

**Zeitschrift:** Revue historique vaudoise  
**Herausgeber:** Société vaudoise d'histoire et d'archéologie  
**Band:** 99 (1991)

**Artikel:** Les vignes de l'hôpital de Vevey au XVe siècle : rentabilité d'une exploitation  
**Autor:** Monselesan, Cynthia  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-71768>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# LES VIGNES DE L'HÔPITAL DE VEVEY AU XV<sup>e</sup> SIÈCLE: RENTABILITÉ D'UNE EXPLOITATION

CYNTHIA MONSELESAN

L'Hôpital du Vieux-Mazel a été fondé en 1327, dans le quartier homonyme, qui devait son nom aux boucheries de la ville (*mazel* est la forme l'ancien français tiré du latin *macellum*, la boucherie)<sup>1</sup>. On l'appela l'Hôpital-Neuf, car Vevey avait déjà un hôpital, Sainte-Marie-Madeleine, qui dépendait des chanoines du Mont-Joux, l'actuel Grand-Saint-Bernard. Aux XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles, toutefois, les hôpitaux monastiques – orientés vers l'accueil des pèlerins – ne correspondent plus aux besoins des habitants des villes, qui se soucient alors de prendre ces établissements en main ou d'en fonder de nouveaux. C'est ce qui se passe à Vevey: les fondateurs du Vieux-Mazel, Wilerme d'Aubonne et son fils Mermet, sont des bourgeois de Vevey, ainsi que les premiers donateurs qui assureront la prospérité de l'établissement.

L'hôpital apparaît dans les sources en mars 1327<sup>2</sup>, lors d'un premier agrandissement qui suit de peu sa fondation; en septembre de la même année, le seigneur du bourg du Vieux-Mazel<sup>3</sup>, Jean de Blonay, libère les immeubles abritant l'hôpital de toute redevance. En 1329, l'évêque de Lausanne, Jean de Rossillon, en avalise le

---

<sup>1</sup> Cet article reprend certains résultats d'un mémoire de licence de la Faculté des lettres de Lausanne (octobre 1988) dirigé par le professeur Agostino Paravicini Bagliani: *Le vignoble de l'Hôpital-Neuf du Vieux-Mazel de Vevey*.

<sup>2</sup> Pour les débuts de l'hôpital cf. surtout Albert de MONTET, *Vevey à travers les siècles*, Vevey 1978 (1884), p. 85 et Édouard RECORDON, *Études historiques sur le passé de Vevey*, Vevey 1970 (1944-1946), p. 112. Pour l'hôpital médiéval en général, cf. Dieter JETTER, *Das Europäische Hospital : von der Spätantike bis 1800*, Cologne 1986.

<sup>3</sup> Vevey, au Moyen Âge, est divisé en plusieurs bourgs dépendant de seigneurs différents.

règlement, car, au Moyen Âge, un hôpital est toujours un sanctuaire et dépend du droit ecclésiastique.

Mermet d'Aubonne, son fondateur, fut le premier recteur du Vieux-Mazel; d'autres bourgeois de Vevey lui succédèrent. Le lien entre l'hôpital et les bourgeois se fortifia encore à l'apparition d'institutions communales fixes. Les franchises de 1356<sup>4</sup> prévoyaient la désignation de cinq syndics. Ceux-ci et le Conseil de ville vont siéger dans les locaux mêmes de l'hôpital et en assumer le contrôle; l'hospitalier – appelé aussi recteur – sera élu par eux et leur rendra des comptes. Le premier de ces comptes date d'ailleurs de 1356-1357 et correspond bien à l'apparition d'une administration communale institutionnalisée.

Le Vieux-Mazel est parmi les hôpitaux les mieux documentés du Pays de Vaud médiéval<sup>5</sup>. En particulier, les comptes, conservés aux Archives de la Ville de Vevey<sup>6</sup>, sont riches d'informations sur la viticulture. Ils ont déjà retenu l'attention de la spécialiste de l'histoire du vignoble vaudois au Moyen Âge, Anne-Marie Courtieu-Capt<sup>7</sup>. Une étude détaillée se justifiait encore, ces documents recelant des renseignements de toute nature sur la culture de la vigne: travaux viticoles, époque des vendanges, rendement des parcelles, salaire et origine des ouvriers, consommation et commerce de vin. Certains de ces éléments ont été examinés dans le cadre de notre

---

<sup>4</sup> Albert de MONTET, *Extraits de documents relatifs à l'histoire de Vevey depuis son origine jusqu'en l'an 1565*, in *Miscellanea di storia italiana*, 2<sup>e</sup> série, t. VI (1884), p. 26.

