

❧ *La Maison Rustique* ❧

🌿 *La Maison Rustique* 🌿

**E**stienne & Liébault's *L'Agriculture et Maison Rustique* was not the first such text to have been written after the fall of the classical world: that would be the Crescenzi. It was not the first to be written after the invention of printing: that would be the Herrera. It was not even the French text most French historians would say was the most important of its kind: that would be the de Serres. But it was the first to be written in French, and it was undeniably the most popular.

Granting all this, I think it's fair to ask why we should be interested in such books to begin with. And, to begin with, I would answer by asking: is it possible to encounter the rural landscape of, say, France or Italy, without realizing that its astonishing beauty is even more an ancient, communal, and infinitely patient work of art, even more the emblem of an entire culture, than any cathedral? Once this is clear, then if the cultural ecology that produced such extraordinary results is a matter of interest, that is the first reason to read such books as these; they are the instruction manuals, the encyclopedias of such cultures, the texts, the bible, that would have been there on the mantle even in households where no one could read.

The second reason is related, but more specific: which is to understand the details by which the actual substance of such an ecology took form, & out of which its material substance was created; the details by which each such world was actually composed & out of which the actual material presence that comprised it, as a world, came into being.

So for me, an interest in these texts is an interest in a form of space travel, a desire to taste the wines of alternate universes; and by that I really don't intend a slightly stupid metaphor. This is, after all, a site about wine. Wine was invented by the same folks who invented civilization, at about the same time, as an integral part of that process; it has been made ever since in so dizzying an infinity of contexts and realities as science fiction could not begin to imagine. To be able, however tenuously, to enter even one such reality, and to be able, however conjecturally, not just to neutrally "taste" the wine it produced, but to experience the pleasure that wine produced in those who tasted it then, within the world within which it and they actually lived; how could that fail to interest anyone

whose job description it is to produce such pleasures in our own particular alternate universe, the here and now, wherever that may be? And aside from wine, isn't it simply interesting, not to say enlightening, and perhaps even amusing, to listen in to the discourse of men who would have been such enlivening company, had one lived in their time? If "*Aristotle sayeth, That the seed of drunkards becommeth dead and fruitlesse, and their children blocke-headed groutnolles*", we stand forewarned; and if Jean Liébault warns that the flesh of tomatoes "*is good for such men as are inclined to dallie with common dames, and short-heeld huswiues, because it is windie, and withall ingendreth cholericke humours, infinite obstructions and head-ach, sadnesse, melancholicke dreames, and in the end long continuing agues: and therefore it were better to forbear them*", we are amazed again.

So the ultimate reason for reading these texts is, the many pleasures of reading them; I just think one should never underestimate how many and varied such pleasures are.



Understandably, the principal author of *L'Agriculture et Maison Rustique de MM. Charles Estienne et Jean Liebault* is normally taken to be Charles Estienne. Born *circa* 1504 into the most famous family of printers in France, Charles showed a strong bent for medicine and classical scholarship. In keeping with the latter interest, he produced, during the 1530's and 40's, a series of small books intended to teach the terminology of classical (Latin) agriculture to the young; in 1554, he put these all together in a single volume, which he published under the title, *Prædium Rusticum*. Exasperatingly, perhaps because the titles resemble each other, bibliographers have for centuries blandly pronounced the later *Maison Rustique* to be the translation into French of Estienne's earlier latin text; to which in fact it bears no resemblance beyond the general subject of agriculture.

At some point in the 1550's, Estienne's daughter, Nicole, married a young doctor and scholar with an apparently brilliant career ahead of him, Jean Liébault (c.1535-1596). That Liébault collaborated with his father-in-law in writing the *Maison Rustique* is obvious from the title-page; but the details of their working relationship are unknown, and no doubt shall remain that way.

In any case, Estienne had been obliged to take over the family firm when his brother, Robert, fled to Geneva; with the unfortunate result that, in 1561, Charles was sent to debtor's prison, where he remained until his death in 1564 - the

very year that *L'Agriculture et Maison Rustique de MM. Charles Estienne et Jean Liébault* was first published.

It was a astonishing success. It is not known to me whether anyone has ever seriously tried to total all the editions and translations that eventually were made of it, but the number is certainly in the hundreds.

Eighteen years later, thus ca. 1582, Liébault made very substantial revisions and additions to the original text, including most of what I have transcribed here; and of course he must be regarded as sole author of these additions, as well as being, in my own opinion, the probable principal author of the original text as well.

