

---

---

NOTICE HISTORIQUE  
SUR LES VINS D'AUXERRE.

---

§ I<sup>er</sup>.

Ce serait une étude intéressante que de rechercher à quelle époque et sur quels points la vigne a d'abord été implantée dans les Gaules ; en quels lieux elle a plus ou moins promptement périclité et disparu ; en quels lieux enfin elle s'est rapidement développée et maintenue florissante.

Il serait curieux de connaître les vignobles qui ont glorieusement traversé la plus longue série de siècles et qui produiraient, dans cette vérification de titres de noblesse, les plus vieux parchemins.

En attendant des compétiteurs, nous venons aujourd'hui placer aux premiers rangs le vignoble d'Auxerre.

Suivant Alagus et Rainogala, qui ont écrit la vie de saint Germain, cet évêque, mort vers le milieu du V<sup>e</sup> siècle, possédait des vignes à Auxerre où il est né ; et, suivant Héric, qui a consacré un poème à la mémoire de l'illustre prélat, ces vignes fournissaient d'excellents vins dont il faisait largement honneur à ses hôtes :

« Quæ veniunt patriis, et prima plurima terris,  
» Vina ministrabant gemmæ pretiosa capaces. »

Le testament de saint Vigile, charte authentique de l'an 680, constate un fait également important, c'est que non-seulement

la vigne était alors cultivée à Auxerre, mais encore que nos bons aïeux, soit par une expérience déjà longue, soit par une intelligence qui ferait infiniment d'honneur à leur génie, exploitaient, il y a douze siècles, précisément les meilleurs crus de la contrée, *Migraine*, la *Chafnette* et les abords de la ville du côté de la porte de Paris.

La Chafnette, connue aussi sous le nom de clos Saint-Germain, du nom de l'abbaye qui le possédait, a été entourée de murs en 1309, et appartient aujourd'hui, pour la plus grande partie, à l'Asile départemental des Aliénés, en sorte qu'il est permis de dire historiquement que les sages ont planté la vigne des fous.

Les meilleures vignes de la côte de *Migraine* appartenaient à l'Evêché; et c'est à la haute position et aux nombreuses relations des évêques et des abbés que les vins d'Auxerre ont pu se produire et se faire une réputation dans le monde gourmand. Ils ne possédaient pas seuls toutefois le privilège de ces vins. Thomas de Loches, dont la chronique est rapportée dans le spicilège de *Dachery*, écrivait au X<sup>e</sup> siècle qu'Ingelger, comte de Gâtinais, à la médiation armée duquel les habitants de Tours recoururent pour obtenir de ceux d'Auxerre la restitution du corps de saint Martin, tirait des vignes qu'il possédait au territoire de cette dernière ville des vins délicieux.

*In Autissiodorensi urbe aulam propriam et vineas vini superlativi bajulas possidebat.*

Mais un des plus précieux manuscrits de la Bibliothèque de la ville d'Auxerre, le *GESTA PONTIFICUM*, nous a transmis une anecdote qui prouve que, mieux que personne, les prélats savaient faire de leurs vins un noble et gracieux usage.

C'était vers 1120. Depuis plusieurs années, on avait fait si peu de vin et le prix en était devenu si excessif que toutes les

communautés religieuses du diocèse étaient à la veille de ne boire que de l'eau.

Le bon évêque Hugues de Montaigu, ému d'une tendre pitié, fit vider ses celliers des bords de la Loire en faveur des moines des Roches, de Bourads et de La Charité. Mais d'autres religieux éprouvant les mêmes besoins, l'évêque, un jour, fait appeler son cellierier et descend avec lui dans ses caves d'Auxerre. Là, Moïse d'une nouvelle espèce, une baguette à la main, il frappe les futailles en disant : Cette pièce pour Pontigny ! Celle-là pour Reigny ! Celle-ci pour les Dames de Crisenon !... Celle-ci, dit le cellierier stupéfait... mais, Monseigneur, c'est du Migrainé !... C'est du Migraine, Monseigneur, vous n'y pensez pas ; les Dames de Crisenon recevront avec bien de la joie, je vous assure, du vin de moindre qualité. Cellierier, répondit le prélat, vous n'entendez rien aux affaires de Dieu. Ce qui est dit est dit. Parole d'évêque est mot d'Évangile ; exécutez mes ordres.

Hugues de Montaigu mande aussitôt le dépendier des religieuses pour qu'il enlève le vin et le conduise à sa destination. Celui-ci arrive, le goûte, apprécie en expert la qualité ; en économiste la richesse du présent ; et, pour résister vertueusement peut-être à la tentation, il s'empresse non pas d'enlever le vin mais de chercher un acheteur, résolu de s'en procurer de moindre valeur et d'augmenter, avec le bénéfice de cette spéculation, la caisse un peu légère du couvent.

Instruit des intentions du moine, l'évêque le fit appeler et s'offrit pour acheteur. Le marché se conclut, l'argent fut compté et le prélat, s'adressant à l'honnête dépendier :

— Le vin est bien à moi, maintenant ?

— Certainement, Monseigneur, et il est payé au-delà de mes espérances.

— Sachez donc, cette fois, que j'en dispose de nouveau en faveur des bonnes sœurs de Crisenon et que je veux qu'elles en usent comme je le désire.

Une autre anecdote, recueillie par Lambert d'Ardres et rapportée dans l'ART DE VÉRIFIER LES DATES, indépendamment de son mérite personnel, prouvera que, malgré la difficulté des voies de communications, le vin d'Auxerre savait aller partout où parvenait sa réputation et la soutenir, même en s'associant, sans en altérer la qualité, aux meilleurs vins du monde.

Guillaume de Champagne, archevêque de Reims, venant de visiter le tombeau de saint Thomas de Cantorberi, avec une suite nombreuse de seigneurs français, accepta l'hospitalité que lui offrit, dans son château d'Ardres en Flandre, Beudoïn II, comte de Guines.

La réception fut magnifique, et les meilleurs vins de la Grèce prodigués aux convives furent trouvés si généreux que, pour en tempérer l'action, les Français crurent prudent de demander de l'eau. Les valets apportèrent des cruches et remplirent les coupes demi-vides.

L'archevêque ne trouvant pas la qualité du vin altérée par ce mélange, soupçonna quelque supercherie et demanda une coupe de l'eau qu'on leur avait servie. Le comte alors, pris au piège, feignit d'être ivre, s'empessa de satisfaire lui-même au désir du prélat et par une habile maladresse parvint à briser les cruches dans le buffet.

L'eau qu'elles contenaient était du vin d'Auxerre, le plus exquis; *Autissiodoricum vinum pretiosissimum*.

Cette gentillesse, ajoute Lambert, divertit Guillaume de Champagne et mérita au comte son pardon.

Deux siècles plus tard, le vin d'Auxerre n'avait rien perdu de sa réputation en Flandre.

En 1334, le comte Guillaume de Hainaut réunit, dans un splendide banquet, un grand nombre d'illustres seigneurs et de nobles dames. Le menu du souper à six services, dont la chronique de Valenciennes nous a conservé le détail, comprenait notamment de la venaison de cerfs, des grues, des lamproies semées de cloux de girofle; des rôts de paons, de hérons et de butors; des loches frites et des blancs-mangers au sucre, semés les uns de grains de pommes de grenade, les autres d'amandes frites au miel; le tout arrosé de vins dignes de tels hôtes et de tels mets, des meilleurs vins de Saint-Jangou, d'Auxerre, de Beaune, du Rhin et de Tubranne.

