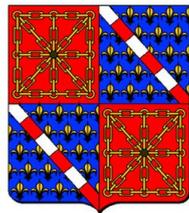




## Que buvait-on dans les châteaux du comte d'Evreux vers 1370 ?

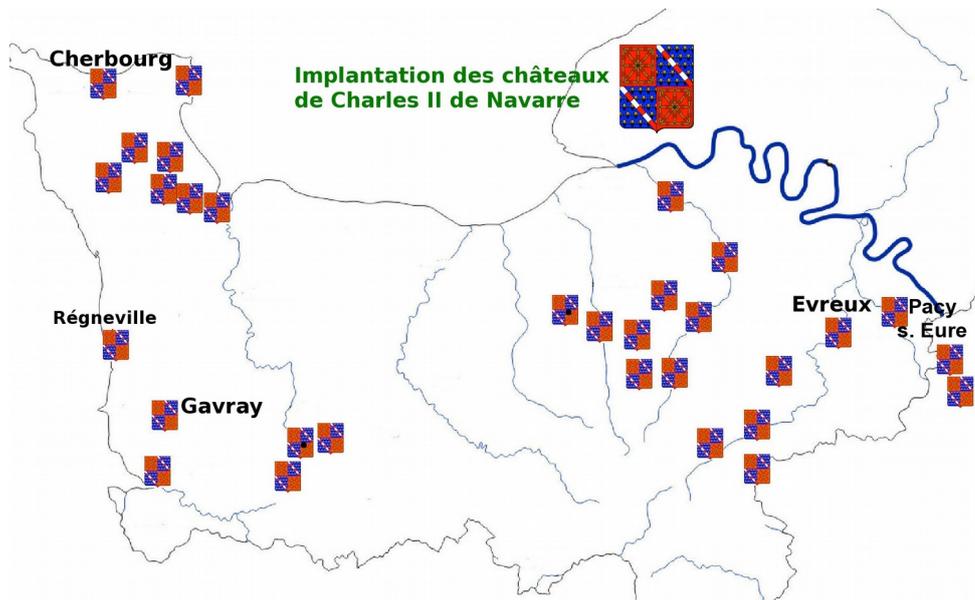


Quelques châteaux du comte d'Évreux. De gauche à droite et de haut en bas : Guainville (28) - Régnéville (50)- Brionne (27)- Bricquebec (50)- Conches (27)

Dans le troisième quart du XIV<sup>e</sup> siècle, le comte d'Évreux, Charles de Navarre, possédait de vastes territoires en Normandie et en premier lieu Évreux et l'Évrecin, qu'il avait acquis de son grand-père, Louis, un des fils de Philippe III le Hardi. Le comté d'Évreux était d'assez petite taille au départ, mais la famille des Évreux - Navarre travailla à l'agrandir : il fut augmenté en 1318 de plusieurs villes et châtellenies, Pacy-sur-Eure, Anet, Nogent-le-Roi, Bréval, Nonancourt et Conches, puis vint s'ajouter l'héritage de la mère de Charles : des terres en Basse Normandie, le comté de Mortain en 1336 et les vicomtés de Coutances et d'Avranches (avec Gavray qui allait devenir une des principales forteresses de Charles de Navarre).

Quelques années plus tard, par le traité de Mantès (signé le 22 février 1354 par Jean II de France et le Navarrais) qui visait à rapprocher ce dernier du roi de France et l'empêcher de se tourner vers le royaume d'Angleterre) Charles recevait Beaumont-le-Roger et Pont-Audemer mais surtout il obtenait la cession à son profit du Clos du Cotentin c.-à-d. toute la presqu'île du Cotentin, protégée par les marais de la Douve avec les villes de Cherbourg, Carentan et Valognes.

Le comte d'Évreux tenait ainsi une grande partie de l'actuel département de l'Eure, un quadrilatère entre Pont-Audemer au nord, Orbec à l'ouest, Breteuil et Verneuil au sud et la vallée de l'Eure à l'est, une zone qui inclut Évreux et les importantes forteresses de Conches et Breteuil-sur-Iton. Il possédait aussi la plus grande partie de l'actuel département de la Manche (à l'exclusion de Saint-Lo et de sa région).



Plan de situation des châteaux de Charles d'Évreux

Les Archives nationales conservent un des livres de compte du comté (IZARN (éditeur), *Le compte des recettes et dépenses du roi de Navarre en France et en Normandie de 1367 à 1370*, Paris, 1885) qui reprend les « mises et despens faiz en ycelluy temps (...) que le Roy de Navarre, mon très redoubté Seigneur, a eu en France et en Normandie », c'est à dire toutes les recettes et les dépenses entre Pâques 1367 et le 1<sup>er</sup> février 1370, plus quelques autres comptes d'années antérieures régularisés seulement à ce moment.

Ce livre, qui sert de base à cet article, enregistre en particulier les dépenses liées au ravitaillement des garnisons ainsi que celles effectuées pour le représentant du comte en Normandie (Philippe puis Louis, frères cadets de Charles, puis Jean de Grailly, le célèbre captal de Buch et d'autres ensuite) et son hôtel, y compris les « gens du commun ». Pour se limiter aux fournitures de boissons, seules deux sont mentionnées dans les châteaux, le cidre et le vin. On ne note aucun achat d'une autre boisson pour les « fonctionnaires » du comté, alors qu'il est pourtant établi que le petit peuple buvait de la cervoise.

## LE CIDRE ET LE VIN

Le cidre est présent en abondance dans toute la Basse Normandie et s'il fallait s'en convaincre, il suffirait de regarder les pages du livre de compte consacrées aux recettes, où dans chaque vicomté est levée une taxe dite du XIII<sup>e</sup> sur toutes les boissons, dont le cidre. Par exemple, le livre enregistre les sommes collectées par la taxe « du XIII<sup>e</sup> des menus buvraiges comme cervoises, sidres, bosches et quint de sel cuilliz et levez en la dicte ville et viconté de Carenten par VI moiz commencans le premier jour de mars MCCCLXIX » .

### Quelques mots sur la viticulture en Normandie.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, date de l'extension maximum de la viticulture en Normandie, la vigne poussait dans presque toute la province, et chaque vallée d'Avranches à Evreux et Vernon, de Caen à la vallée de la Bresle, produisait un petit vin dont, il faut le dire, la qualité n'avait jamais été la première caractéristique. Un auteur normand du XVII<sup>e</sup> siècle écrivait ces vers :

« Les vins de haute-Normandie ne sont ni vineux, ni forts, ni généreux,  
Ne doivent être pris et souhaités qu'à défaut de mieux. »

Cinq régions de Normandie ont particulièrement été marquées par cette activité agricole.

L'Avranchin a produit un vin (fort médiocre !) jusqu'au milieu du XV<sup>e</sup> siècle. La viticulture a persisté dans le Perche jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Le petit vignoble de Jumièges a bénéficié de la proximité de Rouen pour subsister tant bien que mal jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Près d'Argences, à quelques kilomètres de Caen, un village nommé Cesny aux Vignes témoigne encore de l'ancienne activité viticole de cette petite région qui n'a complètement disparu que vers 1850 et dont la clientèle principale résidait à Caen.

Les coteaux de la vallée de l'Eure ainsi que ceux de la Seine entre son entrée en Normandie et (approximativement) Pont de l'Arche ont porté un vignoble d'une certaine importance qui a traversé les siècles et qui a disparu il y a seulement une soixantaine d'années. Ces vignes qui étaient le prolongement de l'immense vignoble « français » (celui de l'Île de France) ont bénéficié de plusieurs facteurs qui ont assuré le développement puis la permanence de ce vignoble : le climat de l'Île de France, qui n'est pas trop défavorable à la vigne, la proximité d'une clientèle importante à Paris et Rouen, l'existence des grandes abbayes normandes et aussi un réseau fluvial permettant de transporter le vin pour un coût relativement modique. Après des années difficiles aux XV et XVI<sup>e</sup> siècles, le vignoble Eure-Seine a prospéré pendant une grande partie du XVIII<sup>e</sup> siècle en répondant aux exigences du marché parisien, alors en pleine expansion et a fourni en abondance le vin rouge bon marché – mais de fort médiocre qualité – que réclamaient les buveurs. Cette culture a commencé à décliner quelques années avant la Révolution mais a perduré encore un siècle et demi : les dernières vendanges commercialisées datent de 1954 et 1955 à Evreux et près de Vernon.

La vigne n'a jamais disparu de Normandie. Pendant la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, des vigneron amateurs ont continué à produire leur petit vin. Actuellement quelques professionnels (peu nombreux, il est vrai) tentent de profiter du changement climatique pour relancer la viticulture régionale. Ceci est d'autant plus facile que les techniques modernes de vinification permettent maintenant d'obtenir des vins d'une honorable qualité. Peut-on espérer boire bientôt une AOC Coteaux d'Evreux ou un Château gaillard grand cru ?

Si le cidre est abondamment consommé dans les villes, il l'est aussi dans les châteaux bas-normands où c'est une boisson courante (en même temps que le vin, d'ailleurs) qui est mentionnée de nombreuses fois au fil des pages. En voici quelques exemples : dans la vicomté de Coutances « lez sergens de la dicte vicomté firent venir à tittre de garnisons (...) XII tonneaulx de sidre » soit 100 à 110 hectolitres. De même, au début décembre 1364, « fut délivré pour la despense de plusieurs des gens de Monseigneur Messire Loys de Navarre, frère et lieutenant de Monseigneur, qui demourerent à Gavray une pippe de sidre. » Les mêmes gens reçurent encore une demi-pipe<sup>1</sup> de cidre pour les 19 et 20 décembre.

---

<sup>1</sup> On connaît la complexité des mesures médiévales et surtout leur variabilité d'une région ou d'une ville à une autre et toutes les équivalences métriques qu'on peut établir sont approximatives et doivent être prises avec précaution. Plusieurs mesures étaient couramment utilisées pour le vin : le tonneau, la queue et la pipe. Le mot « tonneau » désigne à la fois une unité de contenance pour les liquides et un fût de cette contenance. Mais selon les sources auxquelles on se réfère, la contenance des tonneaux varie entre 755 et 1 000 litres et les historiens disent ne pas disposer de données suffisantes pour être plus précis. La pipe contient 1/2 tonneau et la queue varie entre 396 litres (queue de Reims) et 486 l (queue d'Anjou).

Quand on se tourne vers les terres comtales de Haute Normandie, on s'aperçoit que le cidre y est inconnu : le livre de compte ne note aucune taxe levée sur cette boisson, certainement peu ou pas consommée dans les villes et les villages hauts normands et pas du tout dans les châteaux de l'endroit où l'on ne boit que du vin.

Ceci confirme et illustre ce qu'on sait par ailleurs sur la chronologie de l'arrivée du cidre en Normandie. Il apparaît d'abord en Basse Normandie puis progresse lentement vers l'est. Il figure pour la première fois dans les tarifs des prévôtés de Caen et de Pont-Audemer à la fin du XII<sup>e</sup> siècle. A partir du XIII<sup>e</sup> siècle, des chartes dans les vallées de la Risle et de la Touques mentionnent la fabrication du cidre parmi les corvées qu'exigent les seigneurs. Cependant il paraît certain que l'usage courant de cette boisson ne s'est répandu que plus tard en Haute Normandie : elle ne devient commune à Évreux et dans tout l'est du département de l'Eure qu'à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Julien Paulmier de Grandmesnil dans son *Traité du vin et du cidre* publié en 1588 affirme qu'un demi-siècle plus tôt - soit vers 1530 - le cidre était encore rare à Rouen et inconnu dans le Pays de Caux où le peuple ne buvait que de la cervoise.

Si l'on ne buvait pas de cidre dans les châteaux autour d'Évreux, le vin y était présent en quantité ainsi qu'en Basse Normandie. Cette boisson dans les châteaux comtaux a deux origines essentielles : d'une part un vin dit « de pays » en provenance de la vallée d'Eure, vin que l'on trouve en grande quantité et d'autre part, en quantités moindres mais importantes tout de même, des vins importés de régions plus méridionales, l'Anjou, l'Aquitaine et même l'Espagne.

Lors d'un inventaire de la cave du château de Gavray réalisé à l'arrivée du nouveau capitaine du château en 1369 il fut noté : 1 tonneau de vin de Gascogne, 3 tonneaux d'Espagne, 1 tonneau du Poitou, 2 pipes d'Anjou, 19 pipes de vin de pays (soit une dizaine de tonneaux) et 25 tonneaux de cidre. Un autre exemple : entre février et mai 1370, on livre pour le gouverneur et ses gens « II tonneaulx de vin d'Espagne, une queue de guernasche, portez à Renierville pour mener devers Monseigneur à Cherebourg. Item II pipes de vin de paiz (...) Item IIII pipes de vin de paiz, VIII tonneaulx et I quart de tonnel de cidre pour la despens des gens du commun. Item un tonnel de vin d'Espagne despensé par les dites gens du commun depuis le XV<sup>e</sup> jour d'avril jusques au V<sup>e</sup> jour de may ccclxx ».

## LA QUESTION DES TRANSPORTS

Le livre de compte permet d'appréhender ce qui fut un des problèmes majeurs de l'économie des siècles anciens - le coût des transports, lequel affecte particulièrement les matières pondéreuses et bon marché comme le vin. Le coût du transport par la route d'un tel produit est prohibitif et est aussi limité que possible. On n'hésite pas à faire de longs détours pour utiliser la voie d'eau plutôt que la voie terrestre. Le transport fluvial est cependant coûteux et il est clair que, pour l'éviter quand c'est possible, on consomme de préférence les produits locaux, ce qui est le cas pour le cidre. Une entrée dans le livre de compte le prouve - s'il en était besoin. Du cidre de mauvaise qualité a été livré à Gavray pour la garnison. Il a fallu le renvoyer aux fournisseurs. Or, pour ce faire, il faut que ceux-ci soient des producteurs locaux. Le trésorier a noté : « Item que ledit Marie a rendu à pluseurs collecteurs de

pluseurs parroisses de la viconté de Constances (...) parcequils estoient vielix et que on regardoit qu'il ne se pourroient plus garder, xxiiii pippes de sidre ».

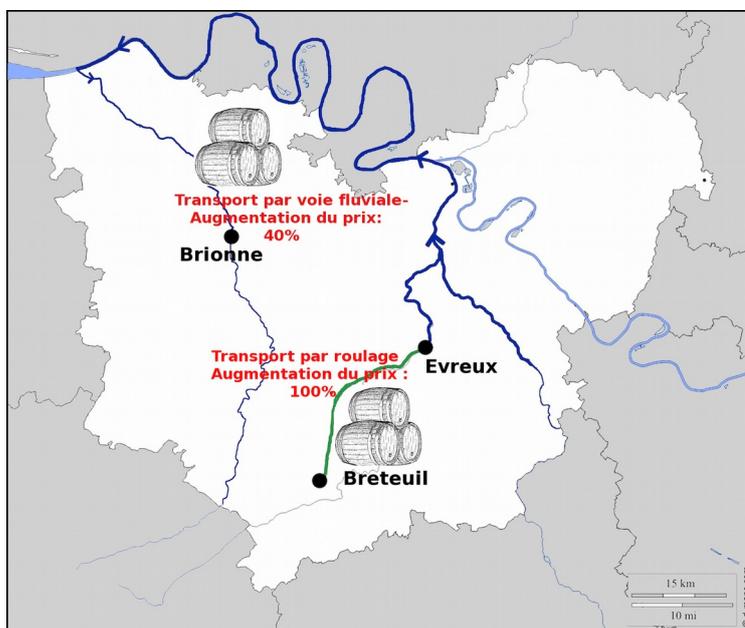
De la même façon, partout où il existe des vignes, on trouve leur vin dans les châteaux des environs. On sait que les vallées autour d'Avranches ont porté un vignoble (de médiocre qualité d'ailleurs) jusqu'au milieu du XV<sup>e</sup> siècle. En 1367, quelques pièces de ce vin sont transportées au château de Gavray, seulement à quelques kilomètres de là. En avril 1370, le livre de compte indique aussi l'achat de deux « queues de vin et le tiers d'une queue venues d'Avranches ».

Le livre de compte enregistre aussi la fourniture de 48 queues de vin en 1369 pour la garnison du château d'Évreux. Or cette ville se trouve dans une région viticole d'importance, qui a persisté jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Pour le coup, le personnel d'Évreux ne boit que du vin local, très local même, puisqu'il provient de vignobles situés aux portes mêmes d'Évreux, comme ceux de Gravigny (commune limitrophe d'Évreux, dont il est question dans l'exemple suivant) : « pour II queues de vin prises de Gillebert le Maignen de Gravigny et mises au chastel d'Évreux pour la garnison diceluy (...) xv frans. ».

Par contre, dès que le transport est nécessaire, le prix monte rapidement. Une livraison à Breteuil, situé à 27 km d'Évreux, fait doubler le prix : « pour VI queues de vin mises en la dicte garnison, achetées par Jehan Brice, receveur de Brethueil et garde dicelles garnisons, c frans ». 16,66 francs la queue, à comparer aux 7 à 9 fr la queue chez les vigneron d'Évreux, un doublement du prix ! En effet, bien que Breteuil soit situé sur l'Iton, cette rivière n'est pas navigable en amont d'Évreux, le transport se fait par route. Ailleurs, pour éviter le roulage entre Cherbourg et Gavray, le transport se fait par mer jusqu'à Régnéville, puis en remontant la Sienne, une petite rivière locale, avec un radeau. Voyez cette note du 9 novembre 1370 : « Pour le louer dun vaissel qui porta plusieurs vins de Monseigneur de Cherebourg à Renierville et furent menez à Gavray,(...), XI frans ».

Ci-contre: transport de vin entre  
Évreux et Brionne

Un autre transport est effectué par bateau depuis la vallée de l'Eure vers Brionne, On paie « a Jaquet Poignant, pour vin prins (...) et porté devers mon dit seigneur à Briosne(...) XXXII fr. et demi ». Une augmentation du prix de « seulement » 40 à 50 % ! Il a fallu descendre l'Eure, puis la Seine avant de remonter la Risle jusqu'à Brionne. Pour éviter



un roulage d'un cinquantaine de kilomètres, voici un itinéraire long et compliqué, des chargements et déchargements de bateaux, d'où des frais de transport importants mais toutefois très inférieurs à ce qu'aurait coûté le roulage.

En Basse Normandie, la quasi-totalité du vin provient de la vallée d'Eure, ce qui implique de descendre l'Eure et la Seine, puis, après une rupture de charge, un passage maritime entre la Basse Seine et les ports du Cotentin, avant une nouvelle rupture de charge et un ultime transport vers le château destinataire. Ainsi au début de 1370, un achat de 87 queues de vin est effectué dans la vallée de l'Eure au prix moyen de 6,2 fr la queue. A quoi s'ajoute le transport : « pour le fret et mission de faire aler et mener yceulz vins devers Monseigneur à Cherebourg, tant par charriage comme pour bateaulx d'Eure, vesseaux de mer et autres coustemens », 542 francs, c.-à-d. environ 6,2 fr par queue, ce qui double le prix de départ. Il faut encore ajouter le transport depuis les ports du Cotentin vers les châteaux, ce qui augmente encore la facture finale. On n'est pas loin d'un triplement du prix de départ !

On trouve des dizaines de tonneaux de vin originaire de la vallée d'Eure dans les châteaux comtaux. C'est la preuve de l'importance du vignoble de la partie est du département de l'Eure, avec deux centres principaux de production, Vernon, sur la Seine et Pacy-sur-Eure. Au fil des pages du livre de compte, ce sont tous les villages de la vallée d'Eure qui sont nommés et qui expédient des vins vers la Basse Normandie. Vin blanc ou vin rouge ? Le livre de compte ne fait aucune référence à la couleur du vin, mais on sait que c'était presque uniquement du vin blanc, pour deux raisons. Le modeste ensoleillement de la Normandie n'est pas suffisant pour assurer convenablement la synthèse des colorants dans le raisin, si bien qu'on ne peut obtenir qu'un vin rouge clair, « déchargé en couleur », disait-on au Moyen Âge. Mais surtout, entre le vin blanc et le rouge (même clair !) la préférence des buveurs allait au blanc et le rouge était assez peu prisé.

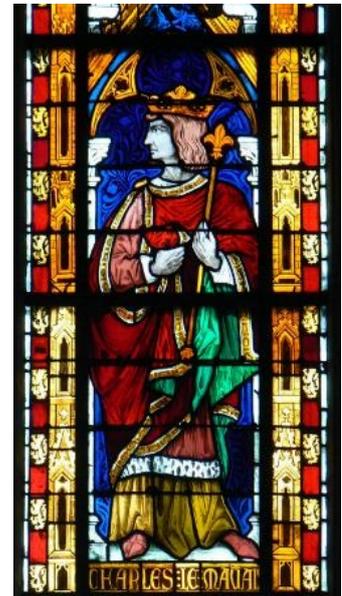
Le coût du transport maritime depuis les ports de l'Atlantique, Nantes, Bordeaux ou même Bayonne vers le Cotentin n'est pas beaucoup plus élevé que depuis l'Eure, si bien que les vins méridionaux ne sont pas rares. Citons, parmi de nombreux autres, ce compte du printemps 1370 : il est livré « premièrement II tonneaulx de vin d'Espagne, une queue de guernasche (grenache), portez à Renierville pour mener devers Monseigneur à Cherebourg. » Deux mois plus tôt, on avait déjà reçu « pour les gens du commun de l'ostel de Monseigneur (...) I tonnel de vin viel de gascogne (...) I tonnel de vin d'Anjou. »

De plus, des achats en Espagne sont d'autant plus faciles que le même personnage, Charles, est à la fois comte d'Évreux et roi de Navarre, ce petit royaume sur le flanc sud des Pyrénées espagnoles, côté Atlantique. L'administration comtale a donc toute facilité pour se fournir dans les domaines du roi. Les archives de la Navarre enregistrent de nombreuses expéditions vers la Normandie. En voici quelques exemples : en 1361 on charge 17 tonneaux de vin à destination d'un port normand, mais le bateau qui les transporte fait naufrage et ce sont les Bretons qui ont bu ce qui a pu être sauvé des eaux ! Notons en janvier 1362 l'envoi de douze tonneaux pour l'approvisionnement « en el castiello de Cherebore et en los otros castieylllos del dicto seynor en Costantin. » En juin 1364, pour faire des économies, le trésorier navarrais ordonne de ne pas charger 30 tonneaux de vin comme prévu à destination de la Normandie, mais 10 de vin et 20 de cidre, boisson bien moins chère.

## QUI BOIT QUOI ?

Si le châtelain, les domestiques ou les « simples soldats » boivent du vin, ce n'est évidemment pas le même. Dans une société fortement hiérarchisée, comme l'est celle dont nous parlons, la qualité des boissons servies est logiquement liée à la place sociale de chacun.

On se souvient de l'inventaire de la cave du château de Gavray : on trouvait du vin de Gascogne, d'Espagne, du Poitou en petites quantités, et du vin de pays et du cidre en grandes quantités. On peut logiquement penser que ces derniers sont réservés à la garnison et le vin plus fin aux « officiers ». Ainsi est-il livré en mai 1370 « pour la despense des gens du commun (...) IIII pippes de vin de paiz, VIII tonneaulx et I quart de tonnel de sidre. »



Le comte d'Evreux, Charles II de Navarre

Vitrail dans la collégiale de Mantes

A l'inverse, les gouverneurs exigent des vins de qualité :

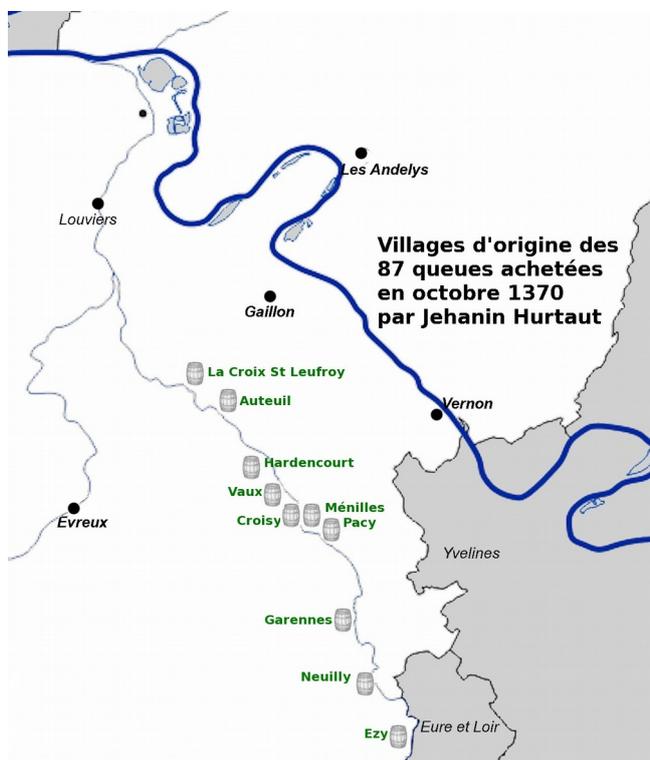
En mars 1368, Ferrando d'Ayanz se fait livrer un tonneau de vin de Gascogne. En janvier 1370, « pour monseigneur étant à Gavray », c'est « I tonnel de vin vieux de Gascogne, I tonnel de vin d'Anjou.» On a vu plus haut l'achat de vin vieux d'Espagne, de grenache et de vin d'Anjou « pour mener devers Monseigneur à Cherbourg » donc manifestement réservés à sa consommation personnelle et celle de ses principaux conseillers.

Toutefois on remarque aussi que des vins de meilleure qualité que les vins normands sont aussi parfois servis aux petites gens : en janvier 1369, en plus de 6 tonneaux de vin de pays, il est mis en cave « pour les gens du commun à Gavray, (...) I tonnel de vin viel de Gascoigne et II tonneaulx et demi de sidre, I tonnel de vin d'Anjou. » On peut noter aussi l'achat le 23 mars 1367 de « un tonnel de vin de Gascoigne pour (...) autres gens darmes qui alerent à Avrenches pour servir Monseigneur.» En mai de la même année, 3 tonneaux de vin de Gascogne sont livrés pour la garnison de Gavray. Pendant le siège de Valognes par les Français en 1364, peut-être pour récompenser ses troupes, le capitaine de la ville, Guillaume de la Haie fait ouvrir un tonneau de vin de Gascogne : «lequel vin fut distribué aux gens d'armes, archers, arbaletriers et autres gens.»

## ORGANISATION DES ACHATS

Comme on l'a vu, les vignobles de la vallée d'Eure fournissent l'essentiel des vins consommés dans les châteaux du comte d'Évreux, que le livre de compte enregistre année après année. Un personnel est spécialement affecté à l'approvisionnement en vin, sous la direction d'un « chef de service » : un certain Hurtaut, « vallet de boutillerie de Monseigneur », qui reçoit un paiement de 13 francs en décembre 1369, « pour les travaux quil a effectué à faire mener 48 tonneaulx de vin de la rivière d'Eure à Cherbourg.» Un peu plus tôt, il a acheté 97 queues chez 59 viticulteurs de la vallée de l'Eure. Ces vins sont alors regroupés à Pacy en attendant l'expédition vers Rouen puis la Basse Normandie: « livrez audit Hurtaut (...) pour

mission de faire aller et mener yceulz vins à Cherebourg ». En effet, il organise aussi le transport vers Rouen et au-delà : il engage par exemple Guillaume de Bailli qui reçoit 9 fr « pour fret de son batel, qui de Paci mena à Roan XVIII queues de vin et dillec furent menez par autre vessel à Cherebourg (...) A la fame Berthaut le Prévost de Paci , pour fret de son batel, qui semblablement mena de Paci à Roan IIII queues devin, et dillec furent menez à Cherebourg, comme dessus, II fr. et demi ».



Liste des villages, des quantités achetées et du nombre de vigneron concernés. Ezy : 8 queues ; 8 vigneron - Garennes : 5 queues; 4 vigneron - Neuilly : 10 queues: 8 vigneron - Hardencourt : 6 queues ; 6 vigneron - Jouy : 5 queues; 5 vigneron - Auteuil : 3 queues; 3 vigneron - La Croix-Saint-Leufroy : 12 queues, plus « un petit tonneau »; 9 vigneron - Pacy : 19 queues; 12 vigneron - Ménilles : 6 queues; 5 vigneron - Croisy : 2 queues; un vigneron - Vaux : 4 queues; 4 vigneron - 2 queues auprès de l'Abbé de Saint Ouen de Rouen.

Ces vins expédiés par bateaux entiers semblent constituer la dotation de base des divers châteaux comtaux, puis selon les besoins, des achats complémentaires (vin de pays ou vins méridionaux) sont effectués auprès de marchands locaux, particulièrement ceux de Cherbourg, de Régnéville et de Carentan : ainsi voit-on « VI queues de vin achetées a Carentan en laffin de fevrier CCCLXIX » ou bien encore « A un marchand de Renierville, pour XLV pos de vin qui furent baillés pour la dépense de mon dit seigneur et portez à Gavray VII<sup>e</sup> jour de septembre CCCLVIII (...) VII frans et demi. »

## PRIX DU VIN

Le livre nous donne le prix de certains vins, mais il est vain de tenter d'effectuer des comparaisons de prix avec d'autres années plus anciennes ou plus récentes car les années 1360 -1370, qui nous concernent ici, ont vu d'innombrables variations de la monnaie, réévaluée ou dévaluée parfois plusieurs fois dans la même année et dans des sens différents. De plus, les prix sont exprimés en diverses monnaies, comme les florins, les royaux, les écus, les francs or ou les francs tournois, sans parler des francs locaux, comme le franc du Cotentin dévalué de près de 30% par rapport au franc tournois. Toutes ces monnaies à la valeur changeante forment un ensemble inextricable qui interdit toute comparaison précise et ne permet au mieux que de dégager des tendances de prix.

Comme on l'a vu, nous ignorons la contenance exacte des fûts médiévaux, et donc il est impossible de calculer le prix au litre. De plus, un livre de compte comme celui qui nous concerne s'intéresse aux recettes et aux dépenses sans avoir à se préoccuper du détail des marchandises tel que leur origine géographique (ce qui peut être important pour le vin), leur qualité, leur quantité, etc. Un même item peut mélanger plusieurs produits, alimentaires ou non avec seulement un total général, ce qui est de peu d'utilité pour nous, ainsi que le montre un des comptes pour le château de Carentan : il regroupe du froment, des fèves, des noix, du lard, du vin de Gascogne et de Poitou, du sel et des barres de fer.

Le vin de la vallée d'Eure coûte entre 13 et 15 francs le tonneau au départ de la cave : « Vins prins à Pacy (...) de Perrin le Conte, une queue, VII fr.; de Jehan le Foulon, une queue, VI fr. (...) Par cedulle du XI<sup>e</sup> jour daoust CCCLXX. (...) Autres vins prins à Vaux : De Jehan Baudri, une queue, VI fr. ; de Micaut Maillart et Perrin Moisy, une queue, VI fr. »

On peut établir que les vins de Normandie sont bon marché à la production et se situent dans la partie basse de la fourchette du prix des vins : face aux 13 à 15 fr à Évreux, les vins ordinaires de Bourgogne coûtent 18 à 20 fr le tonneau au départ de la cave en 1375, ou encore 20 à 21 fr ceux de Beaucaire, Arles et Nîmes. Mais, comme on l'a vu précédemment, le coût s'envole avec le transport. Voici le prix auquel le vin est facturé aux gestionnaires comtaux : (prix recalculés pour un tonneau)

#### Vins de pays

Évreux - juillet 1370 : 17 à 18 francs

Gavray - août 1368 : 42,5 fr

Gavray - 1<sup>er</sup> trim. 1370 : 36 fr (Origine non précisée. Vin de pays probablement.)

Carentan - février 1370 - 42 fr le tonneau de vin de pays.

On constate le doublement (ou plus) du prix par rapport à celui à la production.

#### Vins méridionaux

Carentan - septembre 1368 : 2 tonneaux à 56,5 fr (Origine non précisée. Vin méridional probablement.)

Gavray - janvier - février 1371 : « I tonnel de vin d'Anjou (...) xxxvi livres. »

Un autre compte concerne Jean de Grailly, captal de Buch quand il était gouverneur du comté. Le livre ne précise pas l'origine des vins qu'il buvait, mais c'était un grand seigneur et nul doute qu'il devait s'agir de vin fins. Or le prix est à peine supérieur à celui du vin de pays : « pour une pippe de vin prinse de lui pour la despense de Monseigneur le Captal, (...) xxii francs. » soit 45/50 fr le tonneau ou bien encore « Pour despens de mon dit seigneur le Captal (...) II tonneaulx de vin prins de Jehannico de Cherebourg, comme appert par mandement de mon dit seigneur le Captal donné VII au jour dessus dit, pour ce cxiii francs ». (56,5 francs le tonneau.)

On constate que, une fois les frais de transport pris en compte, les vins méridionaux sont certes plus chers mais ils sont d'une qualité certainement supérieure, avec cet avantage qu'ils peuvent se garder (d'où les vins vieux qui sont parfois mentionnés) alors que le petit vin normand ne peut passer l'été et doit être bu avant que n'arrivent les chaleurs. En fin de compte, les vins méridionaux sont as-

sez compétitifs car l'augmentation de prix que génère le transport est plus proportionnellement plus lourde pour des vins bon marché que pour des vins plus chers à la production.

Il ne faudrait pas oublier le cidre, réservé aux petites gens des châteaux. Il coûte 5 francs le tonneau et de plus, étant produit localement, il ne supporte pas de lourds frais de transport si bien qu'à la consommation dans le Cotentin le cidre est 6 à 8 fois moins cher que le vin de pays de la vallée d'Eure. On comprend facilement que c'est son prix très bas qui peut expliquer sa présence abondante dans les celliers des châteaux du Cotentin.

## QUANTITÉS

Il est très difficile de calculer la quantité de boisson livrée dans tel ou tel château car même si le nombre de tonneaux, de pipes ou de queues est souvent précisé (mais ce n'est pas toujours le cas), on sait pas quelle quantité exacte ceci représente, puisque la ville d'origine de la mesure n'est jamais précisée – contrairement aux autres produits. D'autre part, il est impossible de faire une estimation précise des quantités de boisson consommées par personne car on ignore d'abord le nombre de personnes présentes en permanence ou temporairement dans tel ou tel château, on ignore aussi si tout a été consommé ou s'il reste des vins et combien lorsqu'une nouvelle livraison est faite. Une des rares mentions apparemment exploitables est celle-ci : 12 hommes d'armes sont envoyés à Gavray pendant 28 jours pour renforcer la garnison. On leur livre du vin (origine non spécifiée) et du cidre, entre 1 135 et 1 500 litres de boisson « Pour un tonnel de vin et une pippe de sidre despensez par XII hommes darmes qui, du commandement de Monseigneur le Captal, furent envoiez en la ville de Gavray pour la deffense dicelle et du paiz environ (...) lesquielx xii hommes darmes furent en la dicte ville de Gavray par lespace de xxviii jours des moiz daoust et septembre CCCLXVIII (...) cest assavoir pour le dessus dit tonnel de vin, XLII frans et demi, et pour la pippe de sidre, III frans; valent cez parties XLV frans et demi ». Ceci représente de 3,3 à 4,4 litres par personne et par jour, ce qui est très excessif et ne peut donc servir de base à une estimation de la consommation. En effet, toutes les études indiquent que la consommation moyenne de vin au Moyen Âge variait de 1,3 à 1,6 litre par personne et par jour. Par contre, si l'on prend ce chiffre comme base de calcul, les livraisons de vin effectuées au château d'Évreux (48 queues) permettent d'envisager la présence de 35 à 47 garnisonnaires<sup>2</sup>.

\* \* \*

Le cidre, boisson bon marché et fabriquée localement, coulait en abondance dans les châteaux du Cotentin mais était encore inconnu dans les ceux de Haute Normandie. Par contre si l'on ne buvait pas de cidre dans les châteaux autour

---

<sup>2</sup> Cette estimation d'une quarantaine de personnes calculée à partir de la consommation de vin peut sembler hasardeuse et peu fiable mais elle est cohérente avec d'autres sources : le château de Cherbourg abritait une garnison de 49 hommes en 1366 et 44 en 1371 et Gavray 13 hommes d'armes et 28 servants en 1369. La garnison du château de Bricquebec (forteresse majeure du dispositif navarrais mais sans avoir l'importance de celle de Cherbourg ou d'Évreux) était composée de deux hommes d'armes et de 20 servants en 1361 et 27 personnes en tout y résidaient après 1366.

d'Évreux, le vin y était présent en quantité. Il faut se souvenir que sur une cinquantaine de kilomètres après son entrée en Normandie, la vallée de la Seine (et ses affluents et sous-affluents) a porté un important vignoble qui a persisté jusque dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

D'un point de vue économique, un des grands problèmes du Moyen Âge est le coût des transports, exorbitant par roulage pour des produits pondéreux et bon marché, comme le vin. Ce problème est résolu – mais très partiellement seulement - par l'usage le plus fréquent possible de la voie fluviale ou maritime.

La médiocre qualité des vins normands jointe aux prix compétitifs des productions plus méridionales expliquent le déclin (puis la disparition) du vignoble de notre province. En effet, à partir de 1450, avec la paix retrouvée, le commerce peut reprendre à plus grande échelle, les navires sont plus sûrs au fil des décennies et le coût du transport baisse. Alors, qui ne choisirait les productions plus méridionales d'une qualité certaine ? On verra les quais des ports, celui de Régnéville ou de Rouen par exemple, encombrés de futailles venues de vignobles lointains. Autant de vin que les vigneron normands ne vendront pas et le recul de leur vignoble, encore limité au XIV<sup>e</sup> siècle, sera rapide et sévère à partir de 1450<sup>3</sup>.

Et l'on ne trouvera plus guère de petit vin normand dans les châteaux de notre province...



Ci-contre: Le comte d'Évreux, Charles de Navarre  
Aquarelle (XVII<sup>e</sup> siècle) d'après un vitrail de la cathédrale d'Évreux (BnF)

---

<sup>3</sup> C'est aussi vers cette date que l'évêque de Coutances interdit à son clergé de boire du vin d'Avranches - sauf s'il s'en trouve « du bon », précise le prélat. Pour sa part, la municipalité d'Évreux décide de ne plus servir de vin local dans les repas officiels de la ville, jugé trop mauvais. Deux petits exemples qui montrent bien que les vins normands perdent pied face aux vins importés.