*, de *dolia* ou de *vegetes* gros ou petits contenant un certain nombre de « saumées » de vin², c'est-à-dire de fûts désignés par les noms habituels dans les pays du Bas-Rhône et dont il serait vain de chercher à connaître la capacité exacte. Mais, à partir de 1344, la contenance et les noms spécifiques des fûts bourguignons pénètrent dans le vocabulaire de la Bouteillerie et de la Chambre : *XVI dolia tam in tonnellis integris quam in caudis*, mentionnent cette année-là les comptes du trésorier, qui distinguent donc le tonneau de la queue et précisent aussitôt que le premier

1. SCHÄFER II, p. 269.

2. SCHÄFER I et II *passim*, aux chapitres des *Weinanschaffungen*, spécialement II, p. 16.

contient 64 setiers, la seconde 32 setiers¹. Le muid, que l'on appelle alors poinçon, apparaît dès 1352 avec sa contenance d'une demi-queue, soit 16 setiers². En Bourbonnais, les mesures ressortent avec beaucoup moins de précision des comptes de la Chambre : il n'est pas possible d'apprécier exactement d'après leurs données les sous-multiples du tonneau que sont le *botarellus* et le *travassonus*³. Mais pour les mesures de Beaune, cette suite parfaitement définie et stable de multiples du setier que sont le poinçon, la queue et le tonneau⁴ peut être assez précisément estimée : le setier de Beaune valait, selon l'estimation de certains spécialistes 12 litres 96 au XVI^e s.⁵ Il y a peu d'apparence que cette mesure ait beaucoup varié du XIV^e au XVI^e s. et, si elle l'a fait, elle a sans doute augmenté selon l'évolution normale des mesures de capacité : une estimation de 12 litres 50 doit être bien proche de la réalité, sinon lui être inférieure. A partir de cette base, l'on doit considérer que le poinçon contenait environ 200 litres, la queue 400 et le tonneau 800. Ces contenance correspondent approximativement à celles des tonneaux et des pipes du Bordelais à la même époque⁶. Les fûts de grande dimension se manipulaient aisément : on les chargeait avec des plans inclinés sur les charrettes ou les bateaux : nous avons vu que souvent un seul fût emplissait un chariot à quatre roues⁷, ce qui confirme ses grandes

1. SCHÄFER II, p. 239, et aussi p. 270, 293.

2. SCHÄFER II, p. 466.

3. SCHÄFER II, p. 492, 619.

4. « Attende quod in quolibet tonello sunt due caude et in qualibet cauda duo modia et in quolibet modio sunt XVI sextaria vini ad mensuram belnensem » (1352) (SCHÄFER II, p. 466).

5. M.-J. L'AVALLÉ, *Hist. et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Paris, 1855, p. 49-50. — La contenance exacte des mesures de capacité de Beaune au Moyen Age et à l'époque moderne n'est pas connue avec certitude. M. Jean Richard, archiviste aux Arch. dép. de la C.-d'Or, a eu la grande amabilité de me confirmer cette incertitude en m'indiquant les opinions divergentes des auteurs concernant le setier de Beaune à la veille de la Révolution : soit 11 litres 36 à partir de la capacité faible attribuée à la pinte de Beaune par VAILLANT, dans sa *Statistique de la Côte-d'Or*, et par F. BAILLY, dans sa *Notice sur les anciennes mesures de Bourgogne*, dans *Mém. de la Soc. d'Arch. de Beaune*, t. XXIX, 1904, p. 240, soit 12 lit. 64 à partir des données qui ont l'avantage d'être contemporaines de GANDELOT, *Hist. de la ville de Beaune*, 1772, soit enfin 12 lit. 96 comme le propose Lavale. Ces divergences semblent m'autoriser à adopter cette contenance moyenne de 12 lit. 50 pour le setier de Beaune, qui détermine à quelques litres ou décalitres près l'ordre de grandeur de la capacité des différents fûts en usage dans cette ville au XIV^e s. Mais cet exemple si frappant des hésitations de la science à propos des mesures relatives à un produit qui fut d'une grande notoriété tant au Moyen Age que dans les temps modernes souligne la nécessité d'entreprendre des monographies sérieuses sur chaque grand type de mesures. Sans une connaissance préalable précise des monnaies, des poids et des mesures, l'essor actuel des études d'histoire économique risque d'aboutir à des conclusions fondées sur le sable.

