Le travail de la vigne dans l'orléanais : un lexique du XVIIIe siècle

Autor(en): **Simoni-Aurembou, Marie-Rose**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

Band (Jahr): **38 (1974)**

Heft 149-152

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-399591

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LE TRAVAIL DE LA VIGNE DANS L'ORLÉANAIS : UN LEXIQUE DU XVIII^e SIÈCLE

Ce lexique est placé à la fin d'un ouvrage sur la culture de la vigne dans l'Orléanais, écrit par Jacques Boullay, Chanoine d'Orléans, au début du XVIII^e siècle. Il ne figure pas dans la *Bibliographie des dictionnaires patois galloromans* de W. von Wartburg, H. E. Keller et R. Geuljans (Genève, 1969), et complète de façon très heureuse les chapitres consacrés au vignoble orléanais de la célèbre *Nouvelle Maison rustique*, écrite elle aussi dans le premier quart du XVIII^e siècle.

L'ouvrage du chanoine Boullay a connu trois éditions en vingt ans : 1703, 1712, 1723. Nous n'avons consulté que 1712 et 1723, car 1703 ne se trouve ni à la Bibliothèque Nationale de Paris ni à la Bibliothèque Municipale d'Orléans.

Le texte publié ici est celui de l'édition de 1723 (dont la page de titre est reproduite ci-contre), édition beaucoup plus importante que la précédente (1712 : XVI + 206 pages, dont un lexique de 8 pages ; 1723 : XXIV + 678 pages, dont un lexique de 15 pages).

La renommée des vins d'Orléans a connu son apogée à la fin du Moyen Age. Le déclin commence lorsque la Cour quitte les bords de la Loire pour Paris, et que ces vins disparaissent de la table royale. Mais c'est une baisse de qualité, non de quantité : la proximité de Paris, dont la demande ne cesse de croître, incite les vignerons à cultiver des plants plus grossiers et d'un plus grand rapport. Cette culture ne cessera d'être florissante qu'avec l'apparition du phylloxéra, à la fin du XIX^e s.

Une conséquence importante de cette culture de cépages inférieurs est le développement, dès le XVII s., de la viticulture paysanne, « à côté et non pas aux dépens des positions occupées d'ancienneté par la viticulture aristocratique » (Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e s.*, Paris 1959, p. 571).

Au début du XVIII^e siècle, si les bourgeois possèdent encore toutes les vignes proches d'Orléans, les journaliers qui y travaillent ont, un peu plus

loin de la ville, un petit lopin de vigne dont ils semblent prendre plus grand soin que des terres de leurs maîtres. C'est pour ces derniers qu'écrit le Chanoine Boullay, et le sous-titre de son ouvrage n'est pas la formule traditionnelle dans tout traité de viticulture. La lutte contre « les friponeries des mauvais vignerons » est le fondement de l'ouvrage, et le lexique a un but pratique : aider les propriétaires à connaître le vocabulaire de leurs ouvriers et, partant, à mieux les surveiller. Le succès du livre témoigne de l'actualité de ces problèmes autour de 1700.

La partie nord du vignoble orléanais, aujourd'hui bien réduite, se trouve dans l'*Atlas linguistique et ethnographique de l'Ile-de-France et de l'Orléanais* (*ALIFO*) dont nous venons de publier le premier tome (Paris, 1973). Nous y avons un point d'enquête, le pt 53 SE, Chécy, à 10 km à l'est d'Orléans. La partie sud figure dans l'*Atlas linguistique et ethnographique du Centre* (*ALCe*) Paris, 1971, t. 1, de Pierrette Dubuisson, avec les pts 1 Mareau-aux-Prés, 2 Saint-Cyr-en-Val, 3 Sigloy.

Voici comment nous avons établi nos annotations. Nous avons commencé par rechercher dans l'*ALIFO* et l'*ALCe* si ces mots en usage dans le vignoble d'Orléans au début du XVIII^e^ siècle subsistaient dans les parlers actuels. Quand ils sont attestés, nous renvoyons à la carte ou à la note de l'atlas ; on pourra voir ainsi que certains mots ne se trouvent qu'au pt 53 SE, alors que d'autres forment une aire plus étendue au nord et au sud de la Loire, et que d'autres ne sont pas attestés.

Ensuite, nous avons consulté trois ouvrages du XVIII^e^ siècle : Louis Liger, *La Nouvelle Maison Rustique*, 3^e^ éd., Paris, 1721, t. 2, et *Dictionnaire général des termes propres à l'Agriculture...*, Paris, 1703, Jean-François Colas, *Le Manuel du Cultivateur dans le Vignoble d'Orléans, utile à tous les autres vignobles du Royaume*, Orléans, 1770.

Nous avons cherché également si les mots vivaient encore au XX^e^ siècle, dans le *Grand Larousse Encyclopédique*, 10 vol., Paris, 1960, et Paul Fénelon, *Vocabulaire de Géographie agraire*, Gap, 1970.

Enfin, toutes les fois que cela nous a paru nécessaire, nous donnons l'étymologie d'après W. von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch...*, Tübingen, puis Bâle-Paris, 1922 suiv. (*FEW*).

Nous pensons contribuer ainsi à une meilleure connaissance d'un vocabulaire technique régional.

H 5151. H. 6000.

MANIERE
DE BIEN CULTIVER
LA VIGNE,
DE FAIRE LA VENDANGE
ET LE VIN
DANS LE VIGNOBLE
D'ORLEANS;

Utile à tous les autres Vignobles du Royaume, où l'on donne les moyens de prévenir & de découvrir les friponeries des mauvais Vignerons.

TROISIE'ME EDITION.

Beaucoup plus ample & plus exacte que les précédentes, & diviſée en trois Parties.

Par JACQUES BOULLAY Prêtre, Bachelier en Droit, Chanoine d'Orleans.

BIBLIOTHEQUE ORLEANS PUBLIQUE

A ORLEANS,
Chez JACQUES ROUZEAU, Imprimeur-Libraire, ruë de l'Ecrivinerie, à l'Aigle Imperial.