Une circonstance heureuse vint bientôt accroître encore la réputation aristocratique des vins d'Auxerre, ce fut l'acquisition du comté par Charles V, en 1370. Ce prince trouva les vins de son nouveau domaine tellement de son goût qu'il y établit des pourvoyeurs en 1375.

Charles VI, Louis XI, Henri IV en firent aussi leur ordinaire; Louis XIV les adopta en 1680, et Louis XV suivit cet exemple.

Le bon vin, si l'on en croit Horace, a le privilège d'inspirer les poètes; et, pour qu'on n'en puisse douter, il affirme avoir vu Bacchus lui-même donner des leçons de poésie :

« Bacchum in remotis carmina rupibus  
» Vidi docentem, credite posteri. »

Il serait difficile toutefois de décider, d'une manière absolue, si c'est le poète qui doit sa gloire au bon vin, ou le bon vin au poète, et c'est pour cela qu'il est toujours permis de préférer l'un à l'autre.

Mais ce n'est point seulement l'imagination des poètes qu'a su échauffer le vin d'Auxerre, il a stimulé l'esprit des prosateurs, des géographes, des romanciers, des historiens, des écono-

mistes, des savants, des vigneron, des consommateurs, et, si l'on en croit un proverbe du XIII<sup>e</sup> siècle, quand les Auxerrois n'appartenaient pas à plusieurs de ces catégories, ils étaient toujours au moins de la dernière. On disait alors :

*Li mangears de Poitiers ; li musarts de Verduns ; li chanteurs de Sens ; li beuveors d'Auxerre.*

L'évêque François de Dinteville, qui aimait, dit l'abbé Lebeuf, à faire connaître les exquis qualités de son vin de Migraine, apportait tant de zèle à cette patriotique propagande, qu'il ne put échapper, malgré la gravité de son caractère, à la verve satyrique et plaisante de Rabelais :

« Le noble Pontife, dit-il, aymoyt le bon vin, comme faict  
 » tout homme de bien, pourtant avoyt il en soing et cure spé-  
 » ciale le bourgeon, père ayeul de Bacchus. Or est que plusieurs  
 » années il veid lamentablement le bourgeon perdu par gelées,  
 » bruïnes, frimat, verglaz, froidures, gresles et calamitez ad-  
 » venues par les festes de saincts George, Marc, Vidal, Eu-  
 » trope, Philippe, sainte Croix, l'Ascension, et aultres, qui  
 » sont au temps que le soleil passe sous le signe de Taurus.  
 » Et entra en ceste opinion que les saincts susdictz estoient  
 » saincts gresleurs, geleurs et gasteurs du bourgeon. Pourtant  
 » vouloyt-il leurs festes translater en hyver, entre Noël et la  
 » Typhaine (ainsi nommoit-il la mère des trois rois), les licen-  
 » ciant, en tout honneur et reverence, de gresler lors et geler  
 » tant qu'ilz vouldroyent. La gelée lors en rien ne seroyt dom-  
 » mageable, ainz evidemment profitable au bourgeon. En leurs  
 » lieulx mettre les festes de saint Christophle, saint Jean De-  
 » collatz, sainte Magdalene, sainte Anne, saint Dominique,  
 » saint Laurent, voyre la mi-aoust colloquer en may. »

Et ce qui complète la plaisanterie, c'est que Le Duchat, l'annotateur de Rabelais, prit la chose au sérieux et que l'abbé

Lebeuf combattit sérieusement et de fort mauvaise humeur la note de Le Duchat !

Le vin, du reste, a joué à Auxerre un rôle important dans les affaires publiques, et, pendant plusieurs siècles, le budget municipal a eu un article intitulé : *Vins d'honneur*.

Ces vins d'honneur étaient de deux sortes :

Les uns, rouges, clarets ou blancs, alimentaient des fontaines à un ou plusieurs jets, les jours de réjouissances officielles. C'étaient les vins du peuple et ceux qui grevaient le moins la caisse municipale.

Les autres, *les meilleurs et les plus exquis qu'on put trouver*, étaient achetés par vingt, trente et jusqu'à soixante feuilles, pour être offerts à Sa Majesté, aux princes et aux seigneurs de sa suite, et même, comme disaient les officiers municipaux, *à ceux qui daignent nous favoriser de leur autorité crédit et assistance en nos affaires*.

Ces épices là, il faut en convenir, en valaient bien d'autres ; et si, ailleurs, on disait *graisser la patte*, on devait dire à Auxerre *humecter le gosier*.

Plus tard, à une époque dont un historien a pu dire :

« Des sociétés d'agriculture se formaient, les landes étaient défrichées, les bestiaux multipliés, la précieuse pomme de terre introduite en France par Parmentier. Les moines tâchaient de se faire pardonner leurs richesses par leurs travaux agricoles et l'amélioration du sort de leurs paysans.

» Les seigneurs tenaient à honneur de devenir des pères de famille pour leurs vassaux. Il n'y eut qu'un concert de louanges pour Louis XVI, quand il donna la liberté aux derniers serfs des domaines royaux, à la demande de Necker et de Voltaire. »

la vigne fut menacée à Auxerre de la plus désastreuse révolution.

M. Pasquier, prieur de Saint-Amatre, intenta aux vigneron de sa paroisse une action devant le bailliage, à l'effet de les faire condamner au paiement de la dîme du vin, qui n'avait jamais été perçue ni réclamée à Auxerre. Dans sa demande, couronnée d'un premier succès, il est vrai qu'il modère cette dîme au vingtième, nous ne saurions trop dire pourquoi, car *la dîme*, disait le Prieur, *est de droit universel*, et d'arithmétique universelle, un vingtième n'est qu'une demi-dîme. Ainsi réduite, c'était encore une petite rente de 60,000 liv. à partager entre les décimateurs de la ville. Aussi, si l'on en croit le mémoire publié à cette occasion par les habitants d'Auxerre, tous les curés applaudissaient-ils au zèle de leur confrère, et, pour se faire une idée des joies de l'avenir, ils savouraient, en petits comités, les vins délicieux qu'ils se promettaient de goûter plus noblement bientôt, deux fois par semaine, à une table de vingt-cinq couverts.

C'était du moins un à-compte sur la peau de l'ours.

Toutefois, les vigneron d'Auxerre, qui de fait n'ont jamais payé la dîme du vin que volontairement, pour rendre leur Comte à la liberté et pour rembourser libéralement au roi le prix d'acquisition du comté, furent maintenus dans leur franchise par un arrêt du 19 août 1786, et ils célébrèrent leur victoire par des feux de joie ; sans doute aussi par quelques libations.

Si l'on en croit un naturaliste, le vin *porte dans l'âme la vivacité et la joie, délie la langue et aiguise l'esprit.*

Une bonne récolte exerce sur les vigneron d'Auxerre précisément la même influence, et l'on pourrait cotier le cours du vin à la fermeté de leur démarche, à l'entrain de leur conversation et au ton diversement accentué de leurs invariables plaintes.



De là le vieux proverbe :

*Les Auxerrois, aujourd'hui rois,  
Le lendemain petits bourgeois.*

Une gelée suffit ainsi pour métamorphoser l'homme, mais, hâtons-nous de le dire, elle ne suffit pas pour le ruiner.

Les vigneronns d'Auxerre, laborieux, sobres et patients marchent avec persévérance, la pioche en main, à la conquête du sol. Encore quelques années, et le territoire tout entier appartiendra aux hommes qui le fécondent de leurs bras et qui l'arrosent de leurs sueurs.