6. J.-A. BRUTAILS, *Recherches sur l'équivalence des anciennes mesures de la Gironde*, Bordeaux, 1912, a montré, d'après des procès du XVIII^e s., que ces contenance étaient environ 225, 450 et 900 litres pour les barriques, les pipes et les tonneaux.

7. Cf. *supra*, p. 230, n. 6.

dimensions. Il n'est pas possible de douter qu'il s'agisse là de fûts de tailles échelonnées et bien étalonnées, puisque les textes cités en énumèrent les différentes dimensions : il n'est que de se rappeler les quantités achetées aux différents vendeurs de Givry en 1375 : 6 queues 4 poinçons, 8 queues 2 poinçons, 3 queues 4 poinçons, 6 queues¹ ou la queue et le poinçon qui en 1363 s'en allèrent au fil de l'eau du Rhône après une fausse manœuvre du bateau qui portait la cargaison². Mais il faut remarquer que les fûts n'avaient pas un gabarit exact : le tonneau de 64 setiers constitue une mesure de capacité définie ; mais peu de fûts appelés tonneaux contenaient exactement 64 setiers, peu de fûts appelés queues 32 setiers : ils avaient généralement une contenance un peu supérieure. Si bien qu'au moment de la livraison au lieu de production un jaugeur estimait toujours la contenance des fûts achetés³ pour que la quantité de vin réellement emportée fût payée au vendeur, sauf si celui-ci faisait cadeau d'une certaine quantité comme le setier par queue obtenu gratuitement de tous par l'acheteur pontifical en 1375⁴. Dans tous les cas mentionnés dans les comptes du trésorier pour les vins destinés au pape, les fûts avaient une contenance supérieure à la mesure normale, *rationabilis*, du tonneau ou de la queue : *continent ultra moisonem XVI sextaria vini*, note le compte de 1344⁵ ; *continent ultra mensuram rectam*, dit celui de 1353⁶, et cette formule revient chaque année. On ne peut penser que ce surplus est destiné à ne pas faire payer la lie à l'acheteur, comme ce fut la pratique dans les siècles suivants, où les muids par exemple avaient une contenance supplémentaire de 8 pintes pour la lie. Car, pour les vins vendus au pape, cette contenance supplémentaire varie de livraison à livraison, donc de fût à fût, et le surplus de vin contenu dans les fûts est intégralement payé par le trésor apostolique⁷. Il faut donc conclure que le gabarit des fûts n'était ni exact ni constant ; la fabrication n'était pas standardisée, ni les modèles de tous les tonneliers étalonnés. Enfin il faut noter que l'achat de tonneaux de 800 litres cesse pour le vin de Beaune à partir de 1355 ; désormais

1. SCHÄFER III, p. 665.

2. SCHÄFER III, p. 42.

3. SCHÄFER III, p. 664.

4. SCHÄFER III, p. 666.

5. SCHÄFER II, p. 239.

6. SCHÄFER II, p. 532.

7. Ainsi, en 1344, 46 tonneaux et 14 queues contiennent 74 setiers en plus de la mesure normale (SCHÄFER II, p. 293), en 1346, 32 tonneaux 1/2 contiennent 75 setiers d'excédent (SCHÄFER II, p. 321), ce qui donnerait une proportion concordante de 1 setier 12 à 1 setier 15 d'excédent de capacité par queue ; mais en 1353, 64 fûts dits tonneaux contiennent 72 tonneaux, soit un excédent moyen de 4 setiers par queue, et les 72 tonneaux sont payés à raison de 10 florins le tonneau (SCHÄFER II, p. 532) et en 1356 12 queues contiennent 20 setiers d'excédent, soit, 1 setier 66 en moyenne pour chacune.

les papes ne reçoivent plus que des queues ; ce fût de 400 litres environ, plus aisément maniable, est l'unité de mesure par excellence des vins de Bourgogne au Moyen Age.