M. DCC. XXIII.
Avec Aprobation & Privilege du Roy.

Phot. Archives du Loiret.

EXPLICATION

Des mots & termes qui sont en usage pour la culture de la Vigne (1).

— A —

Acoler [2]. C'est lier au charnier le bourgeon de la vigne avec de la paille siée [3] d'une longueur convenable, pour faire un maillon qui puisse tenir.

Afiche [4]. Le bois qui sort du charnier qu'on a apointi ou rafraîchi, s'apele afiche.

Afficher [5]. Apointir & afficher sont la même chose : on afiche le charnier ou échalas, afin qu'il entre mieux en terre quand on l'y pique pour y lier la vigne.

Aloüetes [6]. On apele tête d'aloüete la partie de la souche qui étant entièrement ou en partie dessechée, devient inutile, & même nuisible à la vigne ; c'est pourquoi un vigneron qui taille proprement, coupe pour l'ordinaire sur son sabot toutes les têtes d'alouëtes qu'il trouve dans la vigne lorsqu'il la taille.

---

1. Abréviations :

ALCe, ALIFO, FEW : voir ci-dessus, page 486, 2e §.

L'astérisque qui suit un numéro et un titre de carte d'atlas indique que le mot figure dans le commentaire de cette carte ; l'astérisque qui suit un numéro de carte et précède un titre indique que le mot figure dans une liste placée dans les commentaires.

(cpt) Le terme est cité dans les « Compléments » de l'atlas, en fin de volume.

NM rust : Liger, *La Nouvelle Maison Rustique*, op. cit., chapitre « Explication des termes convenables à la Vigne » (p. 451-454), termes non localisés ; *NM rust Or* : op. cit., même chapitre, termes localisés dans l'Orléanais ; *NM rust, Manière* : op. cit., chapitre « Manière de cultiver la Vigne dans le Vignoble d'Orléans » (p. 433-451), pour les termes ne figurant pas dans le chapitre ci-dessus.

Liger Dic : Liger, *Dictionnaire général...*, op. cit., pour les termes ne figurant dans aucun des deux chapitres ci-dessus.

Col. : Colas, *Le Manuel du Cultivateur...*, op. cit.

Lar : *Grand Larousse...*, op. cit. — l'année n'est indiquée que s'il s'agit d'une autre édition.

Fén : Fénelon, *Vocabulaire de géographie agraire*, op. cit.

Lorsque nous renvoyons à un dictionnaire ou à un lexique, où l'ordre des mots est alphabétique, nous ne citons pas la page ; lorsque nous renvoyons à un autre ouvrage, nous citons la page où le mot apparaît pour la première fois.

2. *ALIFO* 221* « Lier la vigne » ; *NM rust* ; *Col*, p. 16 ; *Lar* ; *Fén*. Terme très courant.

3. C'est la belle paille de seigle coupée à la faucille ; cette habitude s'est conservée parfois jusqu'en 1930-1940. *ALIFO* 161 « Couper du seigle à la faucille ; Moissonner à la faucille » ; *Liger Dic* ; *Fén* ; *FEW* SECARE 11, 363 b. La forme locale la plus courante est *sèyé*.

4. *Col*, p. 42 ; *FEW* FIGICARE 3, 508 b, ne mentionne que le sens général de *fiche* : piquet.

5. *ALIFO* 230 « Echalas »* ; *NM rust, Manière*, p. 445 ; *Col*, p. 39 ; *FEW* FIGICARE 3, 506 b, même remarque que pour *afiche*.

6. *ALIFO, ALCe*, aucune attestation.

Ambiaisement [1]. La partie du brin de vignes qu'on plante qui est coudée sur la terre, à une certaine profondeur, est l'ambiaisement ou coudis. L'ambiaisement se prend aussi pour la terre, sur laquelle on coude le brin qu'on plante.

Amener [2]. Une terre forte est difficile à manier, est amenée quand on la laboure souvent, & profondément.

Ameublir [2]. Lorsqu'on arache de la vigne dans une terre forte, maigre, ou usée, on la laisse reposer sans lui rien faire produire ; on lui donne seulement quelques labours, afin qu'elle puisse devenir plus douce, plus maniable, & plus propre à produire ; c'est la même chose qu'amener.

Aneaux [3]. Les aneaux sont les vietes qu'on lie en rond ou en ovale, au lieu de les étendre en long. Les vignes blanches se lient par aneaux, & quelques cepages rouges, mais en petite quantité.

Apleter [4]. C'est avancer dans l'ouvrage. On dit d'un homme qui a beaucoup avancé dans l'ouvrage en peu de temps, qu'il aplete bien. Ce terme se prend en bone & en mauvaise part ; car soit qu'un homme ait fait en peu de tems beaucoup d'ouvrage, bon ou mauvais, on dit toûjours qu'il a bien apleté.

Argot [5]. Lorsqu'on taille la vigne, & qu'on y laisse des pouces qui manquent à pousser, on les nome argots.

Assarmenter [6]. C'est ôter le sarment de la vigne lorsqu'elle est taillée. L'assarmentage est l'ouvrage des vignerones, & de leurs enfans, pour peu qu'ils soient grands, parce qu'il ne faut ni force ni science pour le faire.

Avancée. Quand les saisons du printems & de l'été sont chaudes, l'année est avancée ou hâtive, c'est-à-dire, que la récolte soit des bleds, des vins, &c. se fait de bone-heure. On ne dit pas communément en ce pays une année avancée, mais *premerage* [7]. Ce mot est en usage parmi les persones même qui se piquent de bien parler ; mais ce mot n'est nulement françois, du moins je ne l'ai trouvé dans aucun dictionaire.

---

1. *Col*, p. 22, *embiaisement* ; *ALIFO* 220* « Une bouture (de vigne) », *Notes* : le terme n'est pas attesté, mais au pt 60 on a une expression imagée pour désigner cette façon de planter : *õ dòn un byèr ó bwá mòr*.

2. Dans son souci de déjouer les tromperies des vignerons, l'auteur cite des termes qui ne font pas partie du vocabulaire de la vigne, mais qui signifient simplement « bien cultiver la terre » (voir *Ameublir*, *Crever*).