## § II.

On n'attache pas peut-être assez d'importance historique aux conceptions des poètes et des artistes.

Sans doute, ce qui domine dans leurs œuvres est l'imagination, cette *folle du logis*, qui laisse volontiers aux rats les chartes enfumées, pour s'échapper par la fenêtre, courir les champs et escalader les nuages ; mais l'esprit de l'homme ne réfléchit que les objets qui l'entourent, et les poètes, les artistes deviennent ainsi, sans y prendre garde et malgré eux peut-être, de véritables miroirs historiques.

Nous nous garderons bien par conséquent, dans la question qui nous occupe, de négliger le témoignage des poètes.

Jean Pinard, qui écrivait à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, a célébré les principaux crus du territoire d'Auxerre dans une pièce de vers, imprimée en 1607, sous le titre de *Discours joyeux en façon de sermon*.

Nous ne ferons pas avec lui la revue de tant de climats si

estimés encore aujourd'hui, mais nous devons peut-être rappeler à l'attention publique quelques vignobles que leur réputation abandonne et que l'auteur recommande en ces termes :

- » *Briau* et le *Champ-des-Araines*
- » Font de bon vin bouteilles pleines.
- » Et les *Isles* et *Belestain*
- » Font quelquefois parler latin
- » Ceux qui ont débile cerveau,
- » Encor' qu'ils soient proches de l'eau. »

Et, chose remarquable ! on pourrait croire que les vins d'Auxerre ont réellement la faculté de faire parler latin ; car, de tous les poètes qui leur ont payé un juste tribut d'hommages dans leurs vers, les poètes latins l'emportent de beaucoup sur les poètes français.

Dans le dernier camp, on peut placer, il est vrai, avec Jean Pinard, Roger de Colerye, qui disait en 1527 :

- » Picards, Normands, Bretons et Navarrois,
- » Ces vins claires de Beaulne et Auxerrois,
- » Plus aimeroient que tout autre ustensile ; »

et Pierre Grognet, qui s'écrie, dans ses rimes géographiques :

- » Cité d'Auxerre, aimée et renommée,
- » Ceux de Paris souvent t'ont habitée,
- » Pour le beau lieu, et aussi pour la grume
- » Dont ton hault bruit plus vault qu'on ne présume ; »

et l'auteur inconnu d'une vieille chanson dont le refrain :

*Auxerre est la boisson des rois,*

a servi de thème à des couplets inspirés à une Muse moderne.

On peut fortifier cette petite phalange des auteurs, également anonymes, de deux chansons, éditées en 1674, dont l'une contient ce couplet :

- « Que dedans la Gascogne,
- » Les coups pleuvent à sceaux ;
- » Pourveu que la Bourgogne
- » Ait de bons vins nouveaux,
- » Et que celui d'Auxerre
- » Nous arrive à bon port,
- » Chably, Beaune et Tonnerre
- » Est notre reconfort. »

et l'autre celui-ci :

- « De tous les vins de Bourgogne,
- » Vive le bon vin d'Auxerrois ;
- » Qui le méprise est un yvrogne,
- » C'est le breuvage de nos roys ;
- » En beuvant de ce vin, je veux
- » Laisser grisonner mes cheveux. »

On peut admettre enfin à partager la gloire de ce joyeux Parnasse, M. de La Roque, poète par occasion, dont la prose remplit tant de pages du *Mercur de France*.

Au mois de novembre 1723, il parut dans ce recueil un article signé des initiales D. L. R. intitulé : ÉLOGE DES VINS D'AUXERRE.

L'auteur commence par déclarer qu'il n'est pas Bourguignon et qu'il se laisse tout bonnement entraîner par la force de l'axiome :

IN VINO VERITAS.

Il rappelle ensuite les titres du vin d'Auxerre à la confiance des gourmets ; place en première ligne la préférence que lui

accorde Louis XV, et termine par cette apostrophe,... en laissant la vérité au fond du verre :

- « Conserve, ô liqueur bienfaisante,
- » Le plus grand roi de l'univers,
- » Sous lui, la France florissante
- » Ne craindra jamais de revers. »

Et par celle-ci, adressée sans doute aux vins blancs :

- « Rougissez de votre défaite,
- » O vins de différents climats,
- » Louis, d'une santé parfaite,
- » En fait l'honneur de ses repas. »

M. de La Roque compléta son œuvre de conscience en adressant, au commencement de 1724, aux membres de la municipalité d'Auxerre, des exemplaires de son article, et la ville reconnaissante décerna à l'auteur... non pas une églantine d'or ou une couronne civique, mais une feuille de Migraine !

A ce souvenir,... on murmure, malgré soi, ces vers du poète :

- « Éternité, néant, passé, sombres abîmes,
- » Que faites-vous des jours que vous engloutissez ?
- » Parlez : Nous rendrez-vous ces extases sublimes
- » Que vous nous ravissez ? »

Dans le camp des poètes latins, apparaît Héric, l'un des astres les plus brillants du monde littéraire au IX<sup>e</sup> siècle.

Les premiers vers de son poème sur la vie de saint Germain sont consacrés à la gloire de sa patrie, qui est aussi celle de son héros. Il chante l'origine celtique d'Auxerre, la fertilité de son territoire, l'excellence de ses vins, la rivière qui baigne ses

murs, ses fortifications imposantes, et les noms divers donnés successivement à la noble cité.

- » Celtica qua medios exporgit Gallia tractus,
- » Quaque est vel terris, vel nitior illa colonis,
- » Urbem haud incelebrem Galli posuere priores,
- » Uberibus glebis et opimi munere Bacchi,
- » Ac prælagentis jucundis usibus amnis,
- » Magnarum multis quæ se componere possit ;
- » Autricus a priscis olim vocitata refertur.
- » Ætas posterior pinnas et culmina auitis
- » Mœnibus imposuit, duri munimina belli.
- » Ex augmentatis verso cognomine muris
- » Sive sequax usus dicas Autissiodorum,
- » Seu mutilare velis, et dixeris Altiodorum
- » Nomine diverso res est cumulatior una.
- » Hæc genitilis humus, hæc patris patria nostri ;
- » Finibus his ortus, natalia rura beavit. »

Douze siècles plus tard, en 1636, Pierre Levenier, professeur de rhétorique au collège de Navarre, quitta sa chaire pour un canonicat de l'église d'Auxerre, et sa retraite lui parut si douce qu'il voulut rendre témoin de son bonheur Nicolas Mercier, le savant éditeur d'Érasme, son ancien confrère et son ami. Pour le déterminer à venir passer les vacances avec lui, il décrit dans une épître, en vers élégants et faciles, l'itinéraire de Paris à Auxerre, vante les riches coteaux où les pampres entrelacés abritent des grappes déjà vermeilles, et peint avec grâce les charmes d'un séjour dont s'éprit Bacchus lui-même, à son retour de la conquête de l'Inde, et qu'il préféra, depuis, à Nyssa et aux coteaux où mûrit le Falerne.

