



Un compte de propriété viticole de 1694-1695 en Langonnais

Par Pierre Coudroy de Lille

L'objectif de cet article est d'ajouter une petite pierre à l'histoire des vins blancs plus ou moins liquoreux au XVIII^e siècle autour de Langon, non pas en Sauternais, mais dans un terrain de graves argileuses particulièrement propices à la qualité.

Les alentours de Langon forment un « microcosme » de vins blancs à goût plus ou moins sucré : Loupiac, Sainte Croix du Mont, Graves de Langon, Cérons, Cadillac, Côtes de Bordeaux-Saint Macaire, qui correspondent à une tradition ancienne, à un goût régional apprécié chez les consommateurs lointains ou proches. Bien sûr, le type « Sauternes » est le chef de file de ces vins.

Notre document est un livre de raison, ou compte de propriété de type polyculture, fort bien présenté, qui couvre 18 mois de recettes et dépenses sur 1694 et 1695, pour le Château Laroque à Coimères, un territoire qui n'a pas droit à l'appellation Graves mais seulement Bordeaux ou Bordeaux supérieur, aujourd'hui.

Peut-on utiliser le mot de « surmaturité » ou de « pourriture noble » ? Ce sont des termes récents, datant du XIX^e siècle, mais ce qui est certain c'est qu'au XVIII^e siècle on pratiquait des vendanges tardives qui laissent supposer un certain type de vin blanc, plus ou moins liquoreux selon les années.

Ainsi, en Sauternais, divers comptes de propriétés sont révélateurs de ces techniques de vendanges :

- Le 9 octobre 1658 les récoltes étaient terminées au Château Coutet à Barsac, chez Jeanne de Galathea, veuve de Pichard de Saucats.
- Le 4 octobre 1666 par contre, François de Sauvage au Château Yquem estimait qu'il était trop tôt pour vendanger, les raisins n'étant pas assez mûrs.

Pour le XVIII^e siècle la date tardive est avérée :

- Au château Filhot les vendanges 1772 s'étalèrent entre le 17 octobre et le 16 novembre, alors qu'en 1773 les 4 tries de blancs se firent entre le 1^{er} octobre et le 5 novembre.
- Au château Rondillon à Loupiac, les fins de vendanges furent, pour les blancs est-il spécifié : en 1764 le 12 novembre, en 1767 le 30 octobre, en 1770 le 17 novembre et en 1773 le 21 novembre, selon le livre de raison de Bernard de Martin de Marcellus.
- Le château de Laroque à Coimères pratiquait aussi les vendanges tardives, et parfois le vieillissement ; mais le risque de madérisation était réel, le vin était alors dit « gras » et il valait moins cher.

Histoire du château et de ses propriétaires

Le château Laroque, ou La Roque à Coimères s'appelait autrefois château de la Tour, il appartient pendant 4 siècles à la famille de La Roque, seigneurs de la Tour, une famille très riche du Langonnais au XVI^e siècle, qui prêtait à la Municipalité du temps et à porté le titre de « Barons de Langon ».

Le château fut construit, ou reconstruit, au début du XVIII^e siècle par Etienne de la Roque, seigneur du Mirail à Brouqueyran, des Arnaudes, de la Mothe. L'influence de l'architecture du château de Cadillac, alors tout neuf est évidente : pavillon central abritant un escalier rampe sur rampe, disposition symétrique des deux corps de logis de part et d'autre, une tour ronde ponctue vers l'ouest. Ce n'était qu'une gentil-homme qui n'avait pas de droits de juridiction, Coimères dépendait de la justice de Bazas.

La tradition rapporte qu'aux guerres de la Fronde, qui furent très dures en Langonnais, le château fut assiégé, pris et endommagé, et ce fut probablement à cette occasion que l'aile est fut brûlée, démolie et non reconstruite ¹. Un descendant, Jean-Baptiste Benoit de la Roque, juge de paix du canton d'Auros, fit de gros travaux en 1838, notamment mit une lourde balustrade en pierre en façade. La Roque a ensuite appartenu à Henri Ribadieu, bon historien du XIX^e siècle, puis à la famille d'Arlet de Saint Saud. Aujourd'hui M. et Mme de la Girauday y ont repris l'exploitation viticole et y demeurent.