3. *ALIFO* 221* « Lier la vigne », *Notes* ; *NM rust* ; *Col*, p. 41 ; *FEW* ANELLUS 1, 95 a, sens non attesté.

4. *ALIFO*, verbe encore très courant, surtout sous la forme *éplèté* (la carte figurera au tome 3) ; *FEW* EXPLICITUM 3, 311 a.

5. *ALIFO* 231 « Le bois taillé court ; ... » ; *Liger Dic* ; *Col* p. 59.

6. *ALIFO* 220* « Couper les sarments » ; *Lar essarmenter* ; *Fén* id. La modification de la voyelle initiale est courante dans l'Orléanais (voir *Apleter*). Autres sens : 1) Ramasser les sarments : *ALIFO* 221* « Un fagot de sarments », *Notes* ; *ALCe* 346* « Un petit fagot de sarments » ; 2) Faire des fagots de sarments : *ALIFO* 221* « Un fagot de sarments », *Notes*.

7. *ALIFO* 239 « Précoce » ; *FEW* PRIMARIUS 9, 379 a (formes *pròmnàj*, à l'est d'Orléans ; à l'ouest, les formes issues de PRIMUS sont fréquentes).

Aubiner [1]. On met aubiner le plant pendant une ou deux années, afin qu'après avoir fait des racines, on le puisse planter dans l'endroit où il doit rester ; ce plant s'apele chevoli. Quand on le fait aubiner, on le met par demi-quarterons, c'est-à-dire, qu'il est enterré de tele sorte, que les rangs & les brins sont un peu écartés les uns des autres, afin qu'on puisse façoner.

Aubour [2]. Le plus mauvais charnier ou échalas est celui qui a le plus d'aubour : cet endroit du bois se trouvant le plus près de l'écorce, est le plus tendre, & piqué par les vers quand il n'est pas abatu en bone saison, c'est-à-dire, dans le decours d'une lune, c'est pourquoi il dure peu dans la vigne.

— B —

Bauge [3]. Plusieurs brassées de charnier mises ensemble, & presque toutes droites, font une bauge. Tous ceux qui veulent que leur charnier dure long-tems, le font metre en bauge quand la vigne est parée [4].

Billard [5]. C'est l'endroit de terre qui est creusé, & sur lequel on couche ou coude le plant qu'on met en terre. Lorsqu'on a une terre où on veut planter de la vigne, on élève un peu en forme de petits chevaux cele qui est dans toute l'étendue du billard. Quand on plante de la vigne, on doit labourer tout le billard.

Billoner. C'est racler l'orne, ou doner à la vigne une espece de labour peu profond dans l'orne, avant ou après que la vigne a été labourée, suivant la nature des terres ; mais il vaut mieux billoner avant qu'après avoir labouré, afin qu'on puisse mieux connoître si ce billonage a été fait.

Biner. C'est doner le second labour.

Brocher [6]. On broche la vigne lorsqu'on laboure seulement les deux silées d'une poüée avec une *broche* [6], ou petite pioche faite exprès, sans toucher au milieu de la poüée, qu'on laboure après, ou à la bêche, ou avec quelqu'autre outil. Come le brochage est un ouvrage facile, le vigneron le fait faire ordinairement par sa femme ou ses enfans.

---

1. *ALIFO, ALCe,* aucune mention ; *Fén* ; *FEW* ALBUS 1, 63 b.

2. *ALIFO,* la forme de l'afr. est très courante (la carte « Aubier » figurera au t. 2) ; *ALCe,* 117 « ... la partie qui est entre l'écorce et le cœur » ; *NM rust, Manière,* p. 446 ; *Col,* p. 40.

3. *ALIFO* 230 « Echalas »* ; *NM rust, Manière,* p. 445-446 ; *Col,* p. 39 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* BALCOS 1, 211 a (?), BULGA 1, 606 a (?). Ce mot est courant pour désigner la meule de grain, ou la meule de foin : *ALIFO* 151 « Meule de foin », 176 « Grande meule de grain », 177 « Meule de paille quadrangulaire » ; *ALCe* 321 « Une meule ».

4 Voir p. 493. note 3.

5. *ALIFO, ALCe,* aucune attestation.

6. *ALIFO, ALCe,* aucune attestation ; *Lar* ; *FEW* BROCCUS 1, 548 a.

— C —

Ça [1]. Voyez *Cep.*

Carosses [2]. Un vigneron fait des carosses dans les vignes de son maître, lorsqu'il lie ensemble plusieurs bouts de vietes ou brins de vigne qui le devroient être separément.

Cep [1]. Le pied de la vigne, ou le cep, sont la même chose. Les vignerons accoutumés à estropier la plûpart des mots, disent par corruption ça de vignes ; mais ce terme ne vaut rien du tout ; on n'en peut pas doner d'étimologie, au lieu que cele de cep se trouve dans la vie des Abbés de S. Albans, *pag.* 101 *col.* 2 — imprimée à Paris en 1644, traduite par Mathieu Paris, qui par le mot de *ceppagia* entend cep, ou souches de toutes sortes d'arbres. Cet auteur fleurissoit en 1145.

Cepage. Jusqu'à présent je n'ai jamais entendu dire en ce pays autrement que çapage ; mais il est aisé de voir que ce mot est corrompu, & qu'il ne vient que des vignerons ; car puisqu'au lieu de cep ils disent ça : ils prononcent aussi çapage au lieu de cepage. Ce dernier mot est constanment le meilleur, come on le peut voir par l'étimologie que j'en viens de doner ci-dessus sur le mot de cep. Les diferens cepages sont les diferentes especes de vignes.

Champelure [3]. Le bois de la vigne est champelé en deux manieres ; ou lorsqu'il est gâté pour n'avoir pas eû assés de chaleur, ou trop de pluyes froides pendant l'été, ou lorsque dans l'hyver le soleil a fondu la gelée blanche qui étoit atachée au bois, ce qui brûle son écorce, ou du moins fait avorter les cossons sur lesquels le soleil a fait fondre cete glace. Les vignerons apelent cete gelée blanche du givre.