- « Atque ubi languentes Belchæ transmiseris undas,
- » Vitibus intextos colles Autissiodori,

- » Et madidas cernes læneo nectare rupes.
- » Hospitio modico veteris curatus amici,
- » Exesa invises urbis monumenta vetustæ,
- » Quam domitis quondam Victor Semeleius Indis,
- » Miratusque soli ingenium, cœlique benigna
- » Sidera, et acclives tumulis clementibus agros,
- » Et Nyssa, et spretis fertur coluisse Falernis.
- » Hinc omnis circum generoso palmite tellus
- » Pubescens, largos effundit prodiga foetus,
- » Queis zephyri mites auras, succoque benigno
- » Indulget natura sinu, nec ferrea Juno
- » Næc læva ingrati nocet inclementia cœli. »

Mais nous touchons à l'époque de la guerre des vins de Bourgogne et des vins de Champagne, époque où la Muse française, dans son impartialité, buvait à deux verres et, de son cerveau en délire, enfantait des Horaces.

Rappelons, en quelques mots, ces mémorables débats.

En 1680, Louis XIV fit une grave maladie, à la suite de laquelle Fagon, son premier médecin, l'engagea à abandonner l'usage des vins de Champagne et à les remplacer par ceux de Bourgogne. André Colbert, évêque d'Auxerre, informé de cette prescription, s'empessa d'offrir au roi ses bons offices pour lui procurer l'élite des vins qui lui étaient recommandés, et lui fit remettre, à titre d'échantillon, quelques bouteilles de vin de Migraine qu'il avait fait venir pour son usage personnel.

Satisfait du choix, Louis XIV ne chercha pas ailleurs.

L'autorité de Fagon, l'empire qu'exerçait naturellement l'exemple du roi sur la cour et la cour sur la ville fit, au détriment des vins de Champagne, la fortune des vins de Beaune, de Coulanges et d'Auxerre.

Pour combler la mesure, Bénigne Grenan, natif de Noyers,

professeur au collège d'Harcourt, fit paraître, en 1711, une ode en l'honneur des vins de Bourgogne, qu'il place au-dessus de ceux de Champagne, et qui se termine par cette apostrophe si malheureusement imitée par de La Roque :

- « Perge vitali, pia Testa, succo,
- » Principis corpus vegetum tueri,
- » Salva quo salvo benè temnat omnes,
- » Gallia casus. »

Et.

- « Vina sic, quæ fert ubicumque Tellus,
- » Victa decedant tibi, regiæque
- » Audias mensæ decus et salutis
- » Optima custos. »

Personne ne semblait se soucier de relever le gant, lorsqu'au dessert d'un dîner chez l'abbé de Louvois, M. Hersan, par une incisive plaisanterie, reprocha à Coffin, natif de Busanci au diocèse de Reims, principal du collège de Beauvais, de manquer de courage ou de patriotisme, en abandonnant, sans combat, la victoire aux vins de Bourgogne.

Piqué au vif, Coffin publia bientôt une ode, pour les vins de Champagne, en réponse à l'attaque de Grenan.

La lutte une fois engagée, on répondit de part et d'autre, et, pendant plusieurs années, *prosateurs, rimailleurs, poètes latins de collège, tout jusqu'à quelques beaux esprits mêmes écrivit et prit parti pour ou contre la Bourgogne.*

- « En parcourant tous ces débats de volupté sybaritique, ajoute
- » Le Grand d'Aussy, on se sent tout-à-coup le cœur saisi d'une
- » douleur profonde. Ils offrent l'idée d'un royaume riche et flo-
- » rissant, d'une nation parvenue au comble de la prospérité, de
- » la gloire et du bonheur. Hélas ! couverte d'opprobre et d'hu-
- » miliation, elle éprouvait en ce moment la dévastation des im-

» pôts, les horreurs de la famine et l'ignominie d'une guerre  
» désastreuse ! »

Quoi qu'il en soit, cette lutte a eu assez de retentissement pour que Walter-Scott ait pu, un siècle plus tard, en retrouver le souvenir et y puiser l'idée d'une scène palpitante d'intérêt.

Louis XI, monarque soupçonneux et défiant, mais politique habile, reçoit à sa table, sous la protection invisible d'un garde du corps, le cardinal de La Balue et le comte de Crèvecœur, envoyé du duc de Bourgogne. Dissimulant alors ses appréhensions pour sa sûreté personnelle, le roi de France n'est plus qu'un hôte aimable, spirituel, et assez bon prince pour s'excuser bourgeoisement des modestes apprêts du festin. « Quant aux  
» vins, dit-il au comte, c'est le sujet d'une vieille rivalité entre  
» la France et la Bourgogne, mais nous arrangerons les choses  
» de manière à contenter les deux pays. Je boirai à votre santé  
» du vin de Bourgogne et vous me ferez raison avec du vin de  
» Champagne ; » puis, s'adressant malicieusement au cardinal,  
« et vous, quel parti épousez-vous dans notre grande contro-  
» verse,

» SILLERY ou AUXERRE ?

» FRANCE ou BOURGOGNE ? »

L'allusion était transparente ; le cardinal demanda... du vin d'Auvergne !

Tous les vieux géographes qui ont parlé d'Auxerre ont fait l'éloge de ses vins. Il en est même dont le style, s'échauffant à ce souvenir, s'anime tout-à-coup des fictions de la poésie et se colore de ses vifs reflets.

Abraham Hortelius dit que les vins d'Auxerre ont annobli le nom de cette ville :

*Urbs est in Burgundionibus, vino quod indè nomen habet nobilis.*



Belle-Forest félicite les Parisiens d'en faire leur consommation habituelle.

Paradin vante la fertilité du territoire d'Auxerre et les qualités généreuses de ses vins :

*Præclara est hodiè civitas ad ripas Ionæ fluvii amœnissimi loco declivi, haud dubiè prorsus antiqua, et quæ vini annonam procul dissitis regionibus large subministret; abundat enim generosis undique vitibus.*

Just Zinzerling compare la situation d'Auxerre et la disposition de ses coteaux aux environs de Stuttgart, et signale ses vins comme exquis :

*Augustoduno abitum oportet Autissiodorum, urbem elegantem, antiquam... In medio vinearum sita longe etiam remotis populis, temetum propinat optimum. Studgardie Vuitenbergicæ fere situm, quæ vineta æmulatur.*

Adrien de Valois, après avoir rappelé l'ancienne réputation des vins d'Auxerre du temps d'Héric, si honorablement conservée à travers les siècles, ajoute qu'on pourrait croire que Bacchus, père de la joie, épris de ses riants coteaux, y a planté lui-même ces vignes si constamment jalouses de prouver leur noble origine par l'excellence de leurs vins :

*Credas apricos eos colles peragrassæ Bacchum, lætitiæ datorem, et ibi quondam manu ejus satas esse vites, etiam nùm haud degeneres et ipsi tanti boni vini inventori minime erubescendas.*

Nous devons dire toutefois, en historien fidèle, que le vin d'Auxerre n'a pas eu toujours assez d'influence pour se faire pardonner les distractions qu'il apportait au culte de la science, ou pour tempérer la mauvaise humeur d'un esprit chagrin.

Le père Laire, après avoir rétabli, sous le nom de Lycée de l'Yonne, l'ancienne Académie d'Auxerre, s'efforçait encore, en

1799, d'organiser la bibliothèque de cette ville et d'y annexer un musée.

Mollement secondé, il s'en prend un jour au vin du cru de la tiédeur des Auxerrois pour leurs intérêts intellectuels, et ne trouvant, dans le pays, à qui confier ses plaintes, il les adresse à M. Droz, son ancien confrère à l'Académie de Besançon, bien sûr au moins d'obtenir là, en dédommagement à ses peines, les plus vives sympathies. Mais pas du tout ! Le savant magistrat avait goûté du vin d'Auxerre, et sa réponse vint désoler le pauvre bibliographe.