C'était un domaine très important, en polyculture et élevage, avec huit métairies, certaines ne produisant que du vin blanc, comme Loustaunau, Belloc, Belair, le Sabla. Le terrain est revêtu d'épandages de graves, c'est la ligne de crêtes de la vallée de la Garonne, une longue croupe qui commence à Cocumont se poursuit sur Aillas, Savignac, Auros, Brouqueyran, se prolonge sur Fargues, Rieusec, le haut de Sauternes, jusqu'au Ciron.

Les toponymes sont révélateurs sur cette longue croupe viticole, la Grave, la Peyrère, la Gravière, Caillives, les Sables... la proximité de Langon et de son port très actif car sujet à la marée montante permettait à Coimères d'acheminer rapidement les barriques de vin.

Le cahier de comptes

Le rédacteur en est le petit-fils du constructeur, François de la Roque prêtre, curé de Coimères, qui mourut en 1711. Résidant sur place, au château de la Tour, desservant la paroisse, il gérait le domaine pour le compte de son frère aîné, Jean-Jacques de la Roque, capitaine au régiment d'Aunis en garnison à Brouage. Nous avons affaire à un homme instruit, écrivant fort bien, presque tatillon dans sa comptabilité tenue rigoureusement. Le cahier d'environ 70 pages commence en Mars 1694 pour s'achever en septembre 1695 avant les vendanges, soit 18 mois, avec environ 4 feuillets par mois ; il regroupe les dépenses des travaux au château, les ressources en vin, bétail, bois, céréales, etc... le cahier est rédigé une ou deux fois dans la semaine.

En ces années à partir de 1692 ce fut l'époque dite du « petit âge glaciaire » qui dura une vingtaine d'années ; on peut penser que l'ensoleillement a été moindre, en tous cas plus tardif. La date de début des vendanges, 17 octobre 1694, peut s'expliquer à cause d'un temps froid, et à la fin se trouve reportée à la mi-novembre.

Mais aussi, quel sens exact actuel donner à ce terme utilisé alors : « raisins mûrs bons à vendanger » ?

Il s'agit d'un document sociologique exceptionnel, le texte mériterait d'être lu et commenté ligne à ligne car nous voyons vivre une exploitation de polyculture semaine après semaine, notre curé de Coimères est un acteur privilégié de la vie rurale sous Louis XIV. On fréquente le marché de Langon, distant d'une lieue, le vendredi, où se font les transactions, les foires au bétail. De temps en temps il y a séjour à Bordeaux. On voit le payement des hommes et des femmes employés à la journée, payés 3 sols par jour, avec parfois de gros contingents : 38 femmes, 14, 12, pour les petites façons. Travailler au vignoble s'appelle d'un joli nom « vignoler ».

On pourrait classer l'activité dans le vignoble en deux chapitres, la production et le travail en chai, la vente du vin, mais tout est tellement imbriqué qu'il vaut mieux utiliser un classement chronologique :

1. De mars à octobre 1694
2. des vendanges 1694 jusqu'à septembre 1695.

1. Les armées de la Fronde des Princes avaient à leur tête un redoutable guerrier, le Marquis de Galapian, qui ravagea la ville de Langon, l'abbaye cistercienne du Rivet, des châteaux comme le Mirail, la Tour de Coimères ; puis les armées royales du Marquis de Sauve boeuf firent de même à leur tour, entre 1649 et 1653. Langon devint ruiné et déserté, la peste s'étant mise de la partie.



Château la Tour à Coimères.
Photo Pierre Coudroy de Lille.