Charnier [4]. Ce mot n'est pas françois ; mais il est si en usage dans ce vignoble, que j'ai été obligé de m'en servir dans cet ouvrage. Les bourgeois même, & tous ceux qui parlent beaucoup mieux que ne font les vignerons, disent charnier, au lieu que le véritable mot est échalas. Ce bois quand il est bon, a un bon pouce d'écarissage, & quatre pieds & demi de hauteur. La douzaine est composée de vingt-six botes, & la bote de cinquante brins, quelques-uns disent cinquante-deux. Quand on a piqué ce charnier en terre, on y lie le bois de la vigne après qu'elle a été taillée, & même quelquefois labourée, suivant la nature des terres.

Chenole [5]. Vient de chenu, qui veut dire vieux. On dit encore un vieux chenu,

---

1. *ALIFO* 229 « Un cep de vigne » ; *NM rust sep.* La prononciation *sa* se rencontre aujourd'hui encore près d'Orléans.

2. *ALIFO, ALCe,* aucune attestation ; *Lar* ; *FEW* CARRUS 2[1], 436 a (1[re] attestation 1845).

3. *ALIFO,* terme rare, voir le futur t. 2 ; *NM rust* ; *Col,* p. 16 ; *FEW* PILARE 8, 488 a.

4. *ALIFO* 230 « Echalas » ; *ALCe* 340 « Un échalas » ; *NM rust Or* ; *Col,* p. 8 ; *Lar* ; *Fén.* Terme très courant.

5. *ALIFO* 220* « Un sarment (coupé) », *Notes* 1) ; *FEW** CANNABULA 2[1], 214 b, sens non attesté.

quand on parle d'un homme fort âgé : Ce mot vient de *Senex*. Les plus longs brins de vignes qui ont trois à quatre ans, sont des chenoles ; il en est de plus vieilles les unes que les autres. On doit ordinairement abatre ces vieilles en taillant la vigne, afin de la renouveler.

Cheval [1]. Quand on a dessein de planter de la vigne, on rane la terre, & sa plus haute superficie est le cheval, ou plûtôt le chevalet, parce qu'il en a la figure ; mais aparenment que les vignerons n'ont pas jugé à propos de se servir de ce dernier terme, parce qu'ils l'employent pour signifier autre chose, ainsi qu'on le va voir par le mot suivant.

Chevalet [2]. Deux charniers croisés, piqués en terre, & soutenus par un troisième qui est dans le milieu par derriere, font un chevalet, sur lequel on met environ une bote de charnier, dont les brins touchent à terre d'un bout, & l'autre est apuyé sur le chevalet. Il y a aussi des chevalets doubles : ceux-là sont les meilleurs, parce que tout le charnier qu'ils portent étant en l'air, & un peu panché d'un bout, il ne pourit pas, come quand il porte à terre d'un ou des deux bouts.

Chevoli [3]. C'est le plant qu'on a couché en terre sans l'ambiaiser, pour l'en tirer au bout de deux ou trois années, ou quand on a lieu de présumer par son bourgeon qu'il a fait des racines, alors on le plante dans une terre où il doit rester. On le nome chevoli, parce qu'il y a de petites racines deliées, & fines à peu-près come des cheveux.

Chevolir. C'est metre du plant en terre, afin qu'il y puisse faire des racines avant qu'on le plante.

Coleter [4]. C'est lier la vigne par le bas seulement avec de l'osier au charnier qu'on a piqué en terre, pour empêcher que les vens ne fatiguent ou ne décolent le bourgeon de la vigne, jusqu'à ce qu'elle soit entierement liée.

Cosson [5]. Les cossons, œilletons, nœuds, ou boutons de la vigne, sont la même chose ; mais tous nos vignerons n'usent que du terme de cosson.

Coudis. Voyez *ambiaisement*.

Couler. La vigne coule lorsque les grains de raisin naissans tombent dans le tems de sa fleur, quelquefois même avant qu'elle comence, ou après qu'elle est passée. Couler, c'est proprement avorter ; mais ce dernier mot, quoique beaucoup meilleur que l'autre, n'est nulement en usage dans nôtre vignoble.

Coulure. Avortement du fruit de la vigne.

---

1. *ALIFO, ALCe*, aucune attestation ; *Col*, p. 9 ; *FEW* CABALLUS 2^1, 11 a.

2. *ALIFO* 230 « Echalas »* (croquis n° 1) ; *NM rust, Manière*, p. 445. *Chevalet double* : *ALIFO* 230 « Echalas »* (croquis n° 2).

3. *ALIFO* 220* « Un plant raciné » ; *ALCe* 339* « La bouture » ; *NM rust Or* ; *Col*, p. 17 ; *Fén chevolées* ou *chevelées* ; *FEW* CAPILLUS 2^1, 249 a.

4. *ALIFO* 221* « Lier la vigne », *Notes* (même sens) ; *Col colleter*, p. 80 (sens légèrement différent) ; *Lar* « *Colleter les ceps*, syn. de ACCOLER » (sens moins spécialisé que celui de l'Orléanais).

5. *ALIFO* 233 « Ebourgeonner ; Epamprer »*, *Notes* ; *ALCe* 346 « Un courson » et 347 « Un bourgeon » ; *NM rust* ; *Col*, p. 16 et définition p. 58 ; *FEW* COCHLEA 2^1, 826 b.

Courgée [1]. La partie du cep qu'on alonge sur la poüée pour la lier au charnier qu'on y a piqué, est la courgée. On lie les vignes de deux manieres, ou par aneaux, ou par courgées.

Crainer [2]. Une vigne craine quand le grain de raisin qu'elle produit est menu, c'est pourquoi on l'ante, ou on l'arache, afin d'y planter de la vigne d'une meilleure espece, ou faire des fosses.

Crever [3]. Pour bien labourer une vigne, il faut absolument crever la poüée, qu'on a dû rendre haute & quarrée en donant le parage [3]. Une poüée paroît crevée lorsqu'elle est presque de niveau avec l'orne, & que la terre qui est sur cette poüée a été profondément remuée.

