



Futailles et mesures du vin de Bordeaux au Moyen Age

Sandrine Lavaud *

En matière de métrologie historique, l'exemple des mesures vinaires de Bordeaux constitue un cas d'école. Il bénéficie d'un dossier historiographique nourri et de sources, certes peu abondantes pour le Moyen Age, mais de nature suffisamment variée pour permettre la confrontation et faire affleurer les fondements du système. Il est aussi porteur d'enjeux qui dépassent la seule discipline historique et alimentent le campanilisme bordelais et la renommée de ses vins ; en ligne de mire, le tonneau qui a focalisé toute l'attention, non seulement parce qu'il a servi d'étalon et joué un rôle d'entraînement pour les autres futailles, mais surtout parce qu'il a constitué le vaisseau vinaire privilégié du « plus grand commerce médiéval », selon la célèbre formule d'Yves Renouard ¹, jusqu'à être adopté comme jauge de capacité maritime. D'où l'obstination à en évaluer précisément la contenance, dont ont été déduits les volumes produits et exportés, d'une telle ampleur qu'ils témoignaient à eux seuls du premier âge d'or du vignoble et des vertus de l'union anglo-gasconne. Le tonneau est ainsi devenu le marqueur de la fortune et de la gloire viticoles et commerciales de Bordeaux.

La reprise de ce dossier se doit donc de décrypter ces représentations, voire ses instrumentalisation, d'en mettre au jour la méthodologie comme les paradigmes qui les soutendent. Quelle mesure de la mesure de la part des historiens bordelais ? Quelle lecture complémentaire ou supplétive peut-on en faire ? Les nouvelles données comme les voies récentes de la métrologie invitent à suivre l'exhortation de Bernard Garnier à « mieux s'installer au cœur des anciens systèmes pour

les questionner et les reconstituer » ², en s'affranchissant de l'obsession arithmétique pour revenir à la substance du réel. Ainsi, les récentes découvertes archéologiques de barriques, d'une capacité inférieure à l'évaluation des historiens, amènent à reconsidérer les estimations passées et plus encore, à repenser la notion même de mesure vinaire sous l'angle, plus anthropologique, de ses perceptions, de ses réalités et de ses usages ; d'où un retour aux textes et aux mots, en auscultant les occurrences métrologiques relatives au vin. Une précédente étude que j'avais menée sur le pichet m'avait convaincue de l'intérêt de cette démarche qui m'avait permis de mieux ajuster les vases vinaires des archéologues à ceux des textes ³.

Le cadre géographique de la ville de Bordeaux, qui avait alors servi, a été ici repris. Au-delà du continuum entre les deux études, il se montre d'autant plus pertinent qu'il est extensible aux autres villes productrices du Bordelais qui, comme Bordeaux, relèvent du Bas-Pays et ont adopté les mêmes mesures vinaires ; parce qu'elles sont réservées aux vins privilégiés, celles-ci conditionnent, en effet, l'accès au

* Maître de conférences en histoire médiévale. Université Bordeaux-Montaigne, Institut Ausonius.

1. Renouard, 1959, 262.

2. Garnier, Hoquet, Woronoff, 1989, 373.

3. Lavaud, 2002-2003.

grand commerce. Le seul exemple de la capitale permet donc d’embrasser l’ensemble de son aire d’influence directe, au moins au niveau des fûts réservés à la vente en gros et à l’export. Outre les données archéologiques, deux corpus textuels ont été sélectionnés dans les fonds bordelais : celui, de nature normative, des délibérations de la Jurade et celui, issu des fonds notariés, des inventaires après décès qui permet d’approcher la pratique sociale et domestique du vaisselier vinaire. Ces sources écrites sont quasi concordantes chronologiquement : les registres de la Jurade datent des deux premières décennies du XVe siècle, les inventaires de la seconde moitié du siècle qui constituera donc notre période d’étude⁴. Quelles sont alors les pratiques sociales et les perceptions des mesures vinaïres ? Quelle articulation entre mesure et fûts ? Quelle fonctionnalité du tonneau et de ses sous-multiples ? Quelles révisions consécutives pour les points forts de la tradition historiographique ? On regrettera de ne pouvoir adopter une démarche comparative en l’absence d’études similaires pour d’autres grands pôles viticoles⁵ ; puisse le chantier s’ouvrir rapidement afin de mieux connaître les mesures vinaïres médiévales.

Mesures vinaïres et tradition historiographique

C’est particulièrement dans sa dimension historiographique que le dossier des mesures vinaïres bordelaises peut passer comme exemplaire, voire archétypal, en matière de métrologie, tant par les sources qu’il a mobilisées que par la production historique dont il est composé. Il donne à voir des questionnements et des postures sur une durée relativement longue, des sources d’Ancien Régime aux derniers écrits des historiens à la fin du XXe siècle.

Les sources de la métrologie bordelaise

Les études de métrologie bordelaise se sont appuyées sur un corpus de textes relativement « classiques » dont les tables de concordance et les rapports établis durant la période révolutionnaire forment le socle. S’y ajoutent une enquête et des arrêtés du Parlement des années 1772-1773 qui ont fixé les dimensions et la capacité de la barrique et qui ont servi de référence tant aux révolutionnaires qu’aux historiens. Ces derniers n’ont cependant traité ce fonds moderne que de manière partielle, en négligeant les pièces préalables pourtant très instructives. L’enquête de 1772 n’est, en effet, que l’aboutissement d’une plainte déposée en 1726 par des marchands anglais et flamands, dénonçant les fraudes sur la contenance des barriques⁶. En effet, « on fait les barriques d’une épaisseur si prodigieuse et des douelles si larges qu’à peine en trouve-t-on de 28 verges

[au lieu des 32 attendues] et lors que l’on veut les employer pour les vins de grand prix, on s’attache encore à en retrancher cette contenance... »⁷. La dénonciation porte donc sur l’épaisseur accrue des bois, mais la dissension porte aussi sur le mode de mesure. A la jauge extérieure, ne mesurant que la dimension des fûts, défendue par les Bordelais, les négociants étrangers préfèrent la velte, ou verge, en cours sur les autres places marchandes et qui permet, en sondant la hauteur de remplissage à l’intérieur du fût, d’en jauger la capacité. L’une et l’autre semblent toutefois en usage à Bordeaux et c’est dans l’entrée de l’hôtel de ville qu’ont été entreposés les étalons : « une lame de cuivre rouge assez bien gravée (...) attachée à plusieurs endroits à une règle de bois de même longueur » pour mesurer les futailles, et « une verge de cuivre rouge » pour le liquide qu’elles contiennent⁸. Dans les années 1760, ces jauges ont été endommagées et détruites, envenimant ainsi l’affaire qui est portée devant l’intendant. Pour la conclusion, les jurats et le procureur général confient à Larroque une enquête sur les dimensions de la barrique. Larroque procède par pesées et « dépotage » de copies de la mesure ancienne pour rétablir et ajuster les équivalences ; ainsi il prouve que celles des jauges de la barrique, la velte et le pot, n’étaient pas exactes ; à l’aune de ses calculs, une barrique de 32 veltes ne contient pas, selon l’usage du commerce, 110 pots mais 106 14/37. Il préconise donc de s’en tenir aux dimensions extérieures de la barrique dont il fournit un tableau. C’est sur ses conclusions que sont établis les arrêtés du parlement de 1772 et 1773⁹. Interdisant le veltage, « mesure fautive de contenance intérieure inconnue à nos pères », les parlementaires s’en tiennent aux mesures du fût,

4. Il ne subsiste, pour la période médiévale, que deux registres – édités – de délibérations de la Jurade de Bordeaux pour les années 1406-1409, 1414-1416 et 1420-1422 (*Registres de la Jurade. Délibérations de 1406 à 1409*, Bordeaux, t. III, A.M.Bx, 1873 ; *Registres de la Jurade. Délibérations de 1414 à 1416 et de 1420 à 1422*, Bordeaux, t. IV, Archives municipales de Bordeaux, 1883 [RJ]), que l’on a complétés par le *Livre des Coutumes* et le *Livre des Privilèges* (H. Barkhausen (éd.), *Livre des Coutumes*, Bordeaux, Archives municipales de Bordeaux, t. V, 1890 ; *Livre des Privilèges*, Bordeaux, Archives municipales de Bordeaux, t. II, 1878 ; *Livre des Bouillons*, Bordeaux, A.M.Bx, t. I, 1867), ainsi que par les archives municipales de l’Époque moderne. Quant aux fonds notariés, ils sont tardifs en Bordelais où le plus ancien registre date de 1435.