« Vos compatriotes, lui dit-il, n'ont pas tant tort de préférer » leurs vins à toute autre chose. Il y a peut-être plus d'esprit » encore dans leurs caves que dans votre bibliothèque, et je » regrette de n'être pas plus à portée d'eux pour m'approvi- » sionner. »

Longtemps auparavant, Théodore de Bèze, après avoir loué le vin d'Auxerre, profite de l'occasion, pour calomnier ce qu'il y a de meilleur en cette ville, sans excepter ses hommes ni ses vins.

Ce que c'était ? Nous pourrions bien le dire. Mais... Théodore de Bèze était un hérétique, dont l'opinion n'inspire aucune confiance ; les femmes lui rendent justice en ne le lisant pas, et les hommes se gardent bien d'y croire.

### §. III.

Jusqu'ici nous n'avons envisagé les vins d'Auxerre que dans leurs rapports avec l'histoire et la littérature ; il est temps d'en parler au point de vue de la science.

Du reste, il n'entre dans notre plan, ni d'indiquer tous les crus

estimables d'un vaste territoire, ni d'en discuter la valeur relative, parce que la réputation des vins d'Auxerre est due historiquement aux climats privilégiés de Migraine, la Chafnette, Boivin et Quétard, qui l'ont établie ou soutenue, et aux autres climats de la Grande-Côte, c'est-à-dire de ce riche vignoble situé, d'une part, entre la rivière et la route de Saint-Georges, et, d'autre part, entre la ville et le territoire de Perrigny.

On a tant écrit, sans arriver à une solution satisfaisante, sur l'action qu'exercent sur la qualité du vin la climature, l'exposition du sol, la nature du cépage, le mode de culture et le système de vinification, que nous éprouvons un véritable embarras à dire quelques mots qui résument notre pensée à ce sujet.

Quant au climat, il est certain que la vigne peut être cultivée avantageusement entre le 40° et le 50° degré de latitude ; ce n'est pas assez peut-être, mais c'est un champ suffisamment vaste du moins pour tranquilliser les consommateurs.

En ce qui concerne l'exposition, si l'on peut à ce sujet se prévaloir de la majorité, ou si l'on doit s'en rapporter à l'opinion de Chaptal, *l'exposition la plus favorable à la vigne est entre le levant et le midi*. Cette situation est exactement celle des meilleurs crus d'Auxerre. L'abbé Lebeuf la désignait sous le nom d'*Orient d'hiver*.

Cependant, en 1734, il parut dans le *Mercur*e de France, un article anonyme tendant à prouver, d'une part, que l'exposition au midi étant absolument la plus favorable à la vigne, les vins de la côte Saint-Jacques de Joigny valaient mieux que ceux d'Auxerre, et, d'autre part que, cela étant, les vins de Champagne devaient reconnaître dans ceux de Joigny des vainqueurs qu'ils n'avaient pas comptés dans la bataille.

Le voile, dont s'était couvert l'auteur de cet article, se déchira quelque part sans doute car on attribua, sans hésitation, cette

attaque renouvelée des latins à M. Lebeuf, à la fois cousin et beau-frère du docte Abbé; et ce fut ce dernier qui répondit dans une lettre intitulée : *Voyage aux états de Bacchus*. Ce qui prouve, du reste, que l'abbé n'était pas mal avec le Dieu, c'est qu'il prit son thyrsé pour en donner sur les doigts d'un frère qui lui inspirait peu d'inclination.

Il fit donc remarquer que Joigny, appartenant à la Champagne, ainsi que le prouvent toutes les histoires et toutes les géographies, le panégyriste de la côte Saint-Jacques s'était efforcé maladroitement à prouver, pour la gloire de cette province, précisément ce qu'il voulait prouver en faveur de la Bourgogne. Quant à la prétention des vins de Joigny, l'abbé Lebeuf laissa Bacchus prononcer lui-même et consacrer la préexcellence de ceux d'Auxerre dans un arrêt motivé sur cette considération qu'il est impossible d'admettre *que des vins tendres, peu colorés, de peu de durée et qui, de plus, ont un goût de terroir doivent aller de pair avec des vins qui ont du corps, une couleur bien rosée, qui sont francs, bienfaisants, amis de l'estomac et dont la sève est fine en même temps qu'elle est mâle et vigoureuse*.

On répondit toutefois de part et d'autre, puis les choses en restèrent là. Ainsi devrions-nous faire nous même, cependant il s'est produit dans cette controverse, en faveur des vins de Joigny, un argument assez curieux pour mériter d'être rapporté; c'est qu'on devait attribuer à leurs qualités superlatives cette circonstance, qu'il naissait en cette ville un nombre d'enfants mâles beaucoup plus considérable que du sexe féminin. M. Lebeuf ne se piquait pas de galanterie. Était-il du moins habile physiologiste? Nous voulons le croire, puisque ce sera pour nous un motif de plus d'aimer les vins d'Auxerre.

Si l'on n'est pas complètement d'accord sur la meilleure ex-

position propre à la vigne, on s'accorde généralement à considérer le nord comme la plus mauvaise ; encore la vérité, sous ce rapport, peut-elle appeler du jugement trop absolu de la science, car les fameux coteaux d'Epernay et de Versenay sont exposés en plein nord, de même que ceux de Saumur et beaucoup d'autres également estimés.

La science, qui n'a jamais fait, du reste, que de mauvais vins, n'est guères mieux fixée en ce qui touche la composition minéralogique du sol qui convient le mieux à la vigne. Elle incline, toutefois, en faveur des terrains calcaires et assez pierreux pour être facilement perméables, ce qui n'empêche pas les vins de Tokai et d'Agde de mûrir dans les terrains volcaniques, ceux d'Arbois dans les marnes du lias et ceux de l'Ermitage dans le granite en décomposition.

Quoiqu'il en soit, c'est à un moyen terme que la Grande-Côte d'Auxerre semble emprunter sa richesse minéralogique. L'élément constitutif du sol est calcaire et provient de deux époques géologiques différentes, l'époque jurassique et l'époque crétacée.

La Chainette appartient à la formation portlandienne; Migraine, Quétard et Boivin à la formation néocomienne, mais partout, aux détritits de la roche, se sont associés, ici les argiles qui s'y trouvent naturellement et les sables siliceux descendus de la montagne de Saint-Georges, où ils forment une sorte de dune ; là, les sables seulement que les torrents y ont entraînés.

L'impuissance de la science à nous révéler comment la nature élabore des vins de qualités fort différentes dans des expositions analogues, voisines, avec les mêmes plants et un sol identique, donnerait à penser qu'il y a des coteaux privilégiés et des coteaux maudits et que jamais les efforts des hommes ne parviendront à égaler les uns aux autres.

Sans tenir compte de cette loi des inégalités, un auteur soutint, parce que cela devait être scientifiquement, que les vins de Semur, de Montbard et de Vitteaux l'emportaient sur ceux d'Auxerre, mais Courtépée releva cette hérésie d'une manière aussi vive que piquante :

*Ou il n'a pas goûté de ceux-ci, dit-il, ou il ne mérite de boire que de ceux-là.*

La nature du cépage contribue autant, et plus directement que le sol et l'exposition, à la qualité du vin : le gamet fait partout du vin détestable ; le pinot ne produit nulle part du vin de mauvaise qualité.