Croy [4]. Il y a de deux sortes de croys. Les uns sont étroits & pointus, & propres à tirer le fumier des écuries, ou des toits à vaches, & à le charger sur des charetes pour le voiturer, ou dans des hotereaux pour le porter dans la vigne, ou ailleurs, & les autres sont plats, coupans, & larges d'environ trois pouces de chaque côté, parce qu'il y a un vuide entre les deux fers, vers le bout seulement, & ce vuide diminuë du côté de la tête où tout est plein. Les vignerons se servent de cet outil pour labourer la vigne. Il y en a aussi de deux especes ; les uns sont larges par le bout, & les autres pointus. On se sert des uns ou des autres, suivant la nature des terres où on a dessein de travailler ; mais tous ont un vuide dans le milieu.

— D —

Dablée [5]. Les menus grains, come sont l'orge, l'aveine, les pois, la vesce, &c. sont des dablées. Quand on a araché de la vigne dans des terres fortes et dificiles à manier, on y met ordinairement de la dablée pour les rendre douces, & les disposer à faire prendre racines au plant qu'on a dessein d'y metre.

Dégibler ou *Agibler* [6]. Quand on veut bien parer [3] la vigne, il la faut dégibler,

---

1. *ALIFO* 231 « ... ; Le bois taillé long » ; *ALCe* 345 « Le sarment... que l'on couche... » ; *Col*, p. 41 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* CORRIGIA 2^2, 1223 a.

2. *ALIFO* « Un grain de raisin » (cpt)* ; *FEW* CRINARE 2^2, 1341 b (sens voisins : Chef B *creni* « amaigri... », Beaune « rugueux », Louh *regreni* « ridé »).

3. *Parage* : c'est le labour d'automne et, dans la terminologie de l'auteur, le premier labour. *Col*, p. 35 ; *Fén*.

Parer : *ALIFO* « Rechausser (la vigne) » (cpt) et 227 « Donner une 1re façon à la vigne ; Une 2e façon » ; *ALCe* 341 « Labour d'automne » ; *NM rust Or* ; *Col*, p. 35 ; *FEW* PARARE 7, 625 a.

4. *ALIFO* 217* « Les instruments pour donner les façons à la vigne », I, 24 « Crochet à fumier », 249 « Houe fourchue », et 249 « La houe simple » ; *ALCe* 356* « Le croc pour tirer la vendange » ; *Col.* p. 31 et définition p. 72 ; *FEW* *KROK 16, 398 a.

5. *ALIFO*, *ALCe*, pas d'attestation ; *FEW* *BLAD 15, 131 a.

6. *ALIFO* 227 « Donner une 1re façon à la vigne ; Une 2e façon »* : le terme n'est pas attesté mais cette façon s'appelle *dètiré* au pt 67 ; *Col*, p. 37 ; *FEW* GIB- 4, 131 b, *dégibler* est noté à Blois, pour la vigne.

ce qui se fait en donant un coup de marre sur le glacis de la poüée, & entre les ceps, afin de les tenir nets, & d'empêcher que les herbes ne s'y atachent.

Démailloner [1]. Avant de tirer le charnier de la vigne pour l'aficher, & le metre en bauge, on démaillone la vigne, c'est-à-dire, qu'on coupe l'osier, la paille, les martinets qui la tiennent atachée au charnier.

Demoiseles. Les demoiselles sont les deux bâtons qu'on passe dans les trous du pivot, pour le faire tourner quand on fait du vin.

Druges [2]. On apele druges les œilletons ou bourgeons qui repoussent ordinairement après qu'on a rogné le bourgeon de la vigne à la hauteur des grands charniers. Ces druges comencent aussi quelquefois à pousser long-tems avant qu'on rogne la vigne, & produisent souvent des raisins qui ont peine à meurir, parce qu'ils ne fleurissent que vers la fin de juillet. Les druges ne se font ordinairement que dans les vignes qui poussent avec beaucoup de force & de vigueur.

— E —

Ebourgeoner [3]. C'est ôter de la vigne le bourgeon superflu, & n'y laisser que celui qui est bon, c'est-à-dire, celui qui a du fruit, ou qui paroît propre pour servir à la taille de l'année suivante.

Ebrosser [4]. Les vignerones ébrossent la vigne quand elles arachent les feüilles qui y tienent.

Echauder. Les violentes chaleurs échaudent la vigne aussi-bien que les arbres, quand les bourgeons sont tendres, & qu'ils poussent avec beaucoup de vigueur : come ceux des jeunes plantes sont menus, tendres, & fort près de terre, cet accident leur arive plûtôt qu'aux vignes qui sont en raport. La trop grande chaleur échaude aussi les plantes de l'année, c'est-à-dire, qu'elles brûlent à quelques doigts de la superficie de la terre, l'écorce du plant, ce qui le fait quelquefois mourir.

Esveux [5]. Un terroir qui de sa nature est humide, ou retient l'eau, est esveux. On dit aussi par la même raison des terres esveuses ou des esveeraux [6].

---

1. *Maillon* : *ALIFO* 221* « Le lien (pour lier la vigne) » ; *ALCe* 345* « Le lien » ; *Col*, p. 87 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* MACULA 6[1], 15 a. Ce mot désigne également le nœud de la gerbe : *ALIFO* 168* « Le nœud (de la gerbe) ».

Démailloner : *ALIFO*, question non posée ; *ALCe* 345* « Détacher les liens ».

2. *ALIFO* 233 « Ebourgeonner ; Epamprer »* et *Notes* 2), et 244 « Œilletonner » ; *NM rust, Manière*, p. 438 ; *Col*, p. 16 ; *FEW* *DRUTO 3, 166 a.

3. *ALIFO* 233 « Ebourgeonner ; ... » ; *ALCe* 348 « Ebourgeonner » ; *NM rust* ; *Col*, p. 83 ; *Lar* ; *Fén*. Nos régions du Centre ne connaissent pas d'autre mot.