5. Si les mesures vinaïres de la plupart des vignobles ont fait l’objet, comme à Bordeaux, d’enquêtes et d’études, peu d’historiens ont approfondi la question des mesures médiévales (on citera notamment Portet, 1991).

6. A.D.Gir., C 1649, non fol., 7 janvier 1726.

7. A.D.Gir., C 1649, 9 octobre 1751.

8. A.D.Gir., C 1614, missive anonyme et non datée relatant les conditions de l’enquête de Larroque.

9. A.D.Gir., C 1614, 28 août 1772, arrêt de la cour du Parlement portant règlement pour la jauge des barriques. Le mécontentement provoqué par cet arrêt en a suscité un autre, daté du 21 avril 1773.

et contournent la question de l'épaisseur en fixant le nombre de douelles à 20, ce qui provoque de nombreuses contestations tant des tonneliers que des négociants peu satisfaits de cette demi-mesure.

Quelles premières informations tirer de ce dossier ? D'abord, que les unités référentielles à l'Époque moderne sont la barrique et le pot (assimilable à l'ancien carton) qui est son sous-multiple pour la vente au détail ; le système d'équivalence et d'emboîtement des mesures est bien en place, sans que, pour autant, elles soient métrologiquement exactes ; car, de l'aveu général et répété, la contenance des fûts n'est pas stable ¹⁰. Cette variabilité est prioritairement due au travail des tonneliers qui, sans règles strictes et malgré leurs mesures de baleine, ne façonnent pas uniformément. A condition qu'elle ne soit pas trop forte, cette marge semble admise et intégrée dans les pratiques de la filière viti-vinicole, d'autant qu'elle permet de jouer sur le produit – en tenant notamment compte de la lie ¹¹ – et sur son prix. Pour l'historien, elle implique que la recherche de l'exactitude est vaine, *a fortiori* pour les périodes anciennes, et qu'il ne peut parvenir qu'à des estimations par fourchettes de volumes. Autre apport, celui des modalités de la mesure : la pratique ancestrale, mise en avant par les parlementaires, d'une mesure du fût plutôt que de son contenu, n'est pas démentie par les textes antérieurs et il est fort probable qu'elle soit transposable au Moyen Age. L'usage de la velte semble plutôt provenir d'un apport extérieur, survenu avec le marché flamand des eaux-de-vie dont originellement elle est la mesure spécifique. On serait tenté de voir dans une ordonnance de 1612, statuant sur le volume de la barrique bordelaise porté alors à 106 pots ¹², le changement que le veltage introduit dans la façon de mesurer : le contenu plutôt que le contenant, la quantité précise – que l'on sait désormais calculée mathématiquement – plutôt que le cubage approximatif. Enfin, à la fin de l'Ancien Régime, les conflits et la réglementation qu'ils suscitent sont révélateurs d'un tournant, tant celui de la filière que de ses mesures. L'émergence des grands crus a profondément bouleversé le vignoble comme le marché, mais également la tonnellerie. Les fraudes dénoncées en 1726 montrent que celle-ci s'est adaptée en modifiant les barriques, afin de les faire gagner en solidité pour le transport mais, par voie de conséquence, en a réduit le contenu, accentuant encore à la hausse le mouvement des prix. Le système ancien des mesures bordelaises, un système d'estimation en phase avec les pratiques commerciales mais s'accordant mal avec le souci des Lumières d'une métrologie arithmétique et unificatrice, semble alors aller à la dérive ; en témoignent les fraudes sur les fûts, l'altération des étalons et des jauges comme les nouvelles normes qui « font du neuf avec du vieux » et ne changent pas véritablement la donne.

Ces flottements ont perduré et pesé sur la procédure révolutionnaire de conversion des mesures anciennes. De l'avis général des administrateurs gouvernementaux, celle-ci s'est avérée complexe en raison de l'absence ou de la destruction des étalons et des matrices des anciens poids et mesures. Néanmoins, Brémontier, ingénieur des Ponts-et-Chaussées a pu faire dresser, à partir des renseignements fournis par les élus locaux, des tableaux de comparaison (25 thermidor an VI-12 août 1798), avant que la Commission des poids et mesures de Bordeaux dont il faisait partie n'ait établi un nouveau tableau le 14 ventôse an X (5 mars 1802). Ce dernier s'appuyait sur le rapport d'un mathématicien local, Jean-François Lescan, aboutissant à des équivalences différentes de celles de Brémontier. Ainsi pour la barrique, le premier annonçait, sur la base de 102,50 pots, un volume de 232,3 litres, alors que le second lui attribuait une capacité de 110 pots, soit 249,8 litres. Débats et imprécisions ont prévalu durant toute la première moitié du XIXe siècle ; encore en 1865, la norme édictée par la Chambre de commerce d'une contenance de 226 litres $\frac{1}{4}$ admet un seuil de tolérance entre 224 et 228 litres. Finalement le 16 juin 1866, la loi fixe la capacité, toujours en cours, de la barrique bordelaise à 225 litres (tolérance de 2 % de marge). C'est sur ces bases incertaines que nombre d'historiens ont spéculé.

La mesure des historiens

Si les premiers historiens du commerce bordelais se sont intéressés à la question des futailles ¹³, elle est demeurée pour eux relativement secondaire et c'est véritablement à Jean-Auguste Brutails que l'on doit la première étude de métrologie qui fait toujours référence. Archiviste du département de la Gironde, Brutails a publié en 1912 un ouvrage intitulé : *Recherches sur l'équivalence des anciennes mesures de la Gironde* ¹⁴. Sa courte introduction place son œuvre dans le contexte du

10. Ainsi, dans l'arrêt de 1772 : « L'expérience a prouvé qu'une barrique commune rendoit 110 pots quelquefois plus, quelquefois moins », A.D.Gir., C1614, fol. 85, 28 août 1772.

11. Selon les manuels du commerce du XVIIIe siècle, l'usage était de compter 100 pots à la barrique de vin clair, 110 pots à celle de vin marc et lie.

12. *Inventaire des Registres de la Jurade*, t. II, p. 52, 5 mai 1612.

13. Si Francisque Michel s'est contenté de relever dans les archives anglaises une plainte au sujet des mesures de liquide (Michel, 1867, t. 1, 340-341), Théodore Malvezin, répondant à une communication de Bréquigny à l'Académie, s'est interrogé sur le terme de tonneau utilisé dans les registres de la Coutume. Selon lui, le mot renvoie à une double acception : le fût et particulièrement la barrique à laquelle il l'assimile, et l'unité de compte du tonneau de mer (Malvezin, 1892, t. 1, 333-337).

14. Brutails, 1912.

développement de l'histoire économique et des études métrologiques. Les mesures y sont présentées comme le produit d'un empirisme social, particulièrement conditionné par les pouvoirs qui en ont la maîtrise ; d'où l'accent porté par l'auteur sur leur variabilité et leur altération, qui lui font proposer plusieurs capacités et dire que « ce qui frappe avant tout dans l'examen des mesures du Moyen Âge, c'est qu'elles manquent de cette précision dont se préoccupent les temps modernes »¹⁵. Une circonspection réitérée dans sa correspondance où il concède qu'en matière de résultats pour le Moyen Âge, « tout ce que nous pouvons dire, c'est que le système des mesures est différent »¹⁶. Le chapitre qu'il consacre aux « Mesures pour les liquides » se fonde particulièrement sur l'enquête de Larroque qu'il relate en détail, ainsi que sur le rapport de Lescan. À partir des dimensions de la barrique fixées par les arrêts du Parlement, Brutails a pu calculer une capacité approximative de 235 litres mais conserve dans son tableau récapitulatif le calcul de Brémontier lui donnant une capacité de 249,85 litres. Si la prudence clairvoyante de Brutails est sans doute l'une des plus grandes qualités de son œuvre, elle n'a pas toujours été retenue par ses contemporains et par ses successeurs. Ainsi son principal pourfendeur, Paul Guilhiermoz, lui reproche d'avoir préféré Lescan à Brémontier et d'avoir fondé ses calculs sur le mètre provisoire¹⁷. En métrologue féru d'arithmétique, Guilhiermoz s'évertue à préciser pour le Moyen Âge la contenance des vaisseaux vinaires bordelais, en les comparant à d'autres mesures à partir du rapport du 26 juillet 1330 adressé par les jaugeurs de Paris à la Chambre des comptes. Ses savants calculs sont l'exemple même d'une métrologie abstraite et atemporelle, d'un faible recours pour le médiéviste¹⁸.