<sup>5</sup> Comme le montre le répertoire de Robert-Henri BAUTIER et Janine SORNAY, *Les sources d'histoire économique et sociale du Moyen Âge*, t. I, vol. II, Paris 1971, pp. 937-943.

<sup>6</sup> AcVevey, Comptes de l'Hôpital, C2, 1356-57 (fol. 14-24), 1379-80 (fol. 37-65), 1380-81 (fol. 66-89), 1389-90 (fol. 90-104). AcVevey, Manual du Conseil Aa1, 1393-94 (pp. 30-68), 1394-95 (pp. 70-106). AcVevey, C2, 1401-04 (fol. 127-177 et 194-295: trois années comptables à deux exemplaires reliées en désordre). C3, 1404-10 (fol. 2-96: 7 années comptables, dont 6 à double, sans désordre), 1426-37 (fol. 98-183: onze années comptables avec bilan), 1441-44 (fol. 184-242: 3 années), 1457-58 (fol. 243-260). C4, 1484-85 (fol. 32-52), 1487-88 (fol. 55-76), 1490-93 (fol. 102-194: 3 années), 1494-95 (fol. 197-231), 1496-97 (fol. 234-265), 1499-1500 (fol. 267-290).

<sup>7</sup> Anne-Marie COURTIEU-CAPT, *Recherches sur l'histoire du vignoble au Moyen Âge dans la partie méridionale de l'ancien diocèse de Lausanne*, Thèse de l'École Nationale des Chartes, 1959. Pour une histoire générale de la vigne au Moyen Âge, cf. Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1959.

mémoire de licence. D'autres pistes de recherche mériteraient d'être suivies. Nous avons choisi ici de nous intéresser à un aspect d'histoire économique qui nous paraît central: la rentabilité de l'exploitation viticole. Pour un hôpital médiéval qui vit des ressources de ses domaines, la mise en valeur des vignes et le commerce du vin constituaient une priorité essentielle. Comme toute institution médiévale, l'hôpital du Vieux-Mazel tirait la majeure partie de ses ressources de l'exploitation d'un patrimoine et non de subsides. Par ailleurs, les personnes qui y étaient recueillies ne contribuaient à son fonctionnement que de cas en cas – la plupart, en effet, étaient sans ressources –, soit qu'elles fassent un don, soit qu'à leur mort leurs affaires soient vendues au profit de l'institution; enfin, certaines personnes aisées venaient y terminer leurs jours en échange d'une partie de leurs biens. Aussi l'essentiel des ressources de l'hôpital provenait-il de l'exploitation de ses droits et possessions: il s'agit surtout de cens, revenus fixes en nature ou en argent, perçus comme loyers de maisons ou de terres appartenant au Vieux-Mazel ou comme charges grevant certains biens, notamment à la suite du legs d'une rente. Le Vieux-Mazel, grand propriétaire foncier, exploitait aussi directement une partie de ses biens. Ses fondateurs lui avaient constitué un patrimoine de départ et il est vraisemblable que des dons et des legs s'y étaient ajoutés.

L'essentiel du domaine était fait d'une quinzaine de vignes, sises à Vevey et aux alentours (Corsier, La Tour-de-Peilz, Chailly-sur-Montreux, etc.). L'hôpital possédait ainsi 220 *fossoriers* de vigne, ce qui correspond à 116 600 m<sup>2</sup> en admettant un *fossorier* équivalant à 530 m<sup>2</sup>. Ce vignoble était assez important pour que l'hôpital l'ait exploité en grande partie lui-même, avec tous les frais de matériel et de personnel que cela impliquait, alors que ses terres agricoles étaient pour la plupart louées. On comprend l'importance attachée à l'exploitation viticole si l'on considère que le revenu que l'hôpital en tirait représentait, selon les années, entre 32,5 % et 80,7 % de ses ressources en argent<sup>8</sup>.

Les comptes détaillent tous les travaux qu'implique naturellement l'exploitation directe et montrent que l'hôpital les prenait tous à sa charge: taille et provignage des vignes, *fossoriage*, effeuillage, vendanges et vinification. Cependant il ne cultivait pas tout son

---

<sup>8</sup> Pourcentages calculés sur 28 comptes échelonnés de 1356 à 1443.

domaine. La surface cultivée directement par l'hôpital subissait des fluctuations très importantes selon les années. Elles pouvaient être influencées notamment par les choix de gestion des différents recteurs ou par les variations du prix de la main d'œuvre.