De mars à octobre 1694, soit 7 mois

On y apprend beaucoup de détails : un tonneau fait déjà 4 barriques, deux barriques font une pipe de vin, on pratique le ouillage, le vin blanc est tiré au fin en chai, c'est-à-dire soutiré, comme dans les châteaux célèbres du Sauternais, voisins. On parle de vin blanc vieux mais pas de vin rouge vieux ! Il est vrai que la production de rouge est quatre fois moins forte que celle du blanc : en 1694, 54 barriques de blanc pour 14 de rouge. Le rouge devait être de concommation tout à fait courante.

« Dudit jour (24 avril) j'ai donné aux Pères Cordeliers de Saint Macaire une barrique de vin blanc vieux de l'année de la gelée tiré au fin pour raison des messes que je leur dois, 5 livres » et en marge pour bien préciser « vin de 1692 ». Effectivement l'année 1692 fut celle du grand froid, mais les ceps de vigne ne furent pas gelés comme ils le seront en 1709 où « les vignes se gelèrent », nous dit le Conseiller de Labat de Savignac.

« Dudit jour 18 mars le métayer de Couturon m'ayant prié de lui prêter de l'argent pour l'aider à vivre et faire le bien, je n'ai pu le faire n'ayant point vendu de vin, lequel se consomme en ouillage. Il m'a proposé de lui prêter une pipe de bon vin, ce que je lui ai accordé et ai réglé avec lui qui le prend sur son compte... »

Bien sûr les autres métayers alertés demandent de même : « le métayer de Saint Marc s'est adressé à moi pour avoir le même secours » pareil pour Verdot, métayer du Sabla, pour Petges, métayer de Belloc, celui de Belair, celui de Lous-taunau... Il y a ainsi toute une comptabilité à la fois en nature et en espèces pour les métayers.

Comme clients on trouve des prêtres, des hôteliers, des particuliers, souvent en bazadais. En mars 1694 « j'ai envoyé à M. le Curé de Saint Germain d'Auros une barrique de vin vieux... j'ai donné les deux autres barriques de vin blanc vieux à Madame Bourges pour Bazas. « Le 30 mars M. Saulhié qui a bien voulu se charger de la clef du chai est venu me dire qu'il

a vendu un tonneau de vin blanc à l'hôte de Cazalis dans les Landes pour 27 écus, et pour la dépense du transport dudit vin outre le ouillage et ce que les bouviers ont mangé et pour le péage je leur ai donné 12 livres » et dans la marge : vin vendu à Cazalis, bois rendu ». Ce prix est inhabituel, soit 7 écus la barrique de vin blanc, ou 21 à 22 livres.

Bois rendu signifie que ce n'était que le vin qui était vendu, la barrique était retournée ; ailleurs on trouve en marge « n'a point rendu les barriques ».

« Le mardi 30 avril j'ai fait travailler à semer du blé d'Espagne ». « Pendant ce mois de mai j'ai presque toujours été absent à cause des affaires qui m'ont retenu à Bourdeaux et Melle de Verdun a presque toujours resté à Laroque pour faire faire les vignes et nettoyer les blés et pour fournir à la dépense ; elle a vendu une paire de vieux bœufs du Sabla à Roudey de Langon, une pipe de vin blanc nouveau à Jean Couturié de Bazas, bois rendu, une pipe de vin blanc nouveau au Postillon de Bazas au prix de 26 écus le tonneau, bois rendu ». Melle de Verdun c'est une sœur, Anne de Laroque, qui épousa Jean de Verdun sieur Galaut à Castelveil².

Difficultés du temps : « le métayer de Saint Marc pendant l'hiver a abandonné la métairie pendant 3 mois, travaillant à la journée çà et là ». il avait besoin d'argent, même à 3 sols par jour, on peut penser que la famille pendant ce temps s'occupait des soins à la métairie. « Le métayer de Sabla quand il est entré en 1693 avait un troupeau de 20 agneaux, le loup en a mangé un... et peu après, en juin, le loup a mangé 2 têtes, il a fallu les remplacer ». En juin on a coupé la laine des brebis.