Il faut attendre les années 1950, alors que l'histoire économique connaît son apogée et ses premières inflexions quantitatives, pour que soit repris le dossier ; c'est Yves Renouard, le grand médiéviste du commerce vinicole, qui s'en empare en faisant paraître aux *Annales du Midi*, deux articles, à trois ans d'intervalle, sur la capacité du tonneau bordelais au Moyen Âge¹⁹. « La détermination exacte des poids et mesures des époques anciennes est la tâche la plus urgente qui s'impose aux historiens préoccupés des phénomènes économiques », cette première phrase du premier article de Renouard révèle à elle seule son positionnement et son objectif. S'il ne veut pas s'éloigner « des données concrètes et diverses de la pratique », il n'entend pas s'embarrasser de la circonspection qu'il relève chez d'autres auteurs. S'appuyant sur Brutails mais oubliant sa prudence en pariant sur « la stabilité de cette mesure traditionnelle », il fixe la contenance de la barrique à 225 litres – soit celle en cours depuis la loi de 1866 – et consécutivement, celle de ses multiples, la pipe (450 litres) et le tonneau (900 litres). C'est ce dernier qui focalise son attention car il est le vaisseau

vinicole référent pour le grand commerce, « obsession » majeure de Renouard en corrélation avec sa perspective macro-économique ; de l'estimation de sa contenance dépend donc celle des volumes de vins gascons exportés. Sur la base de ses équivalences, Renouard en évalue la moyenne annuelle à 83 000 tonneaux, soit 747 000 hectolitres, « un chiffre considérable qui correspond à peu près au chiffre total des exportations de vins de Bordeaux en 1900 »²⁰ ; belle promotion, non sans chauvinisme, du vignoble aquitain au temps de l'union anglo-gasconne, chère à Renouard, mais dont l'optimisme démesuré a suscité les critiques de ses pairs, notamment de Robert Boutruche. Dans un compte rendu, celui-ci en dénonce le chiffrage quelque peu extravagant au regard des capacités de production et de consommation²¹. Et de rappeler la polysémie du terme de tonneau : unité de compte pour la cargaison des navires, « vaisseau vinicole contenant effectivement 900 litres, tantôt un simple fût de capacité variable », qui aurait pu faire prendre à Renouard des barriques pour des tonneaux... Renouard avait pressenti ces critiques en consacrant de larges propos dans ses articles à prouver l'existence d'un tonneau réel. Élargissant son éventail de sources (registres de la grande Coutume, sources de la pratique notariale et commerciale, Comptes de l'archevêché de Bordeaux), il concluait à la prédominance du tonneau au moins jusqu'au XVe siècle et justifiait l'usage de ce fût « considérable », « le plus gros des vaisseaux vinaires employés »²², par le primat de la voie maritime ; une démonstration magistrale qui souligne l'adéquation de la mesure au produit et à son transport mais la plie et l'instrumentalise au service de la cause du grand commerce. Par sa vision réductrice et sélective du tonneau, par son chiffrage appauvrissant, la pensée de Renouard achoppe sur l'écueil de la réalité multiple de la mesure médiévale.

15. Brutails, 1912, 11.

16. A.D.Gir., 90 J 4.

17. Guilhiermoz, 1913.

18. Guilhiermoz (*ibid.*) a abouti pour Bordeaux à ces équivalences :

Tonneau = 384 pots, soit 873,08 litres

Pipe = 192 pots, soit 436,54 litres

Barrique = 96 pots, soit 218,27 litres.

Brutails a répondu à ses critiques en reconnaissant avoir converti en mètre provisoire, cependant « très légèrement différent du mètre actuel ». Il justifie ses divergences d'analyse avec Guilhiermoz par une perspective différente consistant à « calculer à quoi cette mesure répond, pour une date donnée, dans notre système métrique » (A.D.Gir., 90 J 4, correspondance de J.-A. Brutails).

19. Renouard, 1953 ; 1956.

20. Renouard, 1953, 398.

21. Boutruche, 1955.

22. Renouard, 1956, 202.

Elle a néanmoins fait autorité dans l'historiographie des vaisseaux vinaires bordelais, oblitérant quelque peu les nuances et les remises en perspective apportées par les historiens postérieurs. Ainsi des pages clairvoyantes qu'y a consacrées Jacques Bernard²³. Son apport majeur est de proposer un schéma d'évolution de l'usage des futailles : jusqu'au XIV^e siècle, le tonneau serait dominant comme fût réel pour le commerce dont il devient consécutivement l'unité de compte et la jauge de capacité maritime. Puis survient son progressif déclin matériel avec la substitution des pipes dans les chargements de vin, devenue effective au milieu du XV^e siècle ; le tonneau n'est alors plus qu'une unité de compte. Bernard s'est évertué, dans un paragraphe métrologique, à en déterminer la valeur et la capacité, en se fondant sur le poids, qu'il considère prendre le pas sur le volume. Selon ses calculs, « le tonneau d'affrètement et de « port » était voisin, quant au poids, de notre tonne métrique, et cette conclusion plaide en faveur du volume élevé de l'antécédent réel et des 800 à 900 litres de vin considérés comme probable »²⁴, et Renouard de s'en trouver mieux fondé et conforté.

Si elle reprend les conclusions de Bernard, la mise en perspective proposée par Anne-Marie Cocula innove sur plusieurs points²⁵ : l'intérêt porté aux petites mesures destinées à la vente au détail qu'elle assimile, à la suite d'Arlette Higounet²⁶, à la ration moyenne individuelle ; surtout, la focale mise sur les liens entre privilèges de Bordeaux et métrologie, générateurs d'une « bataille des futailles » entre Haut et Bas-Pays. Les impératifs métrologiques – interdiction au Haut-Pays de fabriquer et d'utiliser des futailles à la mesure de Bordeaux – ont constitué des garants majeurs du système protectionniste de la capitale. Développant cet aspect, Éric Pothier a montré combien, dès l'Ancien Régime et encore actuellement, la barrique constituait un moyen de « défense de la rente » bordelaise²⁷.

La publication en 1996, dans la collection dirigée par Abel Poitrineau, du volume sur les anciennes mesures locales du Sud-Ouest, n'apporte pas d'élément inédit à ce dossier historiographique²⁸. Les acquis de ce dernier sont réels : le système métrologique et ses enjeux ont bien été mis au jour et analysés plus que pour aucun autre grand vignoble mais le médiéviste se doit de les distancier et de se méfier de certains travers et dérives : tentation mathématique et illusion de la précision, pari de la stabilité, focalisation sur une mesure plutôt que sur un système..., autant de risques d'anachronisme qui doivent le conduire à se frotter davantage aux sources et à faire évoluer les questionnements.

La Jurade et les récipients vinaires

Les registres de délibérations municipales, que l'on a complétés par le *Livre des Coutumes* et celui des *Bouillons*, ainsi que par des statuts et ordonnances du début de l'Époque moderne, renseignent sur la gouvernance métrologique des jurats et sur leurs représentations et conceptions. C'est par la mesure que la Jurade exerce son contrôle sur la vaisselle vinicole. Ses prérogatives en la matière lui ont été concédées par délégation du roi-duc et participent du pouvoir communal non seulement à l'échelle de la ville mais aussi de son aire d'influence qui, en matière de vin, couvre l'ensemble du bassin d'approvisionnement. Les occurrences relatives aux récipients vinaires occupent une place non négligeable du discours municipal et témoignent de l'intérêt et des enjeux que sous-tendent leur contrôle et leur normalisation. Si la mesure est un des pendants de la fiscalité, elle est aussi la garante des privilèges du vin. Parce qu'elle est juste, elle est l'assurance d'une pratique commerciale saine et concourt au bien commun.