Si nous sommes si bien renseignés, c'est que la série des comptes est accompagnée d'un inventaire des droits et possessions de l'hôpital. Nous possédons ainsi une liste détaillée de ses vignes, qui spécifie la situation et la superficie de chacune. Elle a été dressée le 11 janvier 1401 par le recteur Jean Gay et insérée dans un registre de comptes<sup>9</sup>.

La fonction de ces comptes était de justifier l'ensemble de la gestion du recteur devant le Conseil de l'Hôpital. Ils ne présentent donc pas un bilan de la seule exploitation viticole. Cependant, l'abondance des détails concernant frais viticoles, produit des vendanges, rentes, consommation et vente de vin, surplus des années précédentes restés en cave, etc., nous donne la possibilité d'établir un bilan proprement viticole, base pour étudier la rentabilité de cette culture.

Reconstituer les dépenses viticoles de l'hôpital ne pose pas grand problème. Il suffit de relever, mois après mois, celles qui ont été engagées pour les 39 années dont nous avons conservé la comptabilité. La tâche est beaucoup plus ardue lorsqu'on tente de calculer le revenu viticole année par année. Si nous connaissons les quantités de vin encavées par l'hôpital, il ne s'agit pas toujours de vin provenant de ses vignes. En effet, une partie était constituée de rentes et cens en vin sans rapport avec les vignes de l'hôpital. En outre, l'hôpital ne vendait qu'une partie de son vin, ce qui nous oblige à évaluer la valeur de celui qu'il consommait ou donnait.

Le vin encavé par l'hôpital avait plusieurs origines: l'essentiel (86,4 % en moyenne pour les 39 années en question) provenait de ses vignes. Il s'agissait soit du produit des vendanges conduites par l'hôpital lui-même, soit de la part de la récolte que lui cédaient ses tenanciers. En effet, lorsque l'hôpital louait une vigne, il se réservait une part de la récolte, en général le tiers ou la moitié. Il faisait figurer dans ses comptes les surplus de l'année précédente ou de plusieurs années (4,5% en moyenne pour la période qui nous concerne) ainsi que le vin récupéré auprès des tenanciers lorsque l'hôpital avait payé la dîme à leur place (0,2 %). Il encavait en outre le vin qui lui

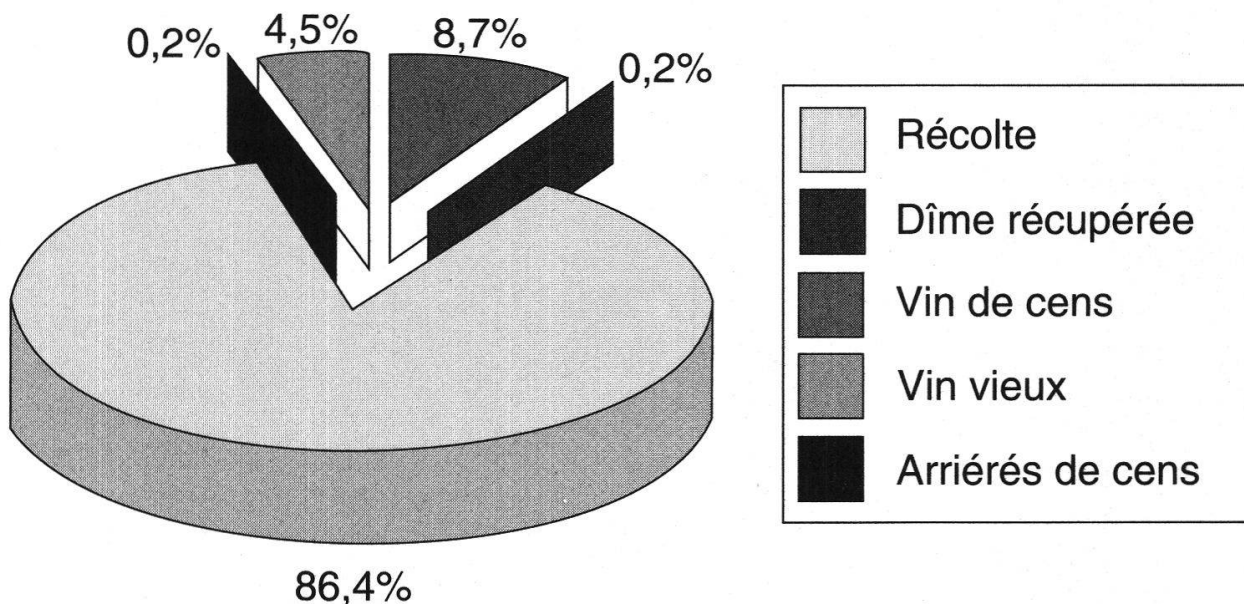
---

<sup>9</sup> AcVevey, Comptes de l'Hôpital, C2, fol. 180r-v.

revenait de droit comme rente ou cens (8,7 %) auxquels s'ajoutent encore 0,2 % d'arriérés de cens.