4. *ALIFO*, *ALCe*, aucune attestation du mot avec ce sens ; *NM rust, Manière*, p. 444 ; *Col*, p. 97 ; *Fén ébrousser* ou *ébrosser* ; *FEW* BRUSCIA 1, 573 a, Orléans « ôter les bourgeons d'une vigne ». Le sens « effeuiller une branche d'arbre » est courant dans les parlers locaux au nord de la Loire : *ALCe* 124 « Effeuiller... » ; *ALIFO* voir futur t. 2.

5. *ALIFO* 13 « (Un terrain) humide » ; *Fén évreux* ; *FEW* AQUOSUS 1, 119 ; voir aussi les remarques de F. Lecoy dans *Les dialectes romans de France*, Paris, 1973, p. 397.

6. *ALIFO* 14 « Un endroit humide dans un terrain ».

Etoufer [1]. Le plant étant tiré de dessus la vigne, on l'étoufe, c'est-à-dire, qu'on le couche en terre de tele sorte, qu'il ne paroît plus, & ne sauroit prendre l'air par aucun endroit.

— F —

Fourvoüeger. Ce terme est fort en usage parmi les paysans. Un vigneron surpris en fraude par son maître, dit ordinairement pour excuse qu'il se fourvoüége, ou fourvoye, c'est-à-dire, qu'il se trompe dans ce qu'il fait, quoiqu'en cete ocasion il agisse plûtôt de dessein premedité, que par mégarde & par étourderie.

— G —

Gourmé [2]. Le plant qui a une petite courone alentour de la playe est gourmé, c'est-à-dire, bon à planter.

Grace [3]. Les vignerons qui aprehendent que les charniers ne durent trop longtems dans les vignes de leurs maîtres, leur donent le coup-de-grace en lés cassant sur le dos de leur volain, afin qu'ils soient plus petits ; car ils croiroient ne pouvoir pas en conscience brûler un charnier qui leur paroîtroit trop long, parce qu'il seroit encore en état de servir à la vigne.

Grainer. On dit d'une vigne qui produit beaucoup de fruit, & bien conditioné, qu'elle graine bien.

Gueret [4]. Une terre nouvelement labourée, est mise en gueret. Labourer une vigne en bon gueret, c'est lui doner cete façon quand la terre est saine, & que le tems est plûtôt sec qu'humide.

— H —

Hourdi [5]. Les vignerons font souvent des hourdis, qui sont des especes de planchers grossierement construits, sans ais ni carli, & rarement avec du bois d'écarissage : ils employent ordinairement à cela des branches, ou même des tiges d'arbres toutes brutes.

— J —

Javeles [6]. Les javeles sont de petits fagots courts qu'on fait avec le sarment, qu'on ramasse dans la vigne quand elle a été taillée.

---

1. *ALIFO* 220* « Un plant raciné », *Notes* ; *NM rust, Manière*, p. 433 ; *Col*, p. 16.

2. *ALIFO*, ce sens particulier, attesté à Blois (*FEW* WORM 17, 609 a) n'a pas été retrouvé au cours des enquêtes.

3. *NM rust, Manière*, p. 445 ; *Col*, p. 43. Cette expression semble traditionnelle au XVIII[e] s.

4. *ALIFO* 105 « Jachère-labour »* ; *ALCe* 238 « Une terre qui a reçu la 1[re] façon » ; *Liger Dic* ; *Col*, p. 37 ; *Lar* ; *Fén. Guéret* est encore très employé dans le parler local et ses acceptions sont nombreuses et précises.

5. *ALIFO*, mot toujours vivant (carte à paraître dans le t. 3) ; *Lar* ; *FEW* HURD 16, 270 a.

6. *ALIFO* 221* « Un fagot de sarments » ; *ALCe* 346* « Un petit fagot de sarments ; *Col*, p. 19.

— L —

Locature. Lorsqu'un vigneron n'a point de maison, & qu'il n'en peut trouver chez les bourgeois, il est obligé d'en loüer une pour se loger, cela s'apele se metre en locature. Ceux qui demeurent dans des locatures ne sont pas ordinairement les plus honêtes gens, ni les plus laborieux d'entre les vignerons.

— M —

Maillon [1]. Les liens qui se font avec de l'osier, ou de la paille, pour atacher la vigne & ses bourgeons aux charniers qu'on a piqué en terre, sont des maillons.

Marre [2]. La marre dont les vignerons se servent pour travailler à la vigne, est un outil de fer large, d'environ neuf pouces, & long de quinze, & qui a un aneau courbé, dans lequel on met un manche de bois, qui est aussi courbé en dedans du côté de la tête, ou aneau de la marre.

Martinet [3]. On nome martinet une espece de petit bois fort menu, qui vient au bois de la vigne de l'autre côté de la feüille, ou du raisin. La nature semble n'avoir doné des martinets à la vigne, qu'afin qu'elle pût s'acoler, ou s'atacher d'elle-même aux charniers, quoiqu'elle soit déja liée avec de l'osier, ou de la paille.

Meuble. La terre forte étant meurie par le hâle, par la gelée, par les pluyes, par les nèges, ou par les frequens labours, devient meuble, c'est-à-dire, facile à manier, & plus propre à doner l'acroissement à ce qu'on y met.

Mouchet [4]. Les brins de sarment qui sont au bout du vieux bois de la vigne, sont des mouchets.

— N —

Nœuds. On apele nœuds les cossons, ou boutons de la vigne.

— O —

Orne [5]. La superficie de la terre qui est la plus plate & la plus basse, est l'orne ; c'est l'endroit où on se place pour travailler à la vigne, particulierement quand elle est plantée par poüées.

---

1. Voir p. 494, note 1.

2. *ALIFO* 217* « Les instruments pour défoncer le terrain à vigne » et « Les instruments pour donner les façons à la vigne » et 249* « La houe simple » ; *ALCe* 343 « Avec quels instruments travaillait-on la vigne autrefois ? » ; *NM rust marte* ; *Col*, p. 69 et définition p. 71 ; *Fén* ; *FEW* MARRA 6[1], 375 b.