Il y a tout un décompte des semences ; froment prim, froment mêlé, seigle, bled d'Espagne, avec répartition pour chaque métairie. Les moissons se firent à partir du 12 juillet, elles avaient été satisfaisantes ; pas de jérémiades ! L'été c'est la vente des blés, l'apport de froment au boulanger de Langon, la pension versée aux métayers. Le blé est dit très cher. La pension se faisant souvent en nature.

« Les mestives n'ayant pu se faire que successivement, chaque métayer l'un après l'autre, et même le mauvais temps les ayants surpris elles ont duré jusqu'au jour de Saint Michel, 29 septembre, par l'absence de M. d'Eyquem (mon frère) et de moi qui fûmes appelés à Bourdeaux pour l'affaire commune contre M. de Roquetaillade, et Melle de Verdun ayant resté ici avec Marie de Saint Macaire, ... »

« audit mois de juillet M. d'Eyquem étant ici a mis au moulin un boisseau de froment, ... » il s'agit d'un moulin à vent dont il reste le cylindre de pierre. « J'ai fait le calcul des tailles de l'année pour les biens dépendants de la maison de céans, et aussi ceux dans la juridiction de Roquetaillade, ... » d'où une autre comptabilité de recollement des tailles.

Des vendanges 1694 jusqu'à septembre 1695, soit 11 mois

Si la production de vin n'est pas énorme en quantité, pour l'année considérée 54 barriques de blanc et 14 de rouge, l'impact financier est important, il s'agit d'espèces qui permettent les travaux au château, notamment toute la vitrerie refaite au cours de l'été 1695.

Trouve-t-on des éléments permettant d'identifier les cépages ? Il y a deux lieux significatifs : verdot et muscardière. En Médoc on trouve toujours un vieux cépage, le petit verdot, qui est autorisé et la muscardière peut évoquer un lieu planté en raisin muscat. Dans le secteur j'ai trouvé d'autres lieux nommés « la Muscardière ».

Les vendanges ? Voici la phrase-clé : « Le 17 octobre je suis venu de Saint André à Laroque pour commencer les vendanges avec Marie de Saint Macaire et mon laquais et j'ai apporté de Saint André la provision de lard et de graisse n'y ayant rien ici ».

Et oui, les vendanges, ce sont d'abord des dépenses :

- 6 livres de chandelles achetées à Langon
- achat de morue et d'huile, 12 sols
- on apporte le beurre, l'huile au château
- dépense pour accommoder et garnir les lits
- « j'ai mis au moulin et pour l'entière dépenses des vendanges 10 carts de froment du jardin pour le pain blanc, et pour le pain bis j'ai mis au moulin en 3 fois 14 carts de seigle »
- achat de résine et suif pour faire le mastic des pressoirs et fouloirs
- « j'ai acheté 2 barriques de vidange à cause que plusieurs de celles qui ont été rendues se sont trouvées gâtées »
- je paye le bouvier pour aller quérir des barriques à Bazas
- achat de 10 barriques neuves à l'église (tonnelier) attendu que nous avons eu plus de vin que les 2 ou 3 dernières années, à 9 écus la douzaine »

Voilà qui est intéressant comme rapport : le vin blanc se vendant entre 20 et 22 livres la barrique, la barrique neuve coûtant un peu plus de 2 livres, on est dans un rapport de 1 à 10 entre le contenant et le contenu. Actuellement, tout dépend de la qualité ou de l'appellation du vin.

2. La famille était nombreuse. Le père, Jacques de la Roque, seigneur de la Tour, Trésaigues eut au moins six enfants : Jean-Jacques l'aîné, héritier de la Tour, qui continua ; François, notre curé ; Anne, épouse de Jean de Verdun ; Françoise, épouse de Jean Baptiste de Marias, écuyer de Bourg ; Louis de la Roque, seigneur d'Eyquem et de la Salle, qui eut une fille mariée à Pierre François de la Salle de Roquefort, chevalier d'honneur au Parlement ; Marguerite, qui épousa en 1664 Dominique de Lamezas, conseiller à la Cour des Aydes. La famille cousinait avec les Marbotin du Mirail de Brouqueyran, les Guichanère d'Armajan de Preignac, les de la Roque barons de Budos.