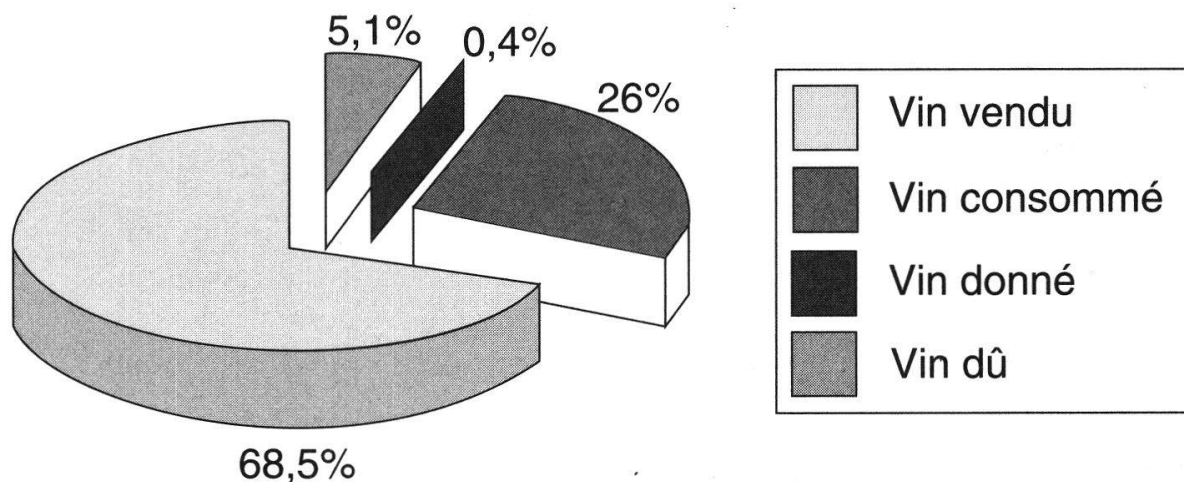
Le calcul de la rentabilité ne peut se baser que sur les chiffres provenant des vignes de l'hôpital exploitées directement ou indirectement. Il faudra donc pour chaque année déduire le montant annuel des cens en vin. On trouvera en annexe (cf. annexe 1) les chiffres de chaque année comptable.

Chaque année, l'hôpital vendait une partie de son vin. Les quantités de vin vendu figureront en annexe 2, ce tableau indiquera en outre la consommation par les personnes résidant à l'hôpital, ainsi que le vin cédé à des tiers en cadeau ou en paiement de rentes (dîmes et cens). Le prix de vente nous permettra plus tard d'évaluer l'entier de la récolte.



L'importance que le commerce de vin revêtait pour l'économie de l'hôpital apparaît clairement dans le graphique ci-dessous: un peu plus des deux tiers en moyenne (68, 5 %) de son vin était destiné à la vente et non pas à la propre consommation. Celle-ci représentait 26 %, tandis que 5,1 % était livré en paiement de cens et de dîmes et 0,4 % en dons<sup>10</sup>.

<sup>10</sup> Notons que le vin bu à l'hôpital représente des quantités importantes; il était utilisé comme boisson ordinaire. Il s'agit d'une constante dans l'Europe médiévale. Le vin était alors moins alcoolisé que maintenant et remplaçait souvent l'eau dont la pureté pouvait laisser à désirer. On observe par ailleurs de fortes fluctuations de la consommation de vin à l'hôpital, sans doute en rapport avec le nombre des personnes hébergées.