Les quantités achetées annuellement par la Bouteillerie pontificale croissent progressivement de 34 tonneaux, soit 272 hectolitres, en 1343 à 72 tonneaux, soit 576 hectolitres, en 1353¹. A partir de 1355 les quantités sont moins considérables : 38 queues, soit 152 hectolitres, en 1355, 82 queues, soit 328 hectolitres, en 1356 et en 1363, 66 et 64 queues, soit 264 et 256 hectolitres, en 1357 et 1359, 42 queues en 1360, 42 queues 1/2 en 1371, (168 hectolitres) ; le chiffre de 213 q. 1/2, soit 854 hectolitres, de 1375 est, on l'a vu, exceptionnel². Ainsi, dans une première période qui correspond en gros au pontificat de Clément VI, l'achat de vins de Bourgogne par la Bouteillerie pontificale est régulier et en croissance progressive ; dans la seconde, qui correspond aux guerres et aux difficultés financières, les quantités achetées ont diminué de moitié et surtout les achats ne sont plus réguliers, puisqu'ils n'ont eu lieu qu'aux seules années qui viennent d'être mentionnées à partir de 1353. Aux vins provenant de ces achats s'ajoutent d'ailleurs ceux qui sont très fréquemment donnés au pape par les princes et les prélats bourguignons³. Et ces dons complétant des achats diminués suffisaient au temps d'Urbain V et de Grégoire XI à la consommation de la Cour pontificale, que nous connaissons pour certaines périodes par d'autres fragments de comptes : 42 fûts 1/2 de vin de Beaune en 1365⁴, 18 fûts de vin de Beaune en janvier et aussi en mars 1371⁵, 30 dans toute l'année 1373⁶, soit environ pour chacune de ces trois années 170 hectolitres, 400 hectolitres et 120 hectolitres⁷.

Pour les vins de Saint-Pourçain, dont l'imprécision de la nomenclature des fûts ne permet pas d'apprécier aussi exactement les quantités achetées, si l'on peut considérer, comme le suggère l'emploi fréquent

1. Voici les quantités achetées pendant ces onze années, d'après SCHÄFER II : — 1343 : 34 tonneaux, — 1344 : 30 t. 1/2, 1 queue, — 1345 : 27 t., 1 q., — 1346 : 58 t., 15 q., — 1347 : 15 t., 26 q., — 1349 : 14 t., 52 poinçons, — 1352 : 32 t., 1 q., 1 p., et 35 t., — 1353 : 72 t.

2. C'est ce qui rend inutile l'établissement d'une courbe où trop d'années ne pourraient être représentées, faute d'achats. En ce qui concerne la consommation une courbe des achats serait sans valeur, car il faut inclure les dons dont peu seulement sont connus.

3. Ainsi Clément VI remercie Philippe, fils aîné du duc de Bourgogne Eudes, « de vinis optimis a tua nobilitate nobis missis », le 12 nov. 1343 (E. DÉPREZ, *Lettres de Clément VI*, n° 518). De même Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, donne 12 fûts de vin de Beaune au pape en 1365 (SCHÄFER III, p. 117).

4. SCHÄFER III, p. 117.

5. SCHÄFER III, p. 356-357.

6. SCHÄFER III, p. 420-435.

7. Il n'est pas d'avantage possible de faire une courbe de la consommation du vin de Bourgogne à la Curie, car les comptes n'existent que pour les trois années indiquées ; encore ne portent-ils que sur deux mois de 1371.

du terme *pipe*, qu'il ne s'agissait que de demi-tonneaux, on constate que les achats pontificaux, entre les dates extrêmes de 1342 et 1359, varient de 11 à 61 fûts, restant ordinairement entre 15 et 30 fûts, soit entre 60 et 120 hectolitres par an¹.

Ces quantités, une centaine d'hectolitres de vin de Saint-Pourçain, deux cent cinquante hectolitres de vin de Beaune en moyenne par an, ne sont pas très considérables en elles-mêmes. Il faudrait pouvoir les comparer aux quantités produites à chaque récolte dans ces grands vignobles pour apprécier l'importance qu'avait pour eux la clientèle pontificale. Il serait même nécessaire d'y ajouter les quantités achetées par les hôtels des cardinaux et des prélats pour avoir une idée de l'importance du marché constitué par Avignon, capitale de la chrétienté, pour ces produits de grande qualité. L'avantage de la publicité que leur faisait la consommation de cette clientèle singulière ne saurait être non plus négligé. Ces comparaisons sont impossibles, puisque nous ignorons même pour une année moyenne à la fois le volume des récoltes de chaque vignoble et celui des vins de Bourgogne et du Bourbonnais entrés à Avignon. Mais, d'autre part, en comparaison de la consommation totale des vins de la Bouteillerie pontificale, celle des vins de Beaune est extrêmement réduite : 42 fûts 1/2 sur 193, soit près du cinquième, en 1365, 18 fûts sur 69, soit le tiers, en janvier et mars 1371, 30 fûts sur 563, soit le dix-huitième, dans toute l'année 1373². Et le reste des vins consommés était presque exclusivement constitué par des vins du Languedoc et du Bas-Rhône. C'est ce que marque avec netteté le seul inventaire qui nous soit parvenu du cellier pontifical ; celui-ci renfermait à la date du 20 décembre 1347, 312 fûts de vins du Bas-Rhône, 100 fûts de vins de Beaune et de Saint-Pourçain, 18 fûts de vins divers et rares³ ; les vins de Bourgogne et du Bourbonnais ne constituaient donc qu'un peu moins du quart de la réserve pontificale. Malgré l'essor donné à leur consommation par Clément VI, ils demeurent des vins de luxe auxquels la Cour pontificale n'ouvre qu'un débouché mesuré. Les prix élevés auxquels ils reviennent rendus à Avignon expliquent assurément cette modicité relative de leur consommation.