Ajuster les futailles à la mesure

Seules les futailles vinaires impliquées dans la vente, qu'elle soit en gros ou au détail, importent pour la Jurade. Son objectif a été de les ajuster à la mesure et de les standardiser ; en dépendaient le bon fonctionnement du marché comme ses principales rentrées fiscales et l'efficacité de son système protectionniste. Pour cette entreprise d'unification métrologique, elle a mobilisé un personnel spécifique comprenant le prévôt, détenteur des étalons, des visiteurs-jaugeurs et d'autres officiers chargés de l'inspection et de la répression des fraudes à différentes étapes de la pratique des futailles. Ainsi, le contrôle municipal se manifeste dès le stade de la sélection de la matière première et de la fabrication des fûts. La coutume le rappelle : les tonneliers ne doivent pas mettre fausses douelles et mauvaises fonçailles aux tonneaux²⁹. Le merrain dont ils sont faits et les « *coudra e vime* » qui servent au cerclage sont donc inspectés par des visiteurs, les « *visitors deu mayrame* », nommés par la Jurade ; lors du serment qu'ils prêtent le 4 août

23. Bernard, 1968, 228-233.

24. Bernard, 1968, 231-232.

25. Cocula, 1989, 263-284.

26. Higounet-Nadal, 1970, 57.

27. Pothier, 2009, 171-194.

28. Poitrineau, 1996.

29. *Livre des coutumes*, n° 71, p. 301.

1406, ils sont au nombre de quatre et jurent de faire respecter les « établissements » sur les merrains et de rester impartiaux et incorruptibles³⁰. Neuf ans plus tard, on les voit se plaindre auprès des jurats que plusieurs tonneliers fabriquent « pipas et leven mayrame » sans qu'ils aient été inspectés³¹. La Jurade ordonne alors un cri pour rappeler la réglementation. Ce qui est en jeu dans cette fraude qui semble s'être généralisée, c'est la qualité des bois utilisés, or celle-ci, qui doit allier étanchéité et résistance, participe de la définition et de la distinction des récipients bordelais – et au-delà du vin, le merrain en constituant la marque de fabrique (l'aulan – châtaignier – pour le cerclage n'est attesté que pour l'Époque moderne).

Les tonneliers sont appelés « *carpenteyns de tonetz* » ou de *pipas*, ou encore de *vayssera*, des dénominations qui laissent penser que le tonneau et la pipe constituent leur production principale. Leur métier est sous étroite surveillance municipale : des visiteurs inspectent les fûts fabriqués pour s'assurer qu'ils sont de qualité et de bonne jauge. Il semble que cette inspection s'effectue par convocation collective : le 20 juillet 1420, les visiteurs convoquent les tonneliers pour le lundi de la fête de la Madeleine³² ; au début du XVII^e siècle, on les voit procéder par quartiers³³. Les récipients qui ne sont pas conformes sont détruits ou leurs fabricants mis à l'amende. Les jurats fixent également les salaires et les prix : en juillet 1414, la journée de travail d'un tonnelier est portée à 15 esterlins plus les dépenses, la douzaine de « *vayssera neva* » à 4 francs, la centaine de douelles à 20 esterlins, celle de fonçailles à 15³⁴. L'interdiction du recours au prix-fait comme celle de sortir de la ville témoignent encore de la contrainte municipale. Celle-ci ne va pas néanmoins jusqu'à faire des tonneliers des officiers communaux, à l'égal des taverniers ou des courtiers, et s'apparente à la tutelle exercée par la Jurade sur les autres métiers. Normative et coercitive, elle a aussi un pendant protecteur et conforme aux intérêts des tonneliers.

A la différence des ordonnances du XVII^e siècle³⁵, les sources médiévales ne font état d'aucun jaugeur de vin, ce qui confirme l'hypothèse d'une unique estimation extérieure. Le fût fait donc la mesure et sert à la fois de jauge et de récipient. Il n'en est pas moins associé fortement – voire confondu – à ce dont il est rempli : le vin, et l'ambivalence entre contenant et contenu est patente dans le discours des jurats. Ainsi de l'expression « marquer les vins » qui renvoie implicitement à une action, non pas sur le vin mais sur son contenant. C'est pourtant le vin qui en est l'objet car la marque sert à identifier sa provenance et à en distinguer les vins réputés prohibés. Des marqueurs nommés par la municipalité sont chargés d'apposer cette marque³⁶ sur les futailles contenant des vins qui proviennent soit du Haut-Pays, soit de localités du Bas-Pays qui ne peuvent faire entrer sans marque leur vin dans Bordeaux³⁷. Ces vins sont soumis à une fiscalité spécifique mais surtout, ils sont

écartés du marché local et contraints pour l'export. Ceux du Haut-Pays, déjà identifiables par la réglementation imposée par Bordeaux : fûts plus petits et de moindre qualité, ne peuvent parvenir dans son port pour être embarqués sur les flottes atlantiques qu'après Noël ; de même, ils ne peuvent être vendus au détail dans la ville s'il y reste des vins bourgeois à écouler. La marque comme la différenciation des mesures vinaïres constituent donc un rempart métrologique majeur au service du protectionnisme bordelais ; au sein du bassin d'approvisionnement, les privilèges de Bordeaux génèrent une opposition entre unité métrologique du Bas-Pays et diversité du Haut-Pays.

Les ordonnances et arrêts du début de l'Époque moderne montrent combien cette opposition nourrit les récriminations des villes du Haut-Pays et les fraudes : en 1597, un arrêt du Parlement doit faire défense de fabriquer des barriques du Haut-Pays comme celles de Bordeaux³⁸ ; en 1602, ce sont les marchands qui sont en ligne de mire car ils « font porter du vin du Haut-Pays à Bordeaux, le font vendre en taverne et changent le vin prohibé dans les barriques de la jauge de Bordeaux, couverte d'aulan »³⁹ ; encore en 1612, la cour réitère ses interdictions « contre ceux qui ne sont pas du Bas-Pays qui mettent leur vin en barrique de même jauge, grandeur et longueur que celle de Bordeaux et de les cercler d'aulan ». Autant de contournements et de transgressions qui témoignent des résistances à l'application du système métrologique bordelais, qui demande, pour être effective, une grande surveillance. Celle-ci s'étend également aux fûts vides, susceptibles d'être illégalement utilisés ou remployés. Cette préoccupation est déjà

30. RJ, t. III, p. 6, 4 août 1406.

31. RJ, t. IV, p. 228, 14 août 1415.

32. RJ, t. IV, p. 402, 20 juillet 1420.

33. *Inventaire des Registres de la Jurade*, t. II, p. 52, 20 août 1611.

34. RJ, t. IV, p. 35, 11 juillet 1414.

35. *Inventaire des Registres de la Jurade*, t. II, p. 35, 31 décembre 1639.

36. On peut s'interroger sur le type de marque utilisée – étampe apposée au fer rouge (les plus fréquentes) ou frappée ? – et sur l'insigne qu'elle porte. On sait seulement que la Jurade en disposait d'un jeu qu'elle faisait fabriquer (voir par exemple RJ, t. III, p. 389, 17 décembre 1408 ; paiement à Berin Salinhac de 3 marques pour marquer les vins prohibés et ceux du Haut-Pays) et confiait ensuite aux marqueurs de vin.

37. RJ, t. III, 1407-1408, p. 200, 280, 328, 338, 382, 389 ; RJ, t. IV, 1415-1421, p. 120, 339, 487. Selon les statuts de 1612, la marque était apposée à « tous les deux bouts de chaque barrique » (BM Bx, D 10459, p. 195)

38. *Inventaire des Registres de la Jurade*, t. II, p. 51, 14 février 1597.

39. BM Bx, D 10459, p. 195, *Anciens et nouveaux statuts de la ville et cité de Bordeaux, reveus, corrigés et augmentés de tous les arrêts du Conseil et du Parlement, des Ordonnances et Reglemens qui ont été rendus sur iceux depuis l'édition de 1612 de Simon Millanges jusqu'à présent*, imprimé chez Simon Boé, 1701.

présente dans un mandement de 1351 figurant dans le *Livre des Bouillons*, où le roi-duc, Edouard III, demande de sursoir à un statut municipal interdisant d'expédier hors de la ville des barriques vides garnies de tous leurs cercles⁴⁰. Elle est réitérée plus tardivement dans les statuts de 1612 ainsi que dans une ordonnance municipale de 1657⁴¹.

On voit combien la mesure vinaire et son contrôle participent de la gouvernance municipale, mais aussi du processus de territorialisation de la capitale bordelaise : les prérogatives métrologiques, la normativité des futailles (matériaux, mesures extérieures, marquage des fûts : autant de critères qui montrent que la mesure seule ne suffit pas à identifier le fût bordelais...) sont des vecteurs de la domination sur la ville et sur son aire d'influence directe, le Bas-Pays, auxquels ils confèrent cohésion et unité ; ils lui procurent également une capacité d'intervention dans l'ensemble du bassin d'approvisionnement.