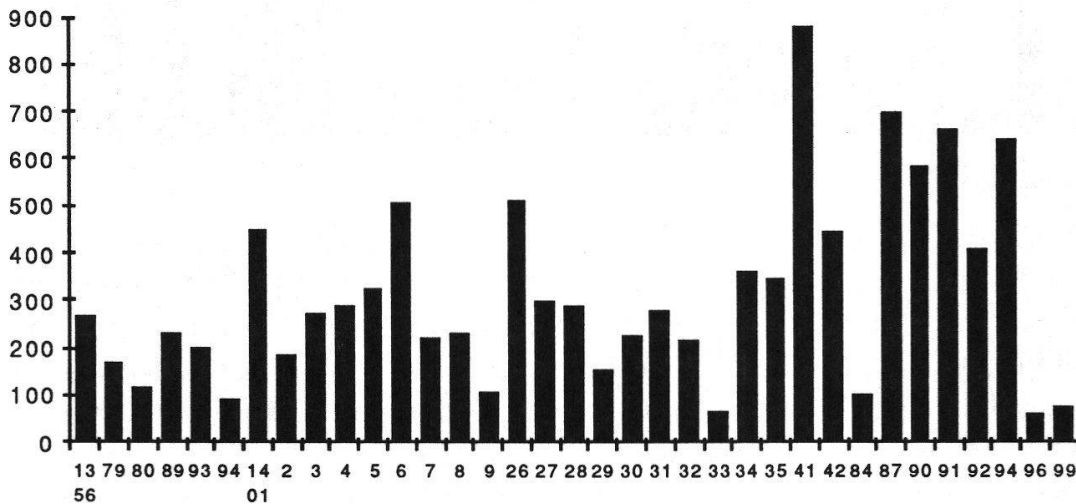
Les résultats obtenus dans le tableau de l'annexe 2 nous permettent de procéder au calcul de la valeur marchande de tout le vin produit par les vignes de l'hôpital. Il faut d'abord déduire le vin reçu comme rente ou cens puisque celui-ci n'a pas été produit par l'établissement hospitalier. On peut ensuite calculer la valeur marchande fictive du vin produit en multipliant les chiffres (en litres) ainsi obtenus par le prix de vente moyen de l'année en cours<sup>11</sup>. Ces différentes étapes figurent dans le tableau de l'annexe 3.

Les chiffres obtenus sont importants, parce que c'est à partir de la valeur marchande fictive de tout le vin issu des vignes de l'hôpital que nous pourrions calculer la rentabilité avant consommation interne; nous l'appellerons la rentabilité fictive. Les sommes ainsi obtenues sont comparées avec les dépenses occasionnées par les travaux viticoles annuels. Les bénéfices fictifs oscillent annuellement entre 62 et 882 % (voir graphique Bilan fictif ci-dessous et chiffres en annexe 4). La rentabilité du domaine viticole est donc évidente.

<sup>11</sup> L'Hôpital vendait son vin à divers prix au cours d'une même année, selon la saison et la demande. Nous avons calculé un prix moyen annuel qui est la moyenne arithmétique des prix de chaque vente. En pondérant cette moyenne – nous l'avons tenté pour les 16 premiers comptes – en fonction des quantités vendues à tel ou tel prix, nous n'avons pas obtenu de résultats sensiblement différents.

Une autre façon de démontrer la rentabilité de la culture de la vigne est d'établir un bilan réel. Il suffit alors de comparer les sommes encaissées grâce aux ventes de vin et celles déboursées pour l'exécution des travaux viticoles (cf. graphique Bilan réel ci-dessous et tableau de l'annexe 4 pour les détails). Les bénéfiques se situent entre 8 et 786%; une seule année, 1499-1500, est déficitaire (-20 %). Cet unique mauvais résultat s'explique par le fait que, cette

bilan fictif

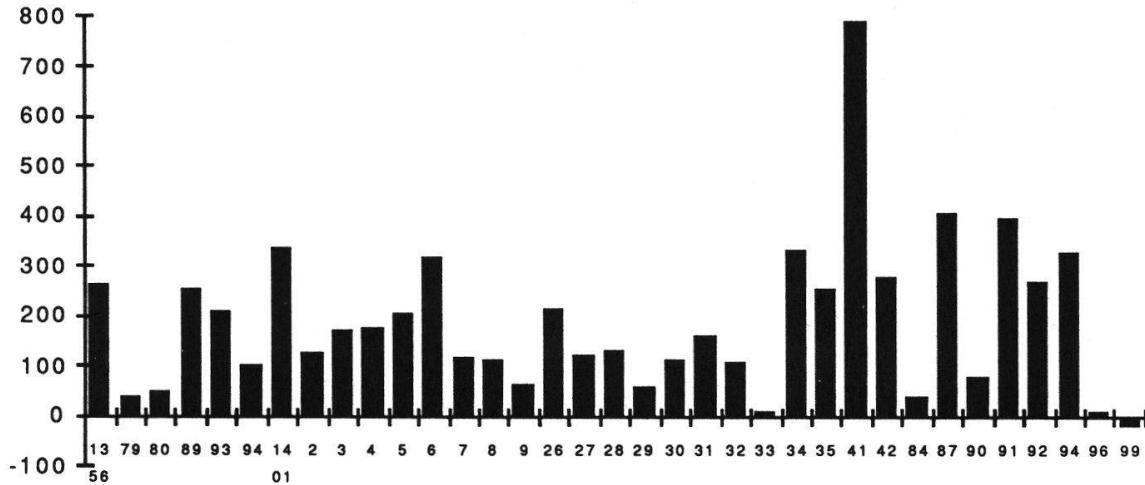


année-là, seuls 19% du vin encavé sont vendus alors que la moyenne des comptes est d'environ 68 %; d'ailleurs, à la fin de l'année, un report important est prévu pour le compte suivant: plus de 12 000 litres.