La Bourgogne est la patrie et la terre de prédilection du pinot ; c'est aux migrations de ce plant suprême que la Champagne doit sa richesse et sa gloire, et le Cap cette liqueur fameuse connue sous le nom de *vin de Constance*.

L'école de Salerne a formulé en adage les signes caractéristiques des bons vins.

*Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.*

Belle couleur, limpidité parfaite, saveur délicate et bouquet parfumé, telles sont aussi les qualités des bons vins de pinot ; telles sont les qualités des vins d'Auxerre (1).

(1) Voici la synonymie du pinot de Bourgogne :

*Pinot* ou *Pineau*, Côte-d'Or, Yonne, Cher, Nièvre ;

*Petit pineau*, Moselle ;

*Petit noir*, Meurthe ;

*Auvernai noir*, Loiret, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire, Haut-Rhin ;

*Petit Arnoison noir*, Indre-et-Loire ;

*Orléans*, idem ;

*Noirien* et *Noirin*, Côte-d'Or, Jura ;

Mais qu'est-ce que le bouquet, nous dira-t-on, peut-être ?

La science l'a cherché partout et, dans l'impossibilité de le saisir au fond de ses creusets, elle n'y a vu qu'un goût de terroir agréable, exactement comme le psychologue qui, ne pouvant analyser certaine vertu, en ferait un vice charmant.

*Le goût de terroir*, comme son nom l'indique, tient à la nature même du sol, aux éléments chimiques absorbés par la plante, jetés dans la circulation de la sève et portés jusque dans la substance du fruit.

En 1822, le docteur Mérat, frappé du goût prononcé de *Pierre de fusil* d'un vin blanc qu'on lui servit un jour à Besançon, associant à sa pensée M. Desfosse, chimiste distingué de cette ville, soumit ce vin à l'analyse du laboratoire, et en obtint la salice à l'état palpable. Le vin emprunte de la sorte un goût de terroir même aux substances qui s'incorporent artificiellement au sol naturel.

C'est ainsi que le *Varec*, employé dans les vignes, comme engrais, communique au vin le goût désagréable de cette plante.

Le *Bouquet* est un principe aromatique, propre à quelques espèces de raisins, notamment au pinot, principe qui naît de la maturation au milieu d'un concours heureux de circonstances favorables et qui se développe par la fermentation, de même que l'arôme du café réside essentiellement dans cette semence précieuse et se développe par la torréfaction.

*Echwartz Klevener*, Haut et Bas-Rhin ;

*Noir de Franconie* ou de *Versilhes*, collection de Schams ;

*Esarna okrugla ranka sirmis*, Hongrie.

Le vin de pinot noir donne 10.60 p. 0/0 d'alcool ; 0.21 d'acide tartrique et 0.037 de potasse.

Le bouquet est un parfum d'une nature particulière qui éveille subitement dans les papilles délicates un vif sentiment de plaisir ; au contact duquel les lèvres se ferment instinctivement, pour empêcher la volatilisation, en même temps que le gosier se contracte, pour mieux diviser le liquide et le *siroter*, suivant l'expression des gourmets.

Le mode de culture capable de donner au vin toutes les qualités dont il est susceptible, est bien simple : Bons plants, vieux ceps et point de fumier.

Le citoyen Benoist-Lamothe, dans son premier numéro de l'*Observateur du département de l'Yonne*, a donné un autre conseil aux Auxerrois, tendant également à diminuer la quantité, c'était d'arracher leurs vignes ou d'y planter des arbres comme à St.-Clément. Mais laissons-le parler lui-même :

« Quoi donc, est-il si avantageux pour la République, en général, que le vin y soit en abondance ? Ecoutez, mes amis, écoutez à ce sujet ce que l'illustre auteur de Télémaque fait dire par Mentor au roi de Salente : »

« *Je crois que vous devez prendre garde à ne laisser jamais le vin devenir trop commun dans votre royaume. Si l'on a planté trop de vignes, il faut en arracher. Le vin est la source des plus grands maux parmi le peuple ; il cause les maladies, les querelles, les séditions, l'oisiveté, le dégoût du travail, le désordre des familles.*

« *Que le vin soit donc conservé comme une espèce de remède, ou comme une liqueur très-rare, dont l'on ne devrait faire usage que dans les fêtes extraordinaires.* »

« Non seulement les Auxerrois ont la fureur de planter des vignes partout, mais ils ne veulent y souffrir aucun autre plant. Amants jaloux de leurs vignes, dont ils font leurs maîtresses, leurs idoles, le moindre pêcher, le moindre cerisier



» leur ferait ombrage. Ils prétendent que ces arbres nuiraient à  
 » la fertilité de leurs vignes..... Il n'en est point ainsi dans la  
 » commune que nous habitons. »

Le citoyen Benoist-Lamothe désirait sans doute, dans son amour de l'égalité, voir les vins d'Auxerre fraterniser avec les vins de St.-Clément. Cela se conçoit, quoique ce fût pousser un peu loin les idées démocratiques. Mais en demandant aux Auxerrois d'arracher une partie de leurs vignes, il oubliait, ce nous semble, que le peuple était roi, et que ce n'est pas au roi de Salente que Mentor défendait l'usage du vin !

Au sujet de la vinification, quoiqu'on ait dit des nombreux avantages de vendanger à la rosée, nous n'en reconnaissons qu'un seul, celui d'obtenir 25 pièces au lieu de 24. C'est quelque chose, sans doute, mais il y a tant de manières de mettre de l'eau dans son vin qu'il n'est pas nécessaire que le vigneron s'en mêle. Un académicien seul peut du reste, comme dit M. de la Bergerie,

*Prendre pour du Nectar les larmes de l'Aurore.*

La question de savoir s'il faut ou s'il ne faut pas égrapper nous semble également d'une solution facile. La grappe n'est nécessaire qu'au vin qui ne peut pas être bon ; elle gâte évidemment le vin à la conservation duquel elle n'est pas utile.

Quant au cuvage, c'est l'opération la plus importante de l'art de faire le vin et l'expérience seule en connaît tous les secrets. Les Evêques, les abbés, les Prieurs, les Bourgeois, ne confiaient autrefois ce soin à personne ; ils le prenaient eux-mêmes. Alors, c'étaient les beaux jours des vins d'Auxerre, le pinot de la Grande-Côte ne fermentait que 24 à 36 heures, et le bouquet s'épanouissait dans la cuve sans s'y faner jamais, et le migraine, le plus délicat, n'en conservait pas moins le rare privilège d'une fructueuse exportation en Flandre, en Angleterre et en Italie.

Plus heureuses aussi à cette époque, les vignes n'avaient pas

à redouter les ravages de l'*Oïdium* ; cependant, pour laisser sa part de mal au passé, il faut reconnaître qu'elles avaient en revanche les *Hubers*.

Les hubers (1), que les vigneron et les naturalistes seuls connaissent aujourd'hui, sont de charmants petits insectes coléoptères, longs de 8 à 9 millimètres, plus ou moins verdâtres et dorés, incapables de faire beaucoup de mal à la vigne si leurs femelles, après avoir attaqué le pédoncule des feuilles et déposé un œuf dans chacune d'elles, ne parvenaient par ce moyen à les rouler en forme de cigarette.

Après avoir ravagé les vignes de l'Auxerrois, en 1638 et 1639, les hubers les menaçaient, en 1640, d'une véritable destruction. Le corps de ville s'assemble, délibère et sollicite de l'évêque des prières publiques afin de *détourner* cette calamité ; l'évêque convoque son chapitre et décide, préliminairement, comme moyen curatif au premier degré, que les comédiens, véritables hubers des bonnes mœurs, seraient expulsés de la ville. L'occasion était bonne, il ne fallait pas la manquer.