*

L'évaluation des prix des grands vins et de leurs éléments cons-

1. Voici, d'après SCHÄFER, les quantités de vins de Saint-Pourçain achetées de 1342 à 1359 : — 1342 : 11 *bote*, — 1343 : 22 *pipes*, — 1344 : 61 *pipes*, 40 *bote*, — 1345 : 32 *dolia*, — 1349 : 31 *pipes*, — 1350 : 16 *bote*, — 1352 : 18 *tonnelli*, 4 *travassoni*, — 1353 : 31 *tonnelli*, — 1355 : 26 *pecie*, — 1356 : 21 *tonnelli*, 2 *botarelli*, — 1357 : 26 *tonnelli*, — 1358 : 15 *bote*, — 1359 : 28 *bote*.

2. Cf. *supra*, p. 238, n. 4, 5, 6.

3. SCHÄFER II, p. 367.

titutifs est rendue difficile par l'imprécision trop fréquente des comptes pontificaux : on vient de voir que la contenance des fûts achetés n'était pas toujours aisée à déterminer ; il en va de même du deuxième élément de base des prix que sont les monnaies dans lesquelles ils sont stipulés ; il est rare, en effet, que les monnaies régionales ou locales soient rapportées dans les articles qui concernent les vins par une équivalence précise à un étalon stable et fixe comme le florin.

Les calculs que l'on peut mener à partir des données disparates de ces comptes aboutissent aux résultats suivants, dans lesquels subsiste une part, si petite soit-elle, de conjecture. Les prix d'achat au lieu de production des vins de Saint-Pourçain et de ceux de Beaune sont à peu près comparables ; ils oscillent les uns et les autres, selon les années, entre 3 et 17 florins la pipe de Saint-Pourçain et la queue de Beaune. Des différences de prix sensibles existent pour une même année et une même région entre des vins de producteurs ou de catégories divers : ne voit-on pas l'acheteur pontifical ouiller 20 pipes achetées 9 livres 15 s. et 10 livres la pièce avec 2 pipes de vin à 5 livres la pièce ¹ ? En admettant que les qualités achetées pour le pape sont constamment les meilleures, les prix passeraient pour la pipe de Saint-Pourçain de 6 florins en 1342 ² à 4-5 florins en 1344 ³ où les prix d'achat sont le plus bas, puis, après une interruption de 1345 à 1348 pour laquelle les données font défaut, reparaitraient en 1349, après la peste noire, au prix très élevé de 12 florins, où ils se maintiendraient jusqu'en 1357 ⁴, malgré une pointe de 1355 à 17 florins ⁵ ; ils retomberaient, s'il s'agit bien de pipes et non de travassons, à 5 1/2 ou 6 florins en 1358 ⁶ ; mais en 1359, les achats pontificaux se font sur la base de 12, 15 et 17 florins 1/2 la pipe selon les producteurs ⁷. La queue de vin de Beaune dont le prix d'achat reste aux environs de 8 florins de 1343 à 1347 ⁸ atteint, après des fluctuations difficiles à suivre, car la période que suit la peste noire correspond ici aussi à une interruption des achats réguliers, 10 florins en 1353 ⁹, 15 à 17 florins de 1355 à 1357 ¹⁰, puis tombe à 6 florins en 1360 ¹¹, pour remonter à 8 florins en 1363 ¹² et à 11 et 13 florins en 1375 ¹³.