On pourrait s'étonner qu'en 1389-90, 1393-4 et 1394-5, les bénéfiques réels soient plus élevés que ceux du bilan fictif. Cela s'explique sans doute par des lacunes comptables: souvent le recteur n'inscrit que les quantités et les prix sans indiquer la qualité du vin, ni sa provenance; l'Hôpital vend donc du vin qu'il a reçu comme cens sans le signaler expressément, ce qui nous a empêché de le déduire et cela peut «gonfler» le bilan réel au détriment du bilan fictif. Parfois aussi le bilan réel profite de ventes de vin de l'année précédente, alors qu'aucun report de vin vieux n'est annoncé en début de compte.

Cette tentative de reconstitution de la comptabilité viticole de l'Hôpital du Vieux-Mazel de Vevey nous offre des résultats d'une grande netteté. Malgré les inévitables variations dues aux fluctua-

### Bilan réel



tions des prix et du climat, le bilan est extrêmement favorable pour l'ensemble de la période considérée, qui s'étend sur un siècle et demi, soit de 1356 à 1500. Comme nous l'avons vu, toutes les années sauf une sont bénéficiaires. Cela alors même que les dépenses très importantes – réparations ou remplacements de fûts et de pièces de pressoir – ne sont pas amorties sur plusieurs années comme on le ferait aujourd'hui. Les sommes sont portées au seul compte en cours. C'est aussi le cas de la reconstitution de la vigne de Plan en 1490-91. Après arrachage des vieilles souches, préparation du sol, on y replante de jeunes ceps qui ne donneront leurs premiers fruits que quelques années plus tard. Les frais occasionnés grèvent le seul compte 1490-91 et, seule conséquence sur les comptes suivants, désormais le parchet ne porte plus le nom de «vigne» mais de «plantation de Plan».

Si l'on prend la consommation en considération, le bénéfice correspond en moyenne à 313,8 % des frais engagés par l'hôpital. En ne tenant compte que du revenu marchand, la proportion reste élevée: 188%; même après avoir consommé un quart de son vin, l'hôpital tirait encore un bénéfice tout à fait considérable de ses vignes. On comprend aisément l'attention soutenue que l'Hôpital du Vieux-Mazel a accordé à son patrimoine viticole, qu'il a du reste maintenu pratiquement intact pendant toute cette période.

## Annexe 1 : Tableau de l'encavage (en litres)

Année comptable	Vin vieux reporté		Récolte		Vin de cens		Récup. de la dîme		Arriérés		Total = vin encavé l.
	%	l.	%	l.	%	l.	%	l.	%	l.	
1356-57	8 tonneaux		16 tonneaux		828						
1379-80			93	9864	7	720					10584
1380-81			96	21888	4	960					22848
1389-90			93	13056	7	972					14028
1393-94			92	20886	8	1752					22638
1394-95			93	28228	7	2088					30316
1401	23,3	12096	70,7	36624	4,3	2232	0,25	132	1,4	720	51804
1402			93,1	36624	5,7	2232	0,35	132	0,8	336	39324
1403			83,5	12240	15,2	2232	1,3	192			14664
1404			89,5	15816	9,5	1656	1	192			17664
1405			84,5	12204	15,5	2232	0	0			14436
1406			86,7	15264	12,9	2268	0,4	72			17604
1407			81	9792	19	2268					12060
1408			88,7	11808	11,3	1500					13308
1409			93	30096	7	2268					32364
1410	36	8119	54	12144	10	2268					22531
1426-27			87	14976	12,6	2172	0,4	72			17220
1427-28			85	12672	14,5	2172	0,5	72			14916
1428-29			75,5	6912	23,7	2172	0,8	72			9156
1429-30			67	3744	31,7	1776	1,3	72			5592
1430-31			88,3	16128	11,7	2136					18264
1431-32			87,5	15000	12,5	2136					17136
1432-33			87	14185	13	2136					16321
1433-34			93	24192	7	1728					25920
1434-35			90	15720	10	1728					17448
1435-36			86	13536	14	2136					15672
1436-37			97	1728	3	48					1776
1441-42						624		30			654
1442-43						480		0			480
1443-44						432					432
1457-58			98	6912	1,4	96	0,6	48			7056
1484-85			82,6	2280	17,4	480					2760
1487-88			84	12096	3,3	480					14404
1490-91	12,7	1828	91	5760	8,4	528					6324
1491-92	0,6	36	93	11232	4	480					12048
1492-93	3	336	93,6	16128	2,8	480					17218
1494-95	3,6	610	61,2	6912	4,2	480					11293
1496-97	34,6	3901	93,6	23040	1,7	432					24624
1499-1500	4,7	1152	98	23040	2	432					23472
% de moy. & total	4,5	28078	86,4	532727	8,7	53412	0,2	1086	0,2	1056	616359