Cela fait, on délibère de nouveau, mais alors de graves dissidences se manifestent au sein de la docte assemblée.

Quelques chanoines opinent qu'il *falloit* EXORCISER les *ditz animaux* et rappellent qu'il y avait, pour ce cas, *une forme d'exorcisme dans le rituel d'Auxerre*.

D'autres, d'un plus forte trempe, attaquant le mal par la racine et avec vigueur, émettent l'avis *qu'il les falloit* EXCOMMUNIER, *comme ces dernières années on avoit excommunié les chenilles en quelques lieux du diocèse d'Autun*.

D'autres enfin, entraînant la majorité, considérant que contre *telles calamitez et fléaux de bestes venimeuses et dévorantes*,

(1) *Rhynchites Bacchus* et *Rhynchites populi* (Linn.).

*les excommunications ne doivent pas être apportées parce qu'elles ne se jectent et fulminent que contre les hommes capables seuls des prières et sacrements de l'église et d'être admis ou chassés du Paradis*, firent décider qu'on se contenterait, dans la circonstance, de simples prières publiques.

La Société des sciences et belles-lettres d'Auxerre a traité, au point de vue pratique, la question des vins de Bourgogne en général, et des vins d'Auxerre en particulier, dans un mémoire que Valmont-Bomare nomme *excellent* et qu'il nous a été impossible de retrouver. Il nous est permis toutefois de conclure de l'analyse qu'en fait cet auteur que, dans l'opinion de l'académie d'Auxerre, les vins de la Basse-Bourgogne, inférieurs à ceux de la Haute-Bourgogne, *les années humides*, leur sont supérieurs, *les années sèches*, et qu'il se trouve à Auxerre, dans les années les plus défavorables, des vins qui peuvent être comparés à ceux de Beaune et de Nuits.

Sous le rapport hygiénique, c'est aussi aux vins de Beaune et d'Auxerre que le docteur Andry donne la préférence.

Jusqu'au commencement du xviii<sup>e</sup> siècle, on ne connaissait, à Auxerre, aucun vin capable de rivaliser avec celui de Migraine et de la Chafnette. A cette époque, le prieur de Saint-Martin de cette ville s'attacha à cultiver, avec des soins si intelligents, les vignes qu'il possédait aux climats de Boivin et de Quétard, que ses produits, bien vite imités, ne le cédèrent en rien aux vins de Migraine et de la Chafnette. Il est des noms, hélas ! oubliés, que les peuples reconnaissants devraient entourer d'une auréole et redire avec amour. Tel est le nom de M. Dorchy. Avec quelle joie, avec quel orgueil il eut assisté au dernier triomphe du vin d'Auxerre.

C'était en 1833, les vins de Bourgogne abondaient à l'entrepôt de Bercy et les amateurs les plus distingués, entre tant de vins

également délicieux, de crus divers et d'années différentes, ne savaient auxquels donner la préférence. Au milieu de cet embarras des richesses, les plus fins gourmets se divisèrent toutefois en deux camps et prirent parti les uns pour la Haute, les autres pour la Basse-Bourgogne.

Un duel s'en suivit..... duel pacifique, du reste, où les blessés se croient souvent les plus heureux.

Pour terminer la querelle, des jurés experts furent appelés autour d'une table bien servie, au milieu des champions des deux camps et le jugement commença. Les *considérants* furent un peu longs, mais le dispositif, court et unanime.

La Haute-Bourgogne était représentée par du vin de la Romanée, 1826, et la Basse-Bourgogne, par du vin de Boivin, 1819, du cru de M. Latour.

Auxerre obtint, sans conteste, la glorieuse couronne.

Ce fut, avons-nous dit, son dernier triomphe,.... dans le domaine actuel de l'histoire, bien entendu, car ce n'est point une oraison funèbre que nous sommes proposé d'écrire et, quoique le pinot disparaisse insensiblement du territoire d'Auxerre, pour faire place à des plants plus productifs, nous avons foi dans l'avenir et nous attendons avec confiance le jour de la réaction.

A ce sujet, nous essayions de prouver à un vigneron, intelligent comme il y en a beaucoup, que si le pinot produit trois ou quatre fois moins en quantité, son vin se vend trois ou quatre fois plus cher, et nous citions, comme argument en faveur de la culture de ce plant précieux, l'exemple d'une vigne de la côte de Migraine qui a produit net, l'équivalent de sa valeur, en trois années, bien rapprochées l'une de l'autre, 1842, 1844 et 1846. Je crois tout cela, répondit notre interlocuteur, mais j'aurais eu ce vin dans ma cave que ce n'est pas chez moi qu'on serait venu

le chercher. Reponse pleine de sens, qui laisse espérer en faveur du pinot, la clémence du vainqueur après la conquête !

Si notre espoir était trompé, le pinot d'Auxerre, qui vient d'être transporté au Texas, permettra peut-être à nos petits-fils de boire au passé glorieux de leur patrie le Migraine du nouveau monde.

DÉY.

---

### NOTE BIBLIOGRAPHIQUE

DES OUVRAGES CONSULTÉS, DANS L'ORDRE DE LEUR EMPLOI.

---

1. GESTA PONTIFICUM AUTISSIODORENSIUM, d'après la *Bibliothèque historique de l'Yonne*.  
Auxerre, Perriquet, in-4<sup>o</sup>, 1851 ; vol. 1, p. 413, etc.
2. VITA SANCTI-GERMANI, AUTISSIODORENSIS EPISCOPI, auctore Herico, d'après les *acta sanctorum* des Bollandistes, *juillet*, tome VII, p. 221-287.
3. TESTAMENT DE SAINT VIGILE, évêque d'Auxerre, vers 680, d'après le *Cartulaire général de l'Yonne*.  
Auxerre, Perriquet, 1854, in-4<sup>o</sup>, vol. 1, p. 18.
4. CHRONIQUE DE L'ABBAYE ST.-GERMAIN D'AUXERRE, par Dom Cottron.  
Manuscrit de la bibl. de la ville d'Auxerre, in-f<sup>o</sup>, p. 1039.

5. GESTA CONSULUM ANDEGAVENSIVM, *auctore monacho Benedictino majoris monasterii*, d'après *Veterum aliquot scriptorum spicilegium*, par Dachery.  
In-4<sup>o</sup>, vol. X, p. 424.
6. ART DE VÉRIFIER LES DATES DES FAITS HISTORIQUES.  
Paris, 1784, in-4<sup>o</sup>, vol. II, p. 787.
7. CHRONIQUES DE FLANDRE, d'après le *Panthéon littéraire*, par J.-A.-C. Buchon.  
Batignolles-Monceaux, 1841, grand in-8<sup>o</sup>, p. 624.
8. RECHERCHES HISTORIQUES ET ANECDOTIQUES SUR LA VILLE DE SENS *par Théodore Tarbé*.  
Sens, Th. Tarbé, 1838, in-12, p. 12.
9. DESCRIPTION HISTORIQUE ET TOPOGRAPHIQUE DU DUCHÉ DE BOURGOGNE, *par Courtépée*.  
Dijon, 1781, vol. VI, p. 704, etc.
10. MÉMOIRES CONCERNANT L'HISTOIRE CIVILE ET ECCLÉSIASTIQUE D'AUXERRE ET DE SON ANCIEN DIOCÈSE, *par l'abbé Lebeuf*, continués par MM. Challe et Quantin.  
Auxerre, Perriquet, 1848, grand in-8<sup>o</sup>.  
Vol. II et III en consultant la table.
11. RECHERCHES HISTORIQUES ET STATISTIQUES SUR AUXERRE, SES MONUMENTS ET SES ENVIRONS, *par M. Leblanc*.  
Auxerre, 1830, 2 vol. in-12.
12. ŒUVRES DE FR. RABELAIS, avec les remarques historiques et critiques de Le Duchat et La Monnoye. .  
Amsterdam, Henri Bordenius, 1711, petit in-8<sup>o</sup>, vol. III, p. 180.  
Edition Didot, 1823, in-8<sup>o</sup>, vol. V, p. 87.