1. SCHÄFER II, p. 208.

2. SCHÄFER II, p. 208.

3. SCHÄFER II, p. 238-239.

4. SCHÄFER II, p. 466, 492, 532, 619, 661.

5. SCHÄFER II, p. 582.

6. SCHÄFER II, p. 711.

7. SCHÄFER II, p. 796.

8. SCHÄFER II, p. 208, 293-294, 331, 366.

9. SCHÄFER II, p. 532.

10. SCHÄFER II, p. 583, 619, 662.

11. SCHÄFER II, p. 764.

12. SCHÄFER III, p. 42.

13. SCHÄFER III, p. 667.

Ce sont les frais de transport qui créent une grande différence de prix entre les deux sortes de vins rendus à Avignon. Les vins de Saint-Pourçain sont transportés par terre jusqu'à Chalon-sur-Saône sur une distance de plus de 150 kilomètres, tandis que ceux de Beaune n'ont à supporter qu'un charroi d'une vingtaine de kilomètres jusqu'à Chauvort ou d'une trentaine jusqu'à Chalon. Or, le prix du transport d'une pipe de vin de Saint-Pourçain à Chalon équivaut à peu près à son prix d'achat à Saint-Pourçain dans les années de prix moyen : 362 livres pour 61 pipes achetées 443 livres en 1344 ¹, 250 florins pour 28 fûts achetés 237 florins en 1361 ²; il excède franchement ce prix d'achat dans les années où les prix sont bas : en 1343, où les pipes sont achetées 9 livres 15 s. et 10 liv., voire 5 livres pour celles qui sont destinées à l'ouillage, le transport de Saint-Pourçain à Chalon revient à 13 livres par pipe ³; en 1358, où les fûts sont achetés 5 florins 1/2 ou 6 florins la pièce, le transport coûte 5 florins pour chacune ⁴. Au contraire, le transport de Beaune à Chauvort ne revient qu'à 20 ou 25 s. par tonneau, soit moins d'un florin, de 1345 à 1347 ⁵; il s'élève à 1 florin 2 gros après la peste en 1353 ⁶, puis tombe à moins d'un florin (11 gros) la queue en 1357 ⁷ et à un peu plus

1. SCHÄFER II, p. 238-239.

2. SCHÄFER II, p. 796.

3. SCHÄFER II, p. 208.

4. SCHÄFER II, p. 711. Tous ces chiffres, qu'il n'est malheureusement pas aisé de réduire à une même monnaie, le florin, et de comparer directement entre eux, faute d'équivalences sûres à toutes les dates, manifestent nettement la stabilité du prix des transports de vins par chariot de Saint-Pourçain à Chalon. Ce prix équivaut normalement au prix d'achat des vins; il est bien plus élevé quand les prix d'achat sont bas. C'est la fixité, la rigidité, l'incompressibilité des prix de transport qu'a bien mise en lumière Carlo-M. CIPOLLA, *In tema di trasporti medievali*, dans *Bollettino storico Pavese*, vol. V, 1944, fasc. I, II, p. 26-28 du tirage à part. Il est frappant de constater que, pour une même marchandise, les vins de qualité, présentant les mêmes difficultés de transport et pouvant supporter des frais assez importants du fait de leur prix élevé, les prix du transport par voiture peuvent être exactement de même ordre en différents endroits de l'Europe au XIV^e s. : en effet, tandis que les vins de Saint-Pourçain transportés par chariot à Chalon sur 150 kilomètres paient en moyenne 100 % de frais de transport entre 1342 et 1361, les vins de Torre del Greco près de Naples transportés par chariot sur les 80 kilomètres qui séparent Pise de Florence paient en 1320, pour ce transport deux fois moins long, 54,2 % de leur prix d'achat à Naples (A. SAPORI, *Una compagnia di Calimala ai primi del Trecento*, Florence, 1932, p. 195 et s.). Il y a là une fixité d'un autre ordre qui semble du plus haut intérêt. D'autres recherches pourront révéler si elle est universelle et constante ou si cette coïncidence est simple hasard. On ne saurait tirer de conclusion du transport des pierres de taille, matière lourde mais peu fragile et aussi bien moins chère, qui doivent supporter des frais de transport parfois égaux à cinq fois leur prix d'achat à la carrière pour parcourir les 50 kilomètres qui séparent Tonnerre de Troyes en 1298 (cf. P. PIÉTRESSON DE SAINT-AUBIN, *La fourniture de la pierre sur les grands chantiers troyens du Moyen Age et de la Renaissance*, dans *Bull. archéol.*, 1928-1929).