Les futailles dans le discours municipal

Comment les magistrats municipaux nomment-ils les fûts ? Selon quelle hiérarchie, quelles acceptions, quels contextes ? Quelle(s) fonctionnalité(s) leur accordent-ils ? Le relevé des occurrences dans les registres de délibérations du Moyen Age permet d'apporter quelques réponses.

Sur les 117 mentions de récipients vinaires globalement recensées, 88 sont relatives au tonneau, 18 à la pipe, 9 à la barrique, 1 au pichet, 1 au carton (fig. 1). La victoire du tonneau est donc éclatante et ne se dément pas entre les deux décennies que couvrent les registres (fig. 2). Dans le discours des jurats, le mot est tellement associé à un unique produit, le vin, et la fusion est telle, qu'il arrive que ce dernier ne soit pas cité mais seulement induit – c'est notamment le cas lorsque le tonneau sert d'assiette à une imposition. *A contrario*, les autres fûts, pipes et barriques, voient toujours leur contenu précisé, d'autant qu'il peut varier : vin, mais aussi cidre, blés, pastel... Les jurats usent du terme de tonneau selon tous ses sens ; l'appellation générique semble la moins assurée : non seulement les jurats prennent soin de préciser la catégorie de fût, mais encore on les voit utiliser le mot « *pessa* » (pièce) ou « *baysset* » (vaisseau) pour signifier la futaille en général⁴².

40. *Livre des Bouillons*, n° LII, p. 178, 14 novembre 1351.

41. BM Bx, D 10459, p. 195 : « Les barriques de Bourdeaux et pays Bourdelois ne pourront être transportées hors des dits lieux pour estre portées et conduites en haut pays, ny ailleurs ». *Inventaire des Registres de la Jurade*, t. II, p. 73, 13 juin 1657 : défense de transporter les barriques vieilles au-dessous du port de Bordeaux et au-delà des limites de la sénéchaussée.

42. RJ, t. III, 1407-1408, p. 337, 25 juillet 1408 : gage de 3 sous par « *pessa* » pour ceux qui commercent à la proue des bateaux.

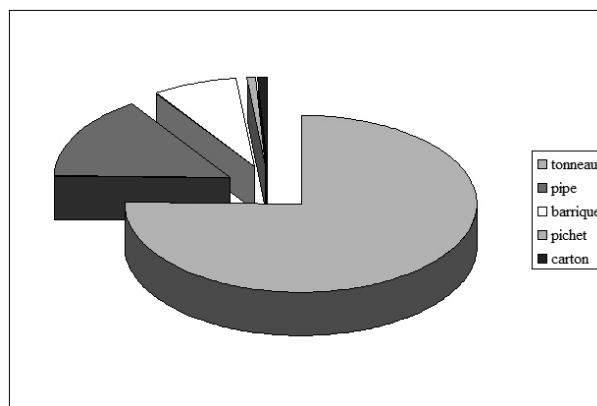


Fig. 1. - Les occurrences de futailles dans les Registres de la Jurade.

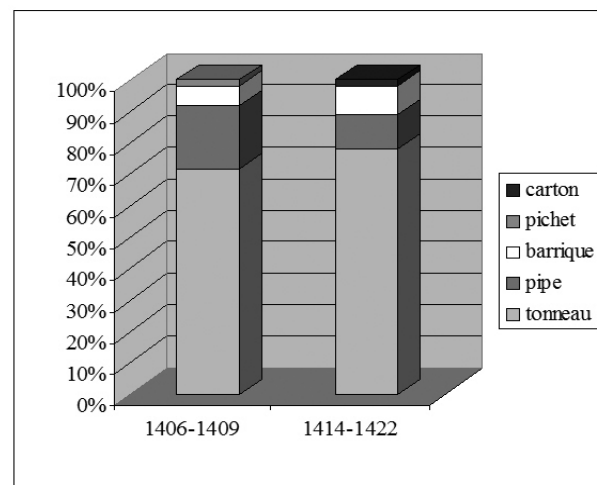


Fig. 2. - Les récipients vinaires dans les Registres de la Jurade ; répartition chronologique par registre.

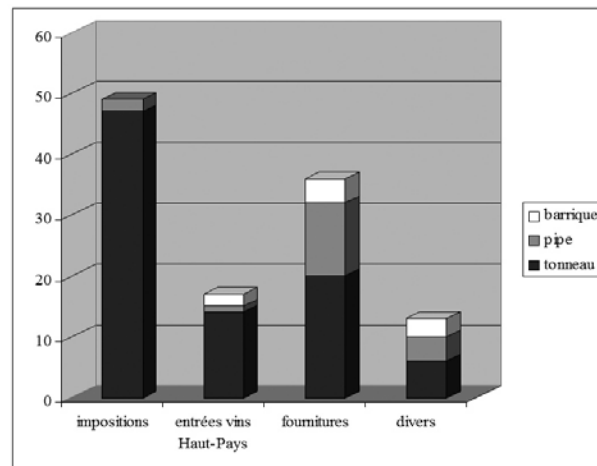


Fig. 3. - Les occurrences de futailles dans les Registres de la Jurade ; contexte d'utilisation.

L'acception de mesure de compte est surtout requise lorsque le tonneau sert d'unité fiscale ; elle se distingue mal du tonnage maritime ⁴³, l'une comme l'autre renvoyant à des capacités et à des volumes. Quant au fût réel, son sens est particulièrement effectif dans toutes les procédures d'approvisionnement (fournitures) de la Jurade en vin. Néanmoins, le plus frappant est la porosité sémantique, les jurats usant dans une même phrase des différentes acceptions du terme ; ainsi, dans cet accord donné à une exemption fiscale de 20 sous « *per tonet* » (unité de compte), concédée au seigneur de la Lande pour 4 « *tonets de bins mes a born* » (fût réel, tonnage du bateau ?) ⁴⁴ ; ainsi encore de cette décision prise à l'encontre du Haut-Pays passé à l'ennemi : « *que entre dos tonetz de bin de Haut-Pais, enemic et revelle, qui debarera, debare 1 tonet de blat et, entre dos baissetz, autres à l'avinent* » ⁴⁵, où la confusion entre appellation générique, unités de compte et réelle est évidente.

Il n'en demeure pas moins que c'est la mesure de compte qui semble la plus communément se rapporter au tonneau et le contexte de son usage en témoigne : le tonneau y est principalement cité comme assiette d'imposition, qui, il est vrai dans cette période de guerre, préoccupent beaucoup le corps municipal. Il est aussi unité référentielle pour toutes les dispositions relatives aux vins du Haut-Pays ; en revanche, les autres futailles, la pipe au premier chef, lui disputent son premier rang en matière de fournitures et de dons. Ainsi, lorsqu'il est fût réel, le tonneau se heurte à la diversité et particulièrement à la montée progressive de la pipe. Du tonneau, voire des autres futailles, les jurats ont donc avant tout une vision fiscale combinée à une expérience du commerce et de la navigation, mais qui reste toujours en connexion avec les pratiques sociales. Et les leurs, en tant que gouvernants, les amènent à penser le vin en gros, à l'échelle de l'économie de la ville ; une grande mesure de capacité comme le tonneau se montre bien adaptée à leur gestion comptable. Pour autant, hormis la référence aux sous-multiples, jamais n'en est précisée la contenance, que l'on peut imaginer approximative, mais objet d'une représentation et d'un sens communs de la mesure. Celle-ci, conçue comme l'évaluation d'une grandeur ou d'une quantité par comparaison avec une autre de même espèce, apparaît moins métrologique que « relationnelle », faisant jouer le comparable et associant différents critères identitaires.

Les futailles dans l'économie domestique

Le sujet de la vaisselle vinaire dans la maison n'a pas été jusqu'alors traité par les historiens locaux, hormis son étude à travers la comptabilité de l'archevêque esquissée par Yves Renouard et approfondie par Jean-Bernard Marquette ⁴⁶. Les cuiviers du prélat abondent en futailles d'une grande diversité : outre les douils (cuveaux), les *modia* ou *muyats* employés pour recevoir le moût sous le treuil, les cuves pour la vendange, on y trouve les récipients habituels : tonneaux – mais qui disparaissent durant la seconde moitié du XIV^e siècle –, pipes et barriques – J.-B. Marquette note « une certaine tolérance en ce qui concerne leur capacité exacte –, mais aussi *carral* (2/3 de tonneau), *rondela* (1/2 barrique) et *barril* (1/4 de barrique, employé pour l'ouillage). L'exemple archiépiscopal, que l'on pourrait assimiler, au risque d'un anachronisme simplificateur, à une grosse entreprise, est-il néanmoins transposable au commun ?