13. ANNUAIRE HISTORIQUE ET STATISTIQUE DE L'YONNE.  
 Auxerre, Perriquet, in-8°.  
 1838, p. 331,  
 1843, p. 108.  
 1844, p. 68 et 245.  
 1847, p. 146.
14. CONSULTATION POUR LES HABITANTS DE LA VILLE D'AUXERRE SUR LA  
 DIXME DE VIN PRÉTENDUE PAR LE PRIEUR DE ST.-AMATRE.  
 Auxerre, L. Fournier, 1786, in-4°.
15. DICTIONNAIRE RAISONNÉ UNIVERSEL D'HISTOIRE NATURELLE, par Val-  
 mont-Bomare.  
 Lyon, 1791, in-8°, Bruyset frères, vol. XV, art. *vigne*.
16. MERCURE DE FRANCE.  
 — *Novembre* 1722, p. 872.  
*Eloge des vins d'Auxerre*, par D. L. R. (De La Roque).  
 — *Décembre* 1723, p. 1096.  
*Lettre écrite par M....., à l'auteur de l'Eloge des vins d'Auxerre*,  
 par l'abbé Lebeuf d'Auxerre.  
 — *Février* 1731, p. 271.  
 — Article anonyme, apologétique des vins de Bourgogne et de  
 Joigny (par M. Lebeuf, de Joigny, beau-frère et cousin de  
 l'abbé).  
 — *Septembre* 1731, p. 2106.  
*Voyage dans les états de Bacchus* (par l'abbé Lebeuf), article cri-  
 tique du précédent.  
 — *Mars* 1732, p. 488.  
 Réponse à l'article précédent (par Lebeuf de Joigny).  
 — *Septembre* 1732, p. 1912.  
 Réponse à l'article précédent (par l'abbé Lebeuf).

17. HISTOIRE DE LA PRISE D'AUXERRE PAR LES HUGUENOTS, etc., *par l'abbé Lebeuf*.  
Auxerre, Troche, 1723, in-8° p. 29, 30, 66, 73, 74.
18. DISCOURS JOYEUX EN FAÇON DE SERMON FAICT AVEC NOTABLE INDUSTRIE PAR DEFFUNCT MAISTRE JEAN PINARD.  
Auxerre, Vatard, 1607.
19. LA LOUANGE ET DESCRIPTION DE PLUSIEURS BONNES VILLES ET CITÉS DU ROYAUME DE FRANCE, *par Pierre Grognet*.  
Paris, 1533.
20. RECUEIL DES PLUS BEAUX VERS BACHIQUES.  
Paris, Ballard, 1671.
21. HISTOIRE DE LA VILLE D'AUXERRE, *par Chardon*.  
Auxerre, Gallot-Fournier, 1835, in-8°, vol. II, p. 420.
22. ITER PARISIIS AUTISSIDORUM, *par Pierre Levenier*, dans l'édition des colloques d'Erasmus, publiée par l'abbé Mercier, 1661.
23. BIOGRAPHIE UNIVERSELLE, ANCIENNE ET MODERNE, édition Michaud, in-8°, 1817, art. *Grenan et Coffin*.
24. HISTOIRE DE LA VIE PRIVÉE DES FRANÇAIS, *par Le Grand d'Aussy*.  
Paris, Ph. D. Pierre, 1782, in-8°, p. 10, 14, 17, 18, 40, 41, 318.
25. ŒUVRES DE WALTER SCOTT (Quentin Durward), *traduction de Defaucompret*, 20<sup>e</sup> édit.  
Paris, Claye, in-8°, éd. Furne, tome XV, p. 150.
26. ABRAHAMI ORTELII ANTVERPIANI THESAURUS GEOGRAPHICUS. In-f° Antverpiæ, 1546, verbo *Vellonodunum*.
27. LA COSMOGRAPHIE UNIVERSELLE DE TOUT LE MONDE, *par François de Belle-Forest*.



28. DE ANTIQVO STATU BURGUNDIÆ LIBER, *par Paradin.*  
Lugduni, steph. Doletus, in-4<sup>o</sup>, 1542, p. 155.
29. JODOCI SINCERI ITINERARIUM GALLIÆ, (par Just Zinzerling).  
Lyon, 1616, in-12. et Paris, 1627, p. 259.
30. HADR. VALESII NOTITIA GALLIARUM, ORDINE ALPHABETICO DIGESTA  
Paris, Léonard, 1675, in-f<sup>o</sup>.
31. CORRESPONDANCE DU PÈRE LAIRE, manuscrit petit in-f<sup>o</sup> de la biblio-  
thèque de la ville de Besançon.
32. HISTOIRE ECCLÉSIASTIQUE DES ÉGLISES RÉFORMÉES AU ROYAUME DE  
FRANCE, de 1521 à 1563, *par Théodore de Bèze.*  
Anvers, 1580, 3 vol. in-8<sup>o</sup>, vol. 1, p. 768.
33. ART DE FAIRE LE VIN, *par Chaptal.*  
Paris, in-8<sup>o</sup>.
34. ÉTUDES SUR LES PRODUITS DES CÉPAGES DE LA BOURGOGNE, *par*  
*Bouchardat.*  
Paris, Bourgogne et Martinet, 1846, in-8<sup>o</sup>, p. 10, 23, 24, etc.
35. DICTIONNAIRE DES SCIENCES MÉDICALES.  
Paris, édition Paukouke, 1822, vol. 58, art. *vin*.
36. L'OBSERVATEUR DU DÉPARTEMENT DE L'YONNE, *ou journal des corps*  
*administratifs et judiciaires.*  
Sens, an IV, p. 7.
37. GÉORGIQUES FRANÇAISES, POÈME, par J. B. R. Labergerie.  
Auxerre, L. Fournier, an XIII.  
Vol. I, p. 221, 243, 244. 250.  
Vol. II, p. 240 et suiv.
38. HISTOIRE DES INSECTES NUISIBLES A LA VIGNE, par Victor Audoin.

- Paris, Béthune et Plon, 1842, in-4<sup>o</sup>, p. 308 et planches, f 11.
39. ALMANACH ADMINISTRATIF, HISTORIQUE ET STATISTIQUE DE L'YONNE  
Ch. Gallot, in-12, 1855, p. 14 et suiv.
40. ALMANACH HISTORIQUE DU DÉPARTEMENT DE L'YONNE ET DE LA VILLE  
DE SENS, par Théodore Tarbé.  
Sens, Tarbé, 1815, petit in-12, p. 165.
41. TRAITÉ DES ALIMENTS DE CARÈME, *par Andry*, 1713, vol.  
p. 321.
42. JOURNAL DES DÉBATS, 10 février 1855.