On est en novembre, ce sont encore les vendanges, mais il faut songer au cycle agraire, les semailles de seigle et de froment, le 18 on met les oies à l'engrais, alimentées par du panis ; vente à Langon de froment. « J'ai commencé à acheter les cochons qui doivent être tués l'année 1695, j'en ai pris 7 du prix de 4 livres 15 sols pièce, soit 33 livres, que j'ai distribué dans les métairies ; j'ai acheté 7 autres cochons et 2 truies. » Le loup a mangé des oisons... » j'ai fait accommoder 2 saloirs pour contenir les 2 cochons qu'il faut tuer ».

Notre brave curé se démène et se partage entre ses activités presbytérales et les exploitations agricoles, dont l'une à gérer à Saint-André-du-Bois, des droits féodaux à assurer « Pour le service de ce bien et de cette maison étant obligé de faire faire divers voyages et recevoir beaucoup de paysans lorsque je suis à Saint-André-du-Bois, je continue l'affermé du passager de Saint-Macaire auquel je donne annuellement de pension 2 boisseaux de froment ».

Chapitre particulier « vin vendu ou donné en paiement de la vendange de 1694 ». Il s'agit d'une récapitulation, ce qui suppose l'antériorité de brouillons. On est pendant l'hiver 94-95 « le 4 décembre j'ai délivré au sieur Mirambet un tonneau de vin blanc du cru de Saint-Marc.. le 8 février j'ai délivré à Claire Nadau de La Réole deux barriques de vin blanc de Belair pour 36 livres soit 11 écus et 3 livres... le 11 mai j'ai délivré à mon frère le capitaine 5 barriques de vin blanc qu'il a fait tirer au fin et en a rempli 4 barriques petite jauge pour emporter à Brouage où il est en garnison ; de plus il s'est bu près d'une barrique de vin lors de la recrue que M. le capitaine a faite à Brouage. Le 30 mai j'ai vendu une pipe de vin blanc qui était devenu gras (madérisé) et ne pouvant pas espérer qu'il se remette je l'ai abandonné au pris de 16 écus. Le 15 juin ma cousine a vendu à M. Picourt hôte de Bazas au faubourg une pipe de vin savoir une barrique de rouge, l'autre de blanc au prix de 18 écus. Le 22 juin j'ai vendu 3 barriques de vin rouge et une de vin blanc à la petite de la Barranquine, fille du Sieur Dupuy près du moulin pour 50 livres. Le samedi 25 juin j'ai délivré à Jean Deloubes métayer de Couturon une barrique de vin blanc de Loustauneau lequel est devenu gras et cuit » etc.

Tout ceci à la suite, comme une bonne récapitulation ; on peut en déduire que chaque cru des métayers était vinifié dans la métairie en barriques ; on peut penser qu'il n'y avait qu'un pressoir, un fouloir au château, puis les barriques étaient réparties.

« Le jeudi 3 juin j'ai vendu à la fille de la mère nourrice de M. de Laroque d'Eyquem demeurant au Pougeau près de Bazas une pipe de vin blanc qui était devenu gras... le 8 juillet j'ai vendu à l'hôtesse de la Barranquine nommée la Petite 2 barriques de vin blanc de la dîme sur sa lie s'étant trouvé le

plus vert et qui s'est le mieux conserve au prix de 20 écus... » Livraison de vin à l'hospice (sans doute de Langon) « Dudit jour j'ai vendu une barrique de vin blanc sur sa lie à la Nane hôtesse dans le bourg de Roaillan, ancienne meunière de feu Madame et au prix de 22 écus bois rendu... ce 8 juillet, ce qui restait de vin étant dangereux de se gâter je l'ai fait tirer au fin par les valets et pour cela j'ai fait porter une pompe de Saint-André, il y a eu 3 barriques de lie... »

etc... on pourrait continuer. Vente des pourceaux qui ont été tués pour la provision maison à Noël 1694 ; on élevait des poulets et des chapons.