Inventorier la vaisselle vinaire

Les mentions de futailles abondent dans les actes de la pratique : qu'il s'agisse, d'accensements avec redevance en nature – à la fin du Moyen Age, les cens vinaires sont le plus souvent signifiés en pipe, voire en barrique, jamais en tonneau – d'obligations pour achat anticipé de vin, de commandes ou de ventes de fûts auprès de tonneliers, de salaires, de dons..., futailles et vin font partie intégrante du quotidien des Bordelais. Les inventaires après décès rendent bien compte de cette imprégnation. La série qu'en offrent les fonds locaux est assez réduite car conditionnée à des fonds notariés tardifs, et limitée pour le Moyen Age aux deux derniers tiers du XV^e siècle. Parmi les 27 inventaires recensés pour cette période, 10 font référence à de la vaisselle vinaire inventoriée par les notaires et les exécuteurs testamentaires dans la résidence des testateurs, tous habitants de Bordeaux de condition très variée (voir pièces annexes). Ici, sans aucun doute ni ambiguïté, ce sont des fûts réels qui sont l'objet du discours. Que donne à voir ce petit corpus ? (fig. 4)

43. On n'en a relevé qu'une seule mention explicite : il s'agit d'un affrètement de « 25 ou 30 tonets de vin » (RJ, t. IV, 1415-1421, p. 336, 22 mars 1416).

44. RJ, t. IV, 1415-1421, p. 291, 4 décembre 1415.

45. RJ, t. IV, 1415-1421, p. 319, 323, 324, 326, février 1416.

46. Marquette, 1978, 129-130.

testateur	total fûts	tonneau	pipe	barrique	tonne	cuve	douil	barriquot
Eymeric Caumont	62		51	3			6	2
Pey Dordilhan	5	2					3	
Cathelina Dorbicta	11		2	6			3	
Helias Blanc	18		1	7			6	4
Galharda Diserta	20		4	3		2	6	5
Mathieu Picabet	23	1	6	9			5	2
Guilhem Forton	36		19	14				3
Guirauda Fau	22	1	13	3			1	4
Johan Harmonic	6		1	2	1	1	1	
Ramon de Cussac	61	1	44	7	1	5		3
Totaux	264	5	141	54	2	8	31	23

Fig. 4. - Les catégories de fûts dans la maison.

D'abord que la futaille est bien présente dans la maison et fait partie des objets communs, mais cependant d'une valeur suffisante pour mériter l'inventaire, qui composent l'intimité des Bordelais et influent sur leur environnement visuel, olfactif, voire sonore. Sans surprise, leur nombre est conditionné au statut social de leur propriétaire : chanoines et marchands possèdent plus de futailles qu'artisans, vignerons ou veuves. Et ce sont des pipes qu'ils logent en priorité, suivies, dans une bien moindre proportion, par les barriques et les barriquots. Comme dans les cuviers et les chais de l'archevêque, ce sont donc les fûts de capacité moyenne, voire petite, qui sont privilégiés dans le patrimoine domestique (fig. 5).

On recense néanmoins quelques fûts de grosse contenance : des cuves, des tonnes et des tonneaux, un matériel qui, avec les douils, est essentiellement destiné à la vinification. On y voit le revers de la médaille pour le tonneau devenu unité de compte : comme fût réel, il apparaît contraint à la sédentarisation à l'ombre des cuviers. Les inventaires après décès ne montrent néanmoins que les réserves domestiques et occultent les futailles destinées à l'export ; quelle part y occupe le tonneau ?

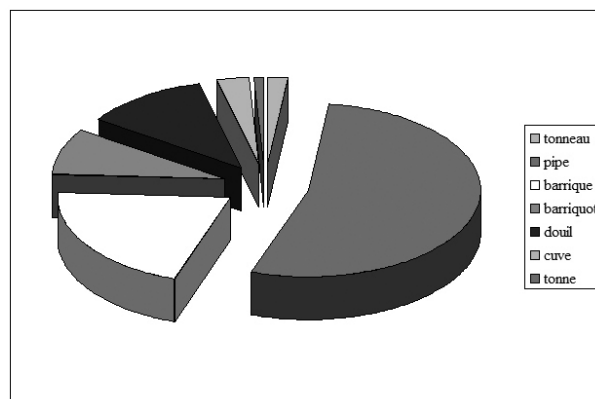


Fig. 5. - Les futailles dans la maison.

Testateur	Total fûts	Fût vide	Indéterminé	Vin claret	Vin rouge	Vin tourné	Piquette	Verjus	Vendange
Eymeric Caumont	62	6	17	27	2	2		2	6
Pey Dordilhan	5		5						
Cathelina Dorbicta	11		11						
Helias Blanc	18	6	12						
Galharda Diserta	20	1	13				6		
Mathieu Picabet	23	8	7	6			2		
Guilhem Forton	36	3	3	30					
Guirauda Fau	22	5	8	6			3		
Johan Harmonic	6		5						1
Ramon de Cussac	61	27	10		2	11	7	4	
Totaux	264	56	91	69	4	13	18	6	7

Fig. 6. - Le contenu des futailles vinaires dans la maison.

Tous ces fûts entreposés dans la maison ne sont pas remplis de vins (fig. 6 et 7), environ un quart sont vides ; peu (2) apparaissent en mauvais état, cependant, le notaire mentionne souvent la « *pauca valor* » du matériel. Pour un peu plus d'un tiers, on ne sait quel est leur contenu ou s'ils sont vides. Les autres contiennent du vin à différents stades : plus de la moitié est emplie de claret, avec quelques fûts de vin déclaré vieux, tourné ou pourri. Le vin rouge y occupe une part négligeable en corrélation avec sa quasi absence sur le marché. Le *breuvage*, c'est-à-dire la piquette, y est plus abondant. Enfin quelques récipients contiennent du verjus ; six douils, une cuve et une tonne sont encore pleins de vendange. La futaille est aussi employée pour conditionner bien d'autres produits. Ainsi chez le chanoine Eymeric de Caumont ont été inventoriées 4 pipes de vieux seigle, 1 et demi de mil, 1 de froment et 1 barrique de fève. Les deux seules barriques trouvées chez Pelegrin Arrichard contiennent de la cendre et du *breu* de latrine⁴⁷. Dans la maison, la fonction du fût apparaît donc polyvalente. Quant à sa disposition, elle varie là encore selon l'importance de l'habitat et de son propriétaire (fig. 8). Un vigneron, comme Helias Blanc, vit

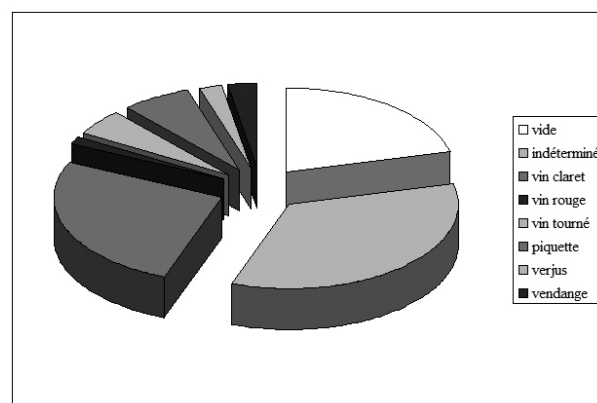


Fig. 7. - Le contenu des fûts dans la maison.