3. *ALIFO* 221* « Les vrilles (de la vigne) » ; *NM rust Or* ; *Col*, p. 14 ; *FEW* MARTINUS 6[1] 386 a.

4. *ALIFO*, *ALCe*, aucune attestation ; *NM rust*, *Manière*, p. 439 ; *Col*, p. 16 ; *Lar* 1903 ; *FEW* MUCCARE 6[3], 178 a.

5. *ALIFO*, « Une rangée de ceps » (cpt) ; *NM rust*, *Manière*, p. 433 ; *Col*, p. 5 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* ORDO 7, 403 b. *Orne* désigne également un billon, terme de labour : *ALCe* 248 « Un billon ».

— P —

Paillot [1]. Les grosses poüées qui ont environ neuf pieds de largeur, & composées de plus de deux silées, sont des paillots. Il y en a de trois, de quatre, & même de huit silées ; mais à present on voit peu de ces derniers.

Papilloter [2]. On dit d'une vigne qui ne pousse que languissanment, qu'elle papillote, c'est-à-dire, qu'elle se meurt.

Pâté [3]. Lorsqu'en labourant la vigne on a afecté de passer certains endroits de terre sans les remuer, c'est faire des pâtés. Il n'y a jamais de pâtés dans une vigne bien labourée.

Pioche ou *Pieuche* [4]. Cet outil est de fer, large d'environ trois à quatre pouces dans l'aneau duquel on met un manche de bois. On s'en sert pour brocher, la vigne avant de la labourer, ou lorsqu'on travaille dans des terres dures & pierreuses. Il y en a de deux especes, de larges & d'étroites.

Pivot. Le pivot d'un pressoir fait partie de céte machine ; c'est un morceau de bois, dont un bout porte à terre, & l'autre entre dans une piece de bois, ou dans un lien de fer, assés large pour qu'on l'y puisse faire tourner, par le moyen des demoiseles qu'on passe dans des trous faits exprés dans le pivot. Tous les pressoirs à rouë ont un pivot.

Plant ou *Crossete*. Le sarment qu'on leve de dessus la vigne pour le planter ou entre-planter dans des vignes où il y a du vuide, est du plant.

Playe. On nome playe l'endroit du plant qui tenoit à la vigne, & celui de la vigne où étoient non seulement le plant qu'on a levé, mais encore tous les autres brins qu'on a ôté de dessus le bois de la vigne, tant vieux que nouveau.

Pouces. Les pouces de la vigne sont de petits brins de bois qui ont deux à trois nœuds, & environ deux pouces de largeur. Un bon vigneron laisse toûjours en taillant la vigne, le plus de pouces qu'il peut, parce que c'est par-là qu'elle se renouvele.

Poüée [5]. Une poüée de vignes est une superficie de terre, qui est toûjours plus élevée que l'orne. Une poüée est composée de deux silées ; quand elle en a davantage c'est un paillot. L'ambiaisement de la vigne se doit toûjours

---

1. *ALIFO*, aucune attestation ; *ALCe* 337 « La butte de terre plantée de vigne » ; *NM rust, Manière*, p. 435 ; *Col*, p. 11 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* PALEA 7, 496 b.

2. *ALIFO, ALCe*, aucune attestation ; *NM rust* ; *FEW* PAPILIO 7, 578 b.

3. *ALIFO* 84 « Partie de raie mal labourée » ; *ALCe* 234 « Labourer de côté » ; *NM rust, Manière*, p. 441 ; *Col*, p. 72 ; *FEW* PASTA 7, 745 a. Terme largement répandu.

4. La prononciation *pieuche* est courante : *ALIFO* 217* « Les instruments pour donner les façons à la vigne », I, 250 « Serfouette », et la future carte « Pioche » du t. 2 ; *ALCe* 343 « Avec quels instruments... ? ».

5. *ALIFO* 219* « Un billon (pour planter la vigne) » et « La terre autour du cep » (cpt) ; *ALCe* 337 « La butte de terre plantée de vigne » ; *NM rust, Manière*, p. 435 ; *Col*, p. 5 ; *Fén* ; *FEW* PODIUM 9, 112 b.

faire dans la poüée. L'aneau des fosses qui ont été bien faites, doit aussi y être mis, & jamais dans l'orne.

Premerage [1]. Voyez *avancé*.

— Q —

Quartager [2]. Vient du mot de *quatuor*, qui signifie quatre, c'est-à-dire, doner à la vigne un quatrième labour.

Queuë d'aneau. On apele queuës d'aneaux de petites vietes qui ont environ quatre à cinq nœuds. On laisse des queuës d'aneaux quand on taille les vignes qui se lient par aneaux.

— R —

Raner [3]. Quand on a dessein de planter de la vigne, on creuse la poüée jusqu'à une certaine profondeur, on la rane. Cela se fait ordinairement avant l'hyver, ou même avant la vendange, suivant le tems où on doit planter, afin que la terre se puisse ameublir.

Rebiner. Quand on laboure la vigne pour la troisième fois, c'est la rebiner.

Rigole [4]. Une espece de petit fossé d'environ un pied, ou un pied & demi de profondeur, & un peu plus de largeur, est une rigole ; & quand elle est plus large & plus profonde, c'est un fossé. On fait des rigoles dans les vignes pour recevoir & écouler les eaux qui s'y trouvent ; quelquefois aussi elles servent de bornes.

Roüir. Lorsqu'on a étoufé ou planté du plant dans une terre trop humide, & que la chaleur se fait sentir trop tard, le plant roüit en terre, sa peau ou écorce pele, & meurt ensuite, parce que sa seve se perd.

— S —

Sautele, par coruption *Sauterele* [5]. C'est un brin de vigne coudé, ou couché en terre, sans déchausser la souche, ni l'en séparer plûtôt que deux ou trois années après qu'elle a été faite.

Serpe. La serpe que les vignerons apelent par coruption un *Sar* [6], est l'outil dont ils se servent pour tailler la vigne ; il est beaucoup moins grand qu'un volain,

---

1. Voir p. 489, note 7.

2. *ALIFO, ALCe*, aucune attestation ; *NM rust Or cartager* ; *Col*, p. 26 ; *Fén* ; *FEW* QUARTUS 2, 1426 b, aucune mention de ce sens.