5. SCHÄFER II, p. 293-294, 331, 366.

6. SCHÄFER II, p. 619.

7. SCHÄFER II, p. 662.

d'1/2 florin (6 gros 1/2) la queue à partir de 1363¹ : on le retrouve à ce dernier chiffre en 1375². En outre, les frais d'accompagnement et de réparation ou d'entretien des fûts s'accroissent à proportion de la longueur du trajet. Ainsi, à l'embarquement à Chalon, les vins de Saint-Pourçain reviennent déjà, ordinairement, à plus du double de leur prix d'achat, tandis que les vins de Beaune n'ont subi qu'une augmentation de 10 à 15 %.

À partir de Chalon, les frais de transport par eau pour les deux sortes de vins sont les mêmes : ils oscillent, selon les années, entre 2 et 4 florins 1/2 par fût³. L'ensemble des péages de la Saône et du Rhône ne grève les vins que de 2 % à 3 % du prix auquel ils reviennent à l'embarquement pour les deux années où nous connaissons le détail de leur perception⁴. Si bien qu'en définitive, tous frais de transport, d'accompagnement, de réparation et de transbordement payés, les fûts de vins de Saint-Pourçain déposés dans le cellier pontifical reviennent à un prix qui n'est jamais inférieur au double du prix d'achat et qui en atteint fréquemment le triple. Les queues de vin de Beaune, elles, ne reviennent qu'à un prix supérieur de 50 % environ au prix d'achat, mais qui n'en atteint jamais le double.

Il y a tout lieu de penser que c'est cette cherté relative du vin de Saint-Pourçain par rapport au vin de Beaune qui a amené la cessation des achats de ce vin après 1361, quand la crise des finances pontificales commença à imposer des économies. Ce vin recherché pour sa qualité qui le faisait consommer à la table du roi de France, ne pouvait pas arriver aussi aisément à Avignon qu'à Paris : l'Allier et la Loire le portaient à Briare ou à Gien, d'où, après un bref charroi, le Loing et la Seine l'amenaient à Paris, tandis qu'aucune voie navigable ne l'acheminait vers la Saône ou le Rhône. Pour gagner ces régions, il lui fallait supporter un long charroi, déjà dispendieux en lui-même, dont les cahots répétés, en déjoignant les douves accroissaient la perte et imposaient de coûteuses réparations aux fûts : double cause d'une augmentation du prix. Seul un client exceptionnellement riche comme le pape pouvait s'offrir le luxe de tel frais. Le resserrement de sa trésorerie lui imposa bientôt d'abandonner cette source artificielle de son ravitaillement en vin : seuls la mode et le goût avaient suscité et maintenu la consommation à Avignon d'un vin réputé que la nature n'avait pas destiné à être consommé dans les pays du Midi.

Cette étude confirmerait, en effet, s'il en était encore besoin, la justesse des vues de M. Dion sur la nécessité d'une exportation aisée

1. SCHÄFER III, p. 42.

2. SCHÄFER III, p. 667.

3. SCHÄFER II et III, *passim*, à toutes les pages mentionnées précédemment.

4. Cf. *supra*, p. 232, n° 9.

des vins pour le développement d'un grand vignoble et sur le fait que le courant et la souplesse du transport font des voies d'eau les routes normales des vins pendant tout le Moyen Age¹. Ces avantages rendent, en effet, les transports par voie d'eau bien meilleur marché que les transports par voie de terre qui entraînent des frais prohibitifs, même, à la longue, pour le pape. Il suffit de considérer qu'en 1345 les fûts de vin de Beaune destinés à la Curie furent grevés des mêmes frais exactement, 25 s. tournois par fût, pour leur transport par terre de Ladoix-Serrigny au nord de Beaune à Chauvort (27 kilomètres) et pour leur transport par eau de Chauvort à Avignon (300 kilomètres env.)². La supériorité de la voie d'eau sur la voie de terre pour le transport des vins apparaît donc éclatante.