## Annexe 2 : Tableau de destination du vin (en litres)

Année comptable	Vin dû (dîmes et cens)		Vin donné		Vin consommé		Vin vendu		Total
	%	l.	%	l.	%	l.	%	l.	
1356-57	6	2376	1	432	3	1200	90	35593	39601
1379-80	8	882	5,5	597	39	4260	47,5	5184	10923
1380-81	4,4	1020			29,9	6912	65,7	15168	23100
1389-90	4,3	684					95,7	15162	15846
1393-94							100	21754	21754
1394-95	4	864					96	26020	26020
1401	5,4	1305			6,6	1584	88	21274	24163
1402	4,5	1593			17,7	6336	77,8	27816	35745
1403	4	748			31,3	5712	64,7	11806	18266
1404	4,2	748			35,9	6336	59,9	10579	17663
1405	5,2	748			31,8	4608	63	9108	14464
1406	4,7	745			32,5	5184	62,8	9994	15923
1407	5,5	670			40,6	4896	53,9	6493	12059
1408	4,9	676			35,2	4896	59,8	8311	13883
1409	3,5	856			28,5	6912	68	16476	24244
1410	3,1	748			31	7488	65,9	15882	24118
1426-27	7	1204			45,2	7831	47,8	8280	17315
1427-28	5,9	892			45,9	6912	48,2	7255	15059
1428-29	7,7	700			43,6	3996	48,7	4464	9160
1429-30	11,5	640			51,5	2880	37	2071	5591
1430-31	4,8	897			36,7	6816	58,5	10840	18553
1431-32	5	945			31	5943	64	12252	19140
1432-33	5,4	873			35,9	5760	58,7	9414	16047
1433-34	5,2	1005			32,7	6336	62,1	12037	19378
1434-35	6,8	909			17,4	2304	75,8	10096	13309
1435-36	6,7	861			24,8	3168	68,5	8748	12777
1441-42	6,2	865			26,8	3801	67	9487	14153
1442-43	4	813			29	5760	67	13372	19945
1484-85	3,6	985			23,5	6336	72,9	19624	26945
1487-88	10	1437			32	4608	58	8359	14404
1490-91	10,6	633			65,3	3888	24,1	1437	5958
1491-92	5,8	669	0,1	12	35,3	4032	58,8	6724	11437
1492-93	4,7	717	2,6	390	24,6	3744	68,1	10381	15232
1494-95	6	717	5,6	672	30	3591	58,4	7003	11983
1496-97	6	861			32,4	4608	61,6	8750	14219
1499-1500	7,6	813			50,4	5424	42	4512	10749
% de moyenne & total	5,1	32099	0,4	2103	26	164062	68,5	430862	629126