3. *ALIFO, ALCe*, aucune attestation ; *Col*, p. 4 ; étymologie *RASCLARE ?

4. Il est surprenant que l'auteur n'ait pas cité le mot local *évyèr* : *ALCe* 338 « La rigole », et 228 « La rigole à travers les planches » ; *ALIFO* 97 « Rigole à travers les planches ».

5. *ALIFO* 228 « Un provin ; ... » ; *ALCe* 339 « La marcotte » ; *NM rust* ; *Col*, p. 30 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* SALTARE II, 119 a. Terme très courant.

6. *ALIFO* 232 « Serpe à vigne ; Serpette à vendanger » ; *ALCe* 344 « La serpette (pour tailler la vigne) » ; *FEW* SARPERE II, 234 a, pas d'attestation.

& a sur le dos vers le milieu un petit morceau de fer coupant, en maniere de ciseau, large d'un pouce & demi & long de deux. Il est comode pour rafraichir les argots qui sont au pied de la vigne. Les vignerons noment céte partie de la serpe le massonnier [1], parce qu'ils s'en servent come d'une petite masse pour abatre les têtes d'aloüetes, ou souches mortes qui se trouvent à la vigne dans le tems qu'on la taille.

Sevrer. Deux ou trois années après que les sauteles ont été faites, on les sevre entierement, ce qui se fait en séparant le brin coudé d'avec la souche, qui reste toûjours dans sa même situation.

Silée [2]. La silée est une ligne droite, dans laquelle les ceps de vigne sont plantés à une certaine distance les uns des autres. Une poüée est composée de deux silées, un paillot de trois, mais plus ordinairement de quatre, & aujourd'hui fort rarement de huit.

Soulage [3]. On apele soulage ou solage, du mot latin *Solum*, qui veut dire la terre, le fond ou le lit de la terre, qui est d'une autre nature que cele de la superficie. Les bones terres ont ordinairement un soulage si dur, que les racines de la vigne ne font que s'étendre dessus sans y pouvoir penetrer.

Souplain. L'osier blanc, ou souplain, sont la même chose. Céte espece d'osier n'est pas propre pour lier la vigne, parce qu'il est trop cassant.

— T —

Tacon [4]. On apele tacon des goutes d'eau larges, ou plûtôt de gros grains de grêle fonduë, qui tombent pendant l'été lorsque le soleil paroît. On peut voir dans l'article 10. de la Seconde Partie, le domage que ce tacon cause à la vigne.

Tasses d'herbes [5]. Ce mot est corompu, c'est plûtôt toufes d'herbes, parce qu'éfectivement elles en ont la figure.

Treper [6]. Lorsqu'une terre est nouvelement soulagée par quelque labour qu'on lui aura doné, ou qu'elle est bien penetrée d'eau, on la *trepe* quand on y marche aussitôt, c'est-à-dire, qu'on la foule aux pieds, ce qui la rend plus dificile à manœuvrer. Une terre où on a beaucoup marché, paroît trepée.

---

1. *ALIFO* 232 « Serpe à vigne ; Serpette à vendanger » ; *FEW* MATTEA 6, 510 b, ne cite que *masseron* en ce sens.

2. *ALIFO* « Une rangée de ceps » (cpt) et « Un passage entre les ceps » (cpt) ; *ALCe* 338 « Un rang (de vigne) » ; *Col*, p. 7 ; *Fén sillée* ; *FEW* *SELJ- 11, 416 b. *Silée* signifie, d'une façon plus générale, toute espèce de trace : *ALCe* 29 « La trace... dans l'herbe haute » et 31 « ... une traînée... » ; *ALIFO*, voir la future carte du t. 2 « Une trace (de pas) ; La trace (des roues) ».

3. *NM rust, Manière*, p. 436 ; *Col*, p. 2 ; *FEW* SOLUM 12, 76 a ; *ALIFO* : le terme est employé pour les pommes, 206* « Une variété de pommes ».

4. *ALIFO* mot très rare (voir futur t. 2) ; *ALCe*, pas de mention ; *Col*, p. 99 ; *Fén taconé*, adj. ; *FEW* *TAKKO 17, 301 a, Blois « larges gouttes d'eau... ».

5. *ALIFO*, 21 « Motte de gazon » ; *NM rust, Manière*, p. 440-441 ; *FEW* *TAS 17, 317 b.

6. *ALIFO*, mot d'usage courant au sens de « piétiner » : 200 « (La) trépigneuse », formes *tèrpèt* en particulier ; *FEW* *TRIPPON 17, 364 b.

— V —

Vietes [1]. Les brins de vigne de l'année qui ont deux ou trois pieds de longueur, sont des vietes. Quand elles sont plus courtes, on leur done un autre nom.

Volain [2]. Outil dont se servent les vignerons pour couper les hayes, les branches d'arbres, & apointir ou rafraichir le charnier. Il est beaucoup plus long & plus épais que la serpe, & n'a point de massonier sur le dos come la serpe.

Vrbec, que les vignerons apelent par coruption *Vlbec*, est un insecte qui coupe le bourgeon de la vigne, & même le raisin. Ce mot vient d'*urere*, qui signifie brûler, parce que cet animal semble avoir brûlé l'endroit où il a coupé le bourgeon. On l'apele autrement, *Harbec* ou *coupe-bourgeon*, c'est la définition qu'en done Furetiere sur les letres U. L. E.

FIN.

Marie-Rose SIMONI-AUREMBOU.

---

1. *ALIFO* 231 « ... ; Le bois taillé long » ; *ALCe* 345 « Le sarment... que l'on couche... » ; *NM rust viette* ; *Col*, p. 10 ; *Lar* ; *Fén* ; *FEW* VITIS 14, 557 b.

2. *ALIFO* 241 « Serpe à bois » ; *ALCe* 162 « La serpe... » ; *NM rust, Manière*, p. 445 ; *FEW** VOLAMMO- 14, 597 a.