Remise en culture des terres « les métayers des biens dépendants de cette maison ayant pris la coutume de ne cultiver que les meilleures terres près chaque métairies et ayant successivement depuis longues années laissé en friche la majeure partie de leurs champs, il a fallu pour remettre lesdits biens en un meilleur état entreprendre de grands défrichements et à grands coût comme s'ensuit à partir du 16 décembre : 12 hommes, 22, 6, 15, ... travaux à l'enclos, fossés recreusés, haie arrangée entre les joualles, dresser le chemin changé à l'égard du défrichement, etc... Les fleurs « pour ranger la porte des rosiers du pavillon dans la cour ».. travaux de charpente, de vitrerie, .. Détail amusant : « j'ai eu un tailleur pour rapiécer les tapisseries qui étaient en lambeaux par le dégât des rats tandis qu'elles étaient à Saint-Macaire » J'ai fait mettre en pièces un continon (?) de Bergame, quelques aulnes de toile grosse qui a été sortie d'une pièce inventoriée et ce pour fortifier par derrière ladite tenture de tapisserie... » « J'ai donné à Marie une paire de souliers neufs.. 2 aunes de toile grise pour faire un tablier de ménage... lors de sa maladie donné demi écu neuf pour Fabry son médecin.. payé une purgation envoyée de Bazas »... ladite Marie Colas a été réduite à 8 écus de gage par an ».

En conclusion

Quels enseignements tirer de ce cahier-comptable ?

Il s'agit d'une situation particulière, un intérêt local, mais qui nous ouvre les portes de la vie rurale sous Louis XIV, à une période de guerres, de resserrement économique aussi, lutte contre les Hollandais protestants, Ligue d'Augsbourg, expulsion des protestants à la suite de la Révocation de l'Edit de Nantes. Il est intéressant de savoir qu'une rigueur agricole et comptable permettait une gestion, sans doute saine, avec des perspectives d'avenir grâce aux défrichements.

Philippe Roudié m'avait encouragé à traiter ce document et dans le temps, le regretté Professeur Pijassou lui aussi m'avait souligné l'intérêt de ce document, un peu exceptionnel pour le XVIII^e siècle.

Dans le tome XXXV des Archives Historiques est publié un document exceptionnel, la comptabilité des ventes du vin du château de Malle entre 1643 et 1654. Comme pour Coimères les prix des vins varient selon la qualité, sans doute. Fin octobre 1647 les jurats de Bordeaux avaient tenu assemblée avec les juges et jurats de la Sénéchaussée, ceux de la Prévôté royale de Barsac, de la juridiction de Langon, Coimères était en dehors, parce que inclus dans la sénéchaussée de Bazas, pour établir une taxation des vins, à proposer notamment aux Hollandais, très friands des vins moelleux, ou au goût sucré.

Le Professeur Enjalbert a étudié cette classification. Les vins de Langon, Bommès, Sauternes, Barsac, Preignac, Fargues, Pukols sont estimés de 84 à 105 livres le tonneau, soit

21 à 25 livres la barrique. Ce sont les prix que nous trouvons à Coimères, autour de 20 à 22 livres la barrique, soit 7 écus, une trentaine d'écus pour le tonneau. Même avec un réseau de clients proches Bazas, La Réole, le Bazadais, ce sont de bonnes ventes pour le vin blanc, qui devait être de qualité, et apprécié.

Ce document d'archives m'avait été donné dans le temps par un propriétaire, hélas disparu, Jacques Laborie, descendant des Ribadieu, petit-neveu de Pierre Meller, avec quelques épaves d'un naufrage d'archives... il sera classé aux Archives Municipales avec les autres documents étudiés dans mes articles à la Société Archéologique de Bordeaux dans « Fonds Coudroy de Lille ». Léo Drouyn n'avait pas analysé les archives du château de Coimères.