Reste à comparer les prix des vins de Beaune et de Saint-Pourçain rendus à Avignon à ceux des vins du Bas-Rhône qui constituaient, on l'a vu, les trois quarts de l'approvisionnement de l'hôtel du pape. La différence de capacité des fûts, que reflète d'ailleurs la nomenclature, rendrait cette comparaison fort malaisée si le compte de 1357, année où a déjà disparu le tonneau, ne fournissait une équivalence : il y est dit à propos de la vendange faite à Villeneuve que les *bote grosse*, les gros fûts en usage à Avignon pour le logement des vins du Bas-Rhône, sont plus grands que les queues de Beaune dans la proportion de trois à deux ou de 50 % : *XXX bote de tusta Belnensi valent XX bote grosse*³. Ce texte a un double intérêt. Il prouve d'abord que les fûts bourguignons trop fatigués par le voyage n'étaient pas réexpédiés pour servir à un nouveau transport — la réexpédition eut d'ailleurs coûté fort cher, — mais étaient utilisés parfois sur place par le bouteiller pour contenir les vins du Bas-Rhône. Il donne ensuite une précieuse équivalence pour la comparaison des prix de ces divers vins.

En calculant sur ces bases, il est possible de constater que lorsque le fût de vin de Beaucaire vaut 9 florins 9 s. tournois rendu à Avignon en 1356, la même quantité de vin de Saint-Pourçain vaut environ 32 florins (21 florins 11 s. 9 d. la pipe plus 50 %) et la même quantité de vin de Beaune 33 florins (21 florins 11 gros 20 d. la queue plus 50 %)⁴ ; que, lorsque le fût de vin du prieuré de Saint-André-de-Pallassie, exploité directement par le bouteiller, vaut 7 florins 11 d. 1 ob. rendu à Avignon en 1357, la même quantité de vin de Saint-Pourçain vaut environ 33 florins (22 florins 08 la pipe plus 50 %) et la même quantité de vin de Beaune 29 florins (19 florins 30 la queue plus 50 %)⁵.

1. Roger DION, *Grands traits d'une géographie viticole de la France* (1^{re} partie), dans *Publications de la Soc. de géographie de Lille*, 1943, p. 35-57 du tirage à part.

2. SCHÄFER II, p. 293-294.

3. SCHÄFER II, p. 661.

4. SCHÄFER II, p. 617-720.

5. SCHÄFER II, p. 658-664.

Et en 1375, où l'ampleur des achats en Bourgogne a sans doute permis de réduire les prix par l'abaissement des frais généraux, la valeur des fûts de vins reçus au cellier pontifical s'échelonne pour la même quantité, la *bota grossa* de 600 litres environ, de la façon suivante : Beaune et Givry, plus de 24 francs (16 francs 7 gr. 11 d. la queue plus 50 %), Tournus, plus de 18 francs (12 francs 1/4 la queue plus 50 %), Lunel, 16 francs 2 s. 3 d. 1/2, Saint-Martin-de-Montaigu, près de Mercurey, Montbellet, Chissey et Lugny au sud-est de Tournus, pays bourguignons où pour la première fois l'Aumônerie — et non la Bouteillerie — a acheté des vins 15 francs 60 s., Saint-Gilles 15 francs 27 s. 8 d., Arles 14 francs 26 s., Nîmes 14 francs 22 s. 11 d., Beaucaire 13 francs 12 s. 1 d., Laudun 11 francs 28 s. 2 d. 1/3, Alonzac 6 francs 3 s. 9 d. 1 ob.¹ Les vins du Bourbonnais et de Bourgogne reviennent donc rendus au cellier pontifical à trois fois environ le prix des meilleurs vins du Bas-Rhône que le bouteiller fait croître, fabrique ou choisit pour la table du pape. Dans le cas exceptionnel de 1375, où l'importance de la quantité des vins bourguignons achetés a abaissé leur prix de revient, ils valent encore nettement plus cher que les vins du Bas-Rhône.

Comme le volume de ces achats était assez considérable, ils constituaient un poste important des dépenses de la Bouteillerie, à peu près le tiers en moyenne de ses dépenses. Seule la qualité des vins de Beaune et de Saint-Pourçain peut expliquer la ténacité des papes et des cardinaux à s'en procurer à des prix fort élevés qui rendaient leur acquisition vraiment dispendieuse. C'est la meilleure preuve qu'ils étaient bien les plus grands vins de l'Occident continental au Moyen Age.

Y. RENOARD.

1. SCHÄFER III, p. 609-612 et 660-666.