Tragically, and I have no idea why, none of this success helped Liébault any more than Estienne. Oberlé recounts Pierre de l'Estoile's description of Liébault, dying of hunger, seated on a stone in the rue Gervais-Laurent in Paris, in which city he died in 1596.

∴

#### NOTES:

1. For our purposes here, by far the most important addition Liébault made to the original text of 1564 is his extensive *Discours passager sur l'invention, nature, facultez, difference & nécessité du vin*, which, in the Rouen edition of 1665 that I have used for this transcription, occupies some 22 pages of quite small type at the end of the sixth book.

2. The most important part of this *Discours* is the section entitled, *Les differences des vins, selon la propriété des pays*, which I have transcribed in its entirety. It is incomparably the most extensive and important early description of the wines of France, and I cannot imagine why it is not more generally recognized as such.

3. It is particularly amusing to note the extreme differences between Liébault's list of the great wines of France and those common today. Given that, as we know, greatness is all a matter of *terroir*, apparently there have been some extraordinary & otherwise unrecorded geological upheavels in France since the 16th-century.

4. Among the endless translations of this text is the particularly beautiful one made by Richard Surflet into Elizabethan English. First published in 1600, it was reprinted in 1606, then revised and published again by Gervase Markham in 1616 under the title, *Maison Rustique, or, the Countrey Farme*. English-speaking

readers are strongly urged to refer to my transcription from this translation, which appears in the early 17th-century part of this site; it is a great treat simply as language, but also, of course, contains by far the most important early description in English of the wines of France, just as the original does in French.

5. As part of a growing subset on this site of texts relating to cider, I've transcribed Liébault's long and quite detailed description of 16th-century cider-making; Surflet's translation of this is included in my transcriptions from the Markham as well.



❧ *Goût de terroir* ❧

*Auant que planter la vigne, faut ſçavoir quel vin la terre apportera où on  
la veut planter. C H A P I V.*

**Q**Vi a defir de planter vignes, ne ſe doit tant fier aux marques de bonne terre qu’ auons cy deſſus declarées, que premierement il n’ait fait experience, quel vin produira la terre où il veut planter la vigne : car ce feroit peine perduë, & deſpens ſuperflus de planter vigne de petit & mal plaifant reuenue. Or l’experience de cela pourra eſtre priſe en ceſte maniere : faites vne foſſe en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirée de la foſſe, prenez en vne motte, & la mettez dedans vn verre plein d’eau de pluye bien nette, meſtez & battez ceſte eau, puis la laiſſez repoſer iuſques à ce que la terre faſſe reſidence au fond du verre : ce que l’on pourra facilement cognoiſtre à la clarté du verre: & apres que la terre ſera bien repoſée vous gouſterez l’eau, vous aurez vin de telle ſaveur que l’eau. Si vous trouuez donc vn gouſt amer, ſalé ou aluineux, ou autre mal plaifant en l’eau, gardez vous de planter la vigne en telle terre. Si ainſi eſt, la couſtume de fumer les vignes eſt damnable ſur tout, d’autant qu’il eſt fort difficile que terre nourrie & engraiſſée de fien, ne retienne en ſoy la ſaveur du fien, & à la parfin ne la communique au vin. Parquoy les Pariſiens ſont aſſez mal aduiſez de charger tous les ans leurs vignes de fien : cela cauſe que leurs vins de la plus grande part ont vn gouſt mal plaifant, & ſe gaſtent facilement & bien toſt : outre encore que le fien fait enuieillir incontinent & deuenir ſteriles les vignes, d’autant qu’elles iettent toute leur bonté aux premieres années. *(pp. 553-4)*

*La maniere de faire vendanges.* C H A P. X I V.

**L**E dernier labeur de la vigne est vendanger & cueillir les raisins, lequel ne se doit attenter par le vigneron auant la maturité des raisins, que l'on cognoistra quand le raisin noircit, quand les pepins du grain le monstrent noirs, & demeurent tous nuds & separez entierement de la pulpe du raisin, si l'on fait expression de la grappe, ou bien si apres auoir osté vn ou deux de la grappe l'on void que le lieu & place d'où a esté prins le grain, ne diminuë point, ains retient on espace, n'estant point occupée par l'augmentation des grains voisins. Il faut vendanger en beau temps & serain non pluuieux, ny mesmes lors que le raisin est chargé de rosée, laquelle faut attendre que soit abattuë, & que l'air soit plustost chaud que froid, d'autant que le vin est meilleur & de plus longue durée, voire (s'il est possible) la Lune estant en son decours & deffous la terre, pour le moins le dixhuitième ou vingtième iour de la Lune passez; car les vins en denuient plus puissans, & (p. 567) de meilleure garde que si le raisin estoit cueilly en croissant. Vray est qu'auant vendanger, faut auoir tout son cas prest, à scauoir, panners & vaisseaux pour cueillir les grappes, serpes & serpettes esguifées, tonneaux bien reliez, bien lauez & nettoyez, cuues nettes & bien adiancées, baignoires, tine et tinnettes bien poifées, proprement accommodées, les pressoirs esuentez, nettoyez, lauez & garnis de leurs outils necessaires.