47. A.D.Gir., H 736, fol. 11v, 19 février 1453 (n.s.).

Testateur	Références acte	Futailles	Contenu	Futailles	Contenu	Pièce de la maison
Eymeric de Caumont, chanoine	A.H.G., t.43, n° XIV, XV ^e s.	6 grands douils	vendange	1 barrique		1 ^{er} cellier
		6 pipes		1 barrique vide		
		1/3 pipe		2 barriquots		
		5 pipes vieilles				
		2 pipes	vin tourné	1 barrique		2 nd cellier
		3 pipes vieilles				
		3,5 pipes	vin claret	5 pipes vides		1 ^{er} vouta
		2 pipes	vin rouge			
		23 pipes	vin claret vieux			2 nd e vouta
Pey Dordilhan, charpentier	H 737, f°11v, 19 février 1453	1 tonneau gros		3 petits douils		
		1 tonneau petit				
Cathelina Dorbicta	3E 12430, f°64, 23 août 1469	3 douils		6 barriques		cellier
		2 pipes				
Helias Blanc, vigneron	H 738, f° 46v, 27 avril 1458	6 douils gros et petits		1 barrique		
		1 pipe		6 barriques vides		
				4 barriquots		
Galharda Diserta	3E 10391, f°59, 1473	4 douils		1 pipe vide		1 ^{er} cellier
		2 pipes	<i>breuvage</i>	4 barriquots	<i>breuvage</i>	
		2 cuves		3 barriques		2 nd cellier
		2 petits douils		1 barriquet		
Mathieu Picabet, savetier	3E 7132, f°10v, 1 ^{er} mai 1465	1 tonneau vide	<i>breuvage</i>	4 pipes	vin claret	cellier
		2 douils		1 pipe vide		
		1 douil	[env. ½ pipe]	2 barriques	vin claret	
		1 douil	[env. ½ barrique]	5 barriques vides		
		1 pipe	<i>breuvage</i>	1 barriquet vide	[env. 1/3 pipe]	
		1 douil		1 barrique vide		chambre
		1 barrique		1 barriquet		
Guilhem Forthon, marchand	3E 04807, f° 49, 31 mars 1445	1 pipe vide		3 barriquots		salle
		2 barriques vides				
		18 pipes	vin claret			<i>soto</i>
		12 barriques	vin claret			
Guirauda Fau	G 2282,, 1 ^{er} juin 1437	1 douil	vin	2 pipas vides		1 ^{er} cellier
		1 pipe				
		1 tonneau	vin claret	1 barrique		appentis
4,5 pipes	<i>breuvage</i>	1 barrique				
		2 pipes	<i>breuvage</i>	4 barriquots		
		3 pipes vides		1 barrique		2 nd cellier
Johan Harmonic	3E 2351, f° 9,, 1 ^{er} juillet 1469	1 ton et 1 cuve	vendange	1 barrique		
		1 douil		1 petite barrique		
		1 pipe				
Ramon de Cussac, chanoine	A.H.G., t.24 n° XLIII, 15 mai 1442	2/3 tonneau	vin vieux	2 barriques	verjus	souillarde
		9 pipes	vin vieux	1 barriquet	vin pourri	
		1,5 pipe	vin <i>pimpin</i>			
		2 cuves		22 pipes vides		1 ^{er} cellier
		7 pipes	<i>breuvage</i>	4 barriques vides		
		4 pipes	verjus	1 barriquet		
		2 cuves		1 grosse barrique vide		2 nd cellier
		1 cuve décerclée		1 barriquet défoncé		
		1 tonne neuve				

dans une pièce unique encombrée par 16 récipients vinaires. Mathieu Picabet, un savetier plus aisé, a certes 4 fûts dans sa chambre mais dispose aussi d'un cellier où est entreposé le gros de sa vaisselle vinicole. Marchands et chanoines possèdent non seulement plusieurs celliers mais aussi des *soto* (excavation) et *vouta* (salle voûtée au rez-de-chaussée) où ils entreposent la meilleure part de leurs vins.

A la différence des récipients vinaires de petite contenance où les équivalences sont communément précisées, en matière de futaille, les inventaires ne font que de très rares allusions à la mesure. On relèvera cependant que l'identification des fûts dans la maison s'effectue selon le système métrologique. Les quelques équivalences données le sont pour des récipients en dehors du système, comme pour mieux les y rattacher : deux douils, dont l'un d'environ une demie pipe, l'autre d'une demie barrique, et un barriquet vide contenant environ un tiers de barrique. Ces mentions, trop peu nombreuses pour avoir valeur d'échantillon, font aussi état de la capacité, au moins des notaires, à évaluer une contenance en fonction de mesures référentielles qui, ici, ne sont pas le tonneau mais la pipe et la barrique. Il est probable en effet que ces deux dernières l'aient emporté dans l'économie domestique. Leur praticité, leur adaptation à l'espace habité, bien plus grandes que celles du tonneau, et sans doute leur adéquation avec les besoins vivriers et la ration familiale expliquent leur succès.

La vaisselle vinicole, nouvel objet de l'archéologie bordelaise

Ce n'est qu'à partir de la décennie 1980 que s'est développée l'archéologie médiévale à Bordeaux. Les découvertes, qui se sont accrues à l'occasion des grandes opérations consécutives à l'installation du tramway dans les années 2000, ont mis au jour, mais souvent hors-contexte et en remploi, des éléments de l'économie viti-vinicole : pépins de raisin, bois de pressoir ainsi que quelques rares fûts ou traces de fût. Car, fait de matière putrescible, ce dernier ne subsiste qu'en milieu humide. Ainsi, les deux premières découvertes, réalisées sur des habitats voisins du sud de la ville, n'ont révélé que des empreintes de barriques dans des fosses et encore sont-elles d'époque tardive. L'une de ces fosses, située dans l'arrière-cour d'une maison de pierre du XVI^e siècle, est circulaire et a été « creusée pour recevoir une barrique en bois de chêne, cerclée de châtaignier, qui a dû servir de contenant »⁴⁸. L'autre fait partie d'un terrain qui a d'abord servi de carrière avant d'accueillir habitat et artisanat dans la seconde moitié du XIII^e siècle. Il est perforé d'une série de grandes fosses, d'abord d'extraction puis dépotoir, dont l'une contenant l'empreinte d'une barrique en bois cerclée de fer, datée du XVIII^e siècle⁴⁹. Les fouilles menées en 2002 au niveau de la place de la Bourse,



Fig. 9. - La « barrique médiévale bordelaise », découverte à l'occasion du chantier Saint-Rémi, après rénovation (Musée d'Aquitaine, Mairie de Bordeaux, ©photographie Lysiane Gauthier).

à proximité de l'ancienne plate-forme portuaire, ont été d'un meilleur apport en dégageant, dans les niveaux médiévaux, des restes d'une « barrique »⁵⁰. Situé à l'aplomb du mur d'une échoppe, une partie se trouvant sous les fondations, ce fût était installé dans une fosse, sur un lit de blocs de calcaire où il était calé par des galets et au moins deux pieux. Huit douelles entières étaient encore en place, maintenues par un cerclage composé de 16 cercles, 8 de chaque côté de la bonde centrale renforcés par du jonc. Seule une partie du fond était conservée sous la forme d'une planche. Ses dimensions sont d'environ 1 m (96,5 cm pour la plus grande douelle) de hauteur pour un diamètre de 80 cm au centre et de 75 cm à la base, soit une capacité approximative de 200 litres. Ce fût, qualifié de barrique, a fait l'objet d'une restauration par le Musée d'Aquitaine où il a été déposé ; en revanche, aucun rapport scientifique sur sa structure et ses bois n'a encore été rendu.

48. Gaidon-Bunuel, 1988. La fosse a été comblée brusquement en une fois avec des matériaux de destruction à la fin du XVI^e siècle.

49. Gaidon-Bunuel, 1991.

50. Gerber, 2006, 87-88.

D'autres douelles, plus fines, se trouvaient également sous son comblement. Il est probable qu'elles appartenaient à un second récipient placé en-dessus. Ce dispositif étant situé dans l'axe d'une canalisation, peut-être servait-il de puisard. (fig. 9)

On le voit, l'apport de l'archéologie à la question des futailles est encore limité mais prometteur. Pour l'heure, sa confrontation avec les textes reste hasardeuse : d'un point de vue chronologique, les barriques trouvées en fouilles sont bien tardives pour le médiéviste ; surtout, on ne sait rien de leur utilisation première – est-elle vinnaire ? –, ni de leur provenance et donc de leur conformité à la mesure bordelaise. Le fût de 200 litres trouvé place de la Bourse est-il une barrique vinnaire à la bonne jauge ? Ces trouvailles ouvrent cependant quelques pistes ; outre leur matériau et leur structure pour lesquels on peut espérer que leur analyse soient menées à terme, l'archéologie révèle par le remploi une facette quelque peu occultée par les textes. Qu'il ait une seconde vie comme stockage, puisard ou latrine, le fût se prête à plusieurs usages. Son propriétaire, pour qui il représente un coût financier important, l'utilise jusqu'à sa dernière douelle.