Bibliographie

Nobiliaire de Guyenne, O'Gilvy et Bourrousse de Laffore, t. I, généalogie famille de la Roque, incomplète.

Archives Historiques de la Gironde, t. XXXV, comptabilité du château de Malle au XVIIe siècle.

Henri Enjalbert, La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux, Colloque CNRS 1977.

Thèse de Mme Figeac, Les Lur Saluces d'Yquem, an 2000.

Georges Bord, Un vignoble bordelais au XVIIIe, XIXe et XXe siècles le domaine de Rondillon, la Revue méridionale de 1924.

Richard Olney, Yquem, photographies Michel Guillard. Flammarion 1985.

REVUE ARCHÉOLOGIQUE DE BORDEAUX



TOME XCVIII
ANNÉE 2007

Revue publiée par la Société Archéologique de Bordeaux
avec le concours de la Municipalité de Bordeaux,
du Conseil général de la Gironde
et de la Direction régionale des Affaires culturelles d'Aquitaine

Table des matières

Xavier CHARPENTIER, <i>L'aqueduc de Bordeaux : réalités archéologiques et aspects techniques</i>	9
Pierre RÉGALDO-SAINT BLANCARD, <i>À propos du palais de l'Ombrière à Bordeaux</i>	41
Jean-Claude HUGUET, <i>La redécouverte de l'histoire de l'église de Faleyras (Entre-deux-Mers – Gironde)</i>	51
Virginie PERROMAT, <i>Deux complexes religieux menacés, les ermitages et chapelles troglodytiques dédiés à " Sainte Catherine ", communes de Lormont et de Cambes</i>	59
Marie-Hélène MAFFRE, <i>Quelques éléments caractéristiques du patrimoine architectural de la commune de Bassens</i>	73
Philippe BEZKOROWAJHY, <i>Les orgues et les organistes de l'abbatiale Sainte-Croix de Bordeaux</i>	83
Renée LEULIER, <i>La fontaine des Trois-Grâces</i>	97
Laetitia BARRAGUÉ, <i>Les restaurations des parties orientales de l'église Sainte-Croix de Bordeaux au XIXe siècle</i>	113
Colette LESTAGE, <i>François Maurice Roganeau (1883-1973) le dernier peintre classique de Bordeaux</i>	129
Nicole PALARD, <i>Patrimoine du XXe siècle : l'église Saint-Esprit à Lormont</i>	153
Notes et documents	163
Pierre COUDROY DE LILLE, <i>Documents sur une famille de peintres : les Fournier</i>	165
Jean-François FOURNIER, <i>La crucifixion de l'église de Lalande-de-Fronsac</i>	171
Pierre COUDROY DE LILLE, <i>Un compte de propriété viticole de 1694-1695 en Langonnais</i>	177
<i>L'archéologie girondine en 2007</i>	183
<i>In memoriam Pierre Vives</i>	213
<i>Activités de la Société Archéologique de Bordeaux en 2007</i>	215
<i>Activités du Cercle Bertrand-Andrieu en 2007</i>	217



Publications de la Société Archéologique de Bordeaux

Collection « Mémoires »

- 1 Pierre RÉGALDO-SAINTE BLANCARD (dir.),
*Archéologie des Eglises et des Cimetières
en Gironde*
1989 épuisé
- 2 André COFFYN,
*Aux origines de l'archéologie en Gironde :
François Daleau (1845-1927)*
1990 épuisé
- 3 Marie-France LACOUÉ-LABARTHE,
*L'Art du Fer forgé en pays bordelais
de Louis XIV à la Révolution,*
broché, réédition, 2003 39,50 €
- 4 Paul ROUDIÉ,
Bordeaux baroque
2003 15 €
- 5 Michel LENOIR (dir.),
La grotte de Pair-non-Pair
2006, réédition 2013 30 €
- 6 Jean-Jacques MICHAUD,
Bordeaux, le vitrail civil, 1840-1940
2011 19,50 €
- 7 Philippe MAFFRE,
*Construire Bordeaux au XVIIIe siècle :
les frères Laclotte, architectes en société
(1756-1793)*
2013 39 €
- 8 Xavier PAGAZANI et Claire STEIMER
*Le château d'Issan,
une « maison aux champs » du temps de Louis XIII
en Médoc*
2019 28 €
- 9 Marie-France LACOUÉ-LABARTHE
*Le maître du fer : Blaise Charlut, serrurier artisan et artiste
à La Réole, Bordeaux et alentour (1717-1792).*
2019 33 €

Collection Pages d'Archéologie et d'histoire Girondines

- 1 Marie-France LACOUÉ-LABARTHE,
Meubles bordelais, meubles de port
réédition 2019 15 €
- 2 Robert COUSTET, *Le couvent de l'Assomption
et les prémices de l'architecture néo-romane
à Bordeaux.* 8 €
- 3 Christophe SIREIX (dir.), *Les fouilles de la place
des Grands-Hommes à Bordeaux* épuisé
- 4 Michèle PEYRISSAC et Hélène GUENET,
Bordeaux, le lycée Montaigne épuisé
- 5 Hervé TOKPASSI, *L'hôtel Leberthon,
chef d'œuvre de l'architecture privée du XVIIIe
siècle à Bordeaux.* épuisé
- 6 Michèle PEYRISSAC,
Le noviciat des Jésuites de Bordeaux 8 €
- 7 Robert COUSTET,
Lanessan, un château en Médoc 8 €
- 8 Claude MANDRAUT,
*La faïencerie CAB (Céramique d'Art de Bordeaux),
1919-1947* épuisé
- 9 Philippe ARAGUAS et Samuel DRAPEAU (dir.),
*Les clochers-tours gothiques de l'arc atlantique,
de la Bretagne à la Galice.* 18 €
- 10 Philippe ARAGUAZ (dir.), *Jean Auguste Brutails* 15 €
- 11 Claude MANDRAUT, *Edmond Moussié (1888-1933) : Borde-
lais d'exception et mécène averti* épuisé
- 12 Damien DELANGHE,
Mille ans de troglodytisme à Saint-Emilion 7 €

Publications de la Société Archéologique de Bordeaux

Ouvrages anciens

J.-P. TRABUT-CUSSAC, <i>Livre des hommages d'Aquitaine</i>	9 €
Dr A. CHEYNIER, <i>Pair-Non-Pair</i>	épuisé
J.-A. BRUTAILS, <i>Les vieilles églises de la Gironde</i>	épuisé
A. NICOLAI, <i>Histoire des faïenceries de Bordeaux au XIXe siècle</i>	épuisé
J.-A. BRUTAILS, <i>Album</i>	épuisé
<i>Catalogue du Centenaire</i>	10 €
<i>Fouilles de Parunis, de Mithra aux Carmes</i>	8 €

Revue archéologique de Bordeaux

Les Sociétaires reçoivent le tome de la *Revue Archéologique de Bordeaux* correspondant à l'année de leur cotisation. Il leur est demandé de prévenir le secrétariat de tout changement d'adresse les concernant. Toute personne étrangère à la Société, notamment toute personne morale, collectivité, association ou société, peut souscrire un abonnement ou acheter un volume.

Cotisation pour 2019 : 37 €.

Pour les couples : 47 €.

Pour les étudiants : 15 €.

Les cotisations doivent être réglées avant la fin du premier trimestre.

Cession de tomes isolés selon disponibilités

Bulletins récents (depuis 1960) 30 €

Bulletins entre 1923 et 1960 11 €

Bulletins anciens (entre 1873 et 1923). 18,50 €

Tables 1924-1973 10 €

Tables 1974-2000 10 €

*Société Archéologique de Bordeaux
Hôtel des Sociétés Savantes, 1 place Bardineau, 33000 Bordeaux*

www.societe-archeologique-bordeaux.fr