### Annexe 3 : Tableau de la valeur marchande du vin récolté par l'hôpital

Année comptable	Total du tableau N° 2	Vin de cens à déduire	Résultat après déduction	Prix moyen de l'année (denier/lit.)	Valeur fictive du vin produit livres sous deniers
1356-57	39601	828	38773	2,42	390 19 2,5
1379-80	10923	720	10203	3,51	149 4 4,5
1380-81	23100	960	22140	1,71	157 14 11,5
1389-90	15846	972	14874	1,67	103 10
1393-94	21754	1752	20002	1,9	158 7
1394-95	26020	2088	23932	0,63	62 16 5
1401	24163	2232	21931	1,36	124 5,5
1402	35745	2232	33513	0,74	103 6,5 1,5
1403	18266	2232	16034	1,48	98 17,5
1404	17663	1656	16007	1,52	101 7,5 0,5
1405	14464	2232	12232	2,49	126 18 1,5
1406	15923	2268	13655	2,95	167 16 10
1407	12059	2268	9791	2,78	113 8 3
1408	13883	1500	12383	2,4	123 16 7
1409	24244	2268	21976	0,99	90 13
1410	24118	2268	21850	1,03	93 15 5,5
1426-27	17315	2172	15143	1,89	119 5
1427-28	15059	2172	12887	2,05	110 1 6
1428-29	9160	2172	6988	3,72	108 6 3
1429-30	5591	1776	3816	3,63	57 14 0,5
1430-31	18553	2136	16417	1,23	84 2 9
1431-32	19140	2136	17004	1,41	99 17 11,5
1432-33	16047	2136	13911	1,47	85 4 1
1433-34	19378	1728	17650	0,73	53 13 8,5
1434-35	13309	1728	11381	2,82	133 14 6,5
1435-36	12777	2136	10641	2,91	129 5
1441-42	14153	624	13530	2,06	116 2 8
1442-43	19945	480	19465	0,89	72 3 8
1484-85	26945	480	26466	0,58	63 19 1,5
1487-88	14404	480	13924	2,83	164 3 9
1490-91	5958	528	5430	7,4	167 8,5
1491-92	11437	480	10957	5,96	272 2
1492-93	15232	480	14752	2,29	140 15 2
1494-95	11983	480	11503	4,03	193 3 1
1496-97	14219	432	13787	1,21	69 10 2
1499-1500	10749	432	10317	1,69	72 13

## Annexe 4 : Bilan de l'exploitation viticole

Année comptable	Frais viticoles			Valeur fictive			Bilan fictif %	Valeur réelle			Bilan réel %
	Livres sous deniers										
1356-57	105	11	4	390	19	2,5	+ 270	379	19	11	+ 260
1379-80	55	5	8	149	4	4,5	+ 170	75	4		+ 36
1380-81	71	19	8	157	14	11,5	+ 119	107	6	8	+ 49
1389-90	30	17	8	103	10		+ 233	108	13	8	+ 252
1393-94	52	17	3	158	7		+ 200	162	10	5	+ 207
1394-95	33		5	62	16	5	+ 90	66	4	3	+ 100
1401	22	13	6	124	5,5		+ 448	99	3	11	+ 337
1402	35	19	10	103	6,5	1,5	+ 187	80	16	4	+ 125
1403	26	10	1	98	17,5		+ 273	72	2	3	+ 172
1404	26		2	101	7,5	0,5	+ 290	71	14	3	+ 176
1405	29	16	4	126	18	1,5	+ 326	91	1	5	+ 205
1406	27	11	8	167	16	10	+ 508	115	4	10	+ 318
1407	35	2	3	113	8	3	+ 223	75	13		+ 115
1408	37	1	4	123	16	7	+ 234	78	9	7	+ 112
1409	43	11	10	90	13		+ 108	70	5	7	+ 61
1410				93	15	5,5	+ ?	69	6	9	+ ?
1426-27	19	9		119	5		+ 513	61		11	+ 214
1427-28	27	12	8	110	1	6	+ 298	61	6		+ 122
1428-29	27	19		108	6	3	+ 288	65	4		+ 133
1429-30	22	12		57	14	0,5	+ 155	35	6		+ 56
1430-31	25	16		84	2	9	+ 226	53	16	3	+ 109
1431-32	26	6	8	99	17	11,5	+ 279	69		1	+ 162
1432-33	26	18	6	85	4	1	+ 216	56	2		+ 108
1433-34	32	10	4	53	13	8,5	+ 65	36	3	1	+ 11
1434-35	28	18	8	133	14	6,5	+ 362	124	14	6	+ 331
1435-36	29	1	7	129	5		+ 344	101	14	8	+ 250
1441-42	11	16	7,5	116	2	8	+ 882	104	16	7	+ 786
1442-43	13	5	4,5	72	3	8	+ 444	50	5	4	+ 279
1484-85	31	7	3	63	19	1,5	+ 104	443	14	8	+ 39
1487-88	20	12	9	164	3	9	+ 696	103	12	1	+ 402
1490-91	24	11	3	167	8,5		+ 582	43	19		+ 79
1491-92	35	16	1,5	272	2		+ 660	177	2		+ 395
1492-93	27	16	10	140	15	2	+ 406	101	9	10	+ 265
1494-95	25	19	3	193	3	1	+ 644	110		9	+ 324
1496-97	42	18	10,5	69	10	2	+ 62	46	7	1	+ 8
1499-1500	40	17	10	72	13		+ 78	32	15		1 20