In fine, de la reprise de ce dossier des mesures vinnaires de Bordeaux, quelles certitudes ? Quelles questions restées en suspens ? La première de ses révélations me semble être la part du Moyen Age dans la construction, tant historiographique que réelle, de la mesure. Les historiens se sont plus à l'exalter, le contexte de l'union anglo-gasconne appelait son établissement : en créant et en instituant les mesures vinnaires, la Jurade a accompagné l'essor viticole, l'ouverture du marché anglais aux vins gascons, en même temps qu'elle a conforté la construction d'un hinterland aquitain. Le système métrologique qu'elle a mis en œuvre, en phase avec les techniques de tonnellerie et la pratique commerciale, n'embrasse pas la totalité des fûts réels – les inventaires après décès en ont montré la diversité – et repose seulement sur trois contenants qui, du Moyen Age à l'Époque moderne, se sont succédé comme unité référentielle : d'abord l'âge du tonneau, amorcé sans doute dès l'Antiquité⁵¹ et se prolongeant jusqu'au XVI^e siècle lorsque s'y substitue momentanément la pipe, avant que ne vienne, au cours du XVI^e siècle, le temps de la barrique. Ternaire, le système n'en reste pas moins intrinsèquement dichotomique, comme beaucoup de ses contemporains : tonneaux et pipes sont communément associés comme unités de compte en matière commerciale ou fiscale ; comme fûts réels, pipes et

barriques encombrant les maisons des Bordelais. Bel exemple d'empirisme en matière de mesure, jouant de la vision abstraite d'un volume à celle de la pratique et des fonctionnalités de la futaille, et qui s'exprime également dans la façon de mesurer par la jauge extérieure. Ce choix est sans doute imputable à l'incapacité mathématique d'alors de calculer le volume de vin contenu⁵², mais il témoigne également de la volonté de faire du fût le marqueur non seulement de la mesure, mais aussi de la « marque » Bordeaux⁵³. Il est aussi responsable de l'imprécision de la mesure, conditionnée aux techniques de tonnellerie et, ce, sur la longue durée et à tel point qu'une marge d'erreur est encore tolérée dans la législation actuelle. Plutôt que de s'étonner des futailles « grosses et petites », l'historien doit prendre en compte cette variabilité de leur capacité et de leur structure, d'autant qu'elle satisfait les acteurs de la filière qui ont su allègrement en jouer. Une mesure approximative, instable, on voit là les limites de la métrologie. Pour la période médiévale, voire jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, la recherche de l'abstraction mathématique semble donc une impasse, tout autant, et n'en déplaît à Yves Renouard, que les calculs de volumes théoriques qui dénie et desservent la complexité des systèmes métrologiques. Compter les tonneaux, estimer leur capacité et consécutivement les flux dont ils sont le vecteur restent toujours une tâche pour l'historien. A lui cependant de ne négliger ni la diversité de leurs usages ni leur insertion dans un système technique. Bien des interrogations demeurent sur ce point, et l'on aimerait mieux comprendre ce goût du Moyen Age pour les gros contenants, tels le tonneau ou la pipe, qui semblent défier les capacités techniques d'alors, notamment en matière de transport et de transbordement⁵⁴.

51. Voir sur les origines antiques du tonneau, la récente synthèse : Desbat, 2012.

52. Sur ce point, voir Portet, 2006. Ce n'est qu'au XVI^e siècle que Jean Fusoris et Nicolas Chuquet divulguent leurs moyens de calculer les volumes et d'opérer par une velte graduée.

53. Sur ce point, voir Pothier, 2009, 175-179.

54. Ce point a été souligné dans un article récent de vulgarisation : Alexandre-Bidon, Manne, 2012, 64-67. Y. Renouard avait déjà mis en exergue l'emploi commun de fûts de grande contenance dans les régions viticoles : boutes (environ 480 litres) en usages à Marseille et à Avignon (600 litres), tonneaux et queues bourguignon (800 et 400 litres)... Selon lui, « la grande dimension apparente de ces fûts n'en rend nullement le maniement malaisé : le plan incliné et le palan qui permettent de les charger sans difficulté sur les navires étaient connus et utilisés au XIII^e et au XIV^e siècle » (Renouard, 1953, 398).

Bibliographie

- Alexandre-Bidon, Danielle, Manne, Perrine, « Tonneaux et tonnellerie », *Histoire et images médiévales*, n° 29, *Le vin*, juin-juillet 2012, p. 64-67.
- Bernard, Jacques, *Navires et gens de mer à Bordeaux, vers 1400-vers 1500*, Paris, 1968.
- Boutruche, Robert, « Histoire de France au Moyen Age (Ve-XVe siècle). Publications : des années 1947 à 1953 (2e partie) », *Revue historique*, janvier-mars 1955, p. 64-65.
- Brutails, Jean-Auguste, *Recherches sur l'équivalence des anciennes mesures de la Gironde*, Bordeaux, 1912.
- Cocula, Anne-Marie, « Du tonneau à la bouteille : métrologie et commerce. L'exemple des vins du Bordelais et des régions voisines », Garnier, Bernard, Hoquet, Jean-Claude, Woronoff, Denis (dir.), *Introduction à la métrologie historique*, Paris, 1989, p. 263-284.
- Desbat, Armand, « Le tonneau à l'époque romaine », Lavaud, Sandrine (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, CERVIN, 2012, p. 15-32.
- Gaidon-Bunuel, Marie-Agnès, « 12-14-16 Rue Causserouge-2 Rue Bragard », *Revue archéologique de Bordeaux*, t. LXXIX, 1988, p. 14.
- Gaidon-Bunuel, Marie-Agnès, « 56, rue Permentade-16 rue Bragard (Causserouge II) », *Revue archéologique de Bordeaux*, t. LXXXII, 1991, p. 20-22.
- Garnier, Bernard, Hoquet, Jean-Claude, Woronoff, Denis (dir.), *Introduction à la métrologie historique*, Paris, 1989.
- Gerber, Frédéric (dir.), *Les quais antiques, la plate-forme portuaire médiévale et la porte des Paus*, RFO de fouille préventive, septembre 2006.
- Guilhiermoz, Paul, « De l'équivalence des anciennes mesures. A propos d'une publication récente », *Bibliothèque de l'École des Chartes*, vol. 74, 1913, p. 267-328.
- Higounet-Nadal, Arlette, « Le vignoble et le vin à Périgueux aux XIVe et XVe siècles », *Vignobles et vins d'Aquitaine*, FHSO, Bordeaux, 1970, p. 27-69.
- Lavaud, Sandrine, Maleret, Sylvie « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Age », *Cahiers de métrologie*, 2002-2003, t. 20-21, p. 7-17.
- Malvezin, Théodore, *Histoire du commerce de Bordeaux*, Bordeaux, 1892.
- Marquette, Jean-Bernard, « La vinification dans les domaines de l'archevêché de Bordeaux à la fin du Moyen Age », *Géographie historique des vignobles*, t. 1, *Vignobles français*, CNRS, Paris, 1978, p. 123-148.
- Michel, Francisque, *Histoire du commerce et de la navigation à Bordeaux*, Bordeaux, 1867.
- Poitrineau, Abel (dir.), *Les anciennes mesures locales du Sud-Ouest d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand, 1996.
- Portet, Pierre, « Les mesures du vin en France au XIIIe et XIVe siècle d'après les mémoriaux de la Chambre des comptes de Paris », *Bibliothèque de l'École des chartes*, 1991, t. 149, p. 435-446.
- Portet, Pierre, « Recherches sur la notion de précision dans la mesure médiévale », Rigaudière, Albert (dir.), *De l'estime au cadastre en Europe : le Moyen Age*, Comité d'histoire économique et financière de la France, Paris, 2006, p. 151-160.
- Pothier, Éric, « Usages des tonneaux et images des vins à Bordeaux. Perspective pour une approche symbolique des relations matérielles du vin à ses contenants », Hinnewinkel, Jean-Claude, Lavaud, Sandrine (dir.), *Vignobles et vins en Aquitaine. Images et identités d'hier et d'aujourd'hui*, MSHA, Bordeaux, 2009, p. 171-194.
- Renouard, Yves, « La capacité du tonneau bordelais au Moyen Age », *Annales du Midi*, 1953, t. 65, p. 395-403.
- Renouard, Yves, « Recherches complémentaires sur la capacité du tonneau bordelais au Moyen Age », *Annales du Midi*, 1956, t. 68, p. 195-207.
- Renouard, Yves, « Le grand commerce des vins de Gascogne au Moyen Age », *Revue historique*, 1959, t. CCXXI, p. 261-304.