Les vendangeurs feront soigneux de separer le feuilles, grappes vertes aigres, seiches & pourries, d'avec les meures & entieres, afin que le vin n'en soit endommagé. Et pour auoir vin parfait & delicieux, choisit le raisin gentil de grossier & commun, les blancs des noirs, sans mesler de deux sortes de gentils ensemble, comme si l'on mettoit celuy qui est sauoureux avec vn doux, & le blanc qui est puissant avec celuy qui est foible, & chargé de couleur. Laisseront les raisins cueillis en terre pour le moins vn iour ou deux & à descouuert, pourueu qu'il ne pleue, d'autant qu'ils en deuiennent meilleurs, entant que, & le Soleil & la rosée les affiinent & purifient, & la terre qui leur oste toute mauuaise humeur, puis les laisser non plus de deux iours dans la cuue, en laquelle dès le lendemain feront foulez esgallement, et avec tel soin que peu de grains restent

entiers en la grappe. Vray est que les foleurs ne doiuent entrer dans la cuue, que premierement ils n'ayent les pieds lauez & le corps bien net, mesme ceints, & vestus de quelque chemise, afin que leur sueur ne fasse dommage au vin, & qu'ils n'y mangent.

On lairra les raisins foulez boüillir & cuuer par l'espace de vingt-quatre heures, plus ou moins, selon que l'on voudra estre le vin: car le plus cuué est plus gros, vermeil, & puissant: le moins cuué plus subtil & delicat. Mesmes si tu veul auoir vn vin fort & puissant, te faudra couvrir la cuue de quelques couuertes, afin que sa vapeur ne s'exhale, & sa vertu ne s'espande.

Le marc des grappes foulées, où il y aura encore quelque substance & liqueur de vin, sera porté au pressoir pour y estre exprimé, où il endurera trois, voire quatre coupes: vray est que d'autant moins sera-il gracieux, à raison dequoy pourras mettre à part le vin de mere-goutte d'avec celui qui aura enduré la coupe du pressoir. Quoy qu'il en soit, les tonneaux où sera receu & coulé le moust, ne seront du tout remplis: mais auront quelque espace pour laisser boüillir le moust, & ietter son escume à son aise: vray est qu'il faudra remplir tous les iours & ce iusques à tant que l'on voye le vin auoit ietté son escume: & alors ne le faudra encore bondonner: mais plustost mettre vne pierre ou bondon de foin sur le trou du couloir, & quant on cognoistra que le vin sera du tout appaisé alors on pourra bondonner les muids. Faudra que les tonneaux durant ce temps soient en plein air, ou en vne grange bien aérée: car il ne les faut conduire en la caue auant que le moust ait du tout ietté sa fureur: & cependant ne faudra remplir le vin nouvellement entonné & refroidy de vin chaud & boüillant, car fust il blanc ou claret, cela le feroit gras.

Après que le vin sera raffis, & aura du tout appaisé sa fureur, on le pourra aualer en la caue, qui doit estre au regard de Septentrion, pavée de sablon ou de terre seiche, & séparée de toutes mauuaises senteurs, estables à cheuaux, latrines, bains, lieux marefcageux: & n'aura rien d'enfermé qui soit de mauuaise odeur, comme fromage, aulx, huiles, cuir: car il n'y a rien plus suiet à contagion que le vin, principalement nouveau. *(p. 568)*

Les tonneaux seront tellement arangez qu'ils ne toucheront l'un à l'autre, mais auront quelque intervalle, pour estre plus aisément visitez toute l'année. Les tonneaux pour euitter le vice de l'esuent qui aduient au vin, auront le trou du couloir fort bien estouppé avec sablon, & ne seront remuez ny touchés aucunement que le temps propre à boire le vin ne soit venu. Si d'auanture le bon mesnager incontinent ou peu de temps après vendanges faites, ne veut vendre quelque partie



de son vin, selon la commodité qui se peut à luy presenter. Toutesfois ie trouue que les anciens pour vn vin plus pur net & subtil, dés que le moust auoit ietté son escume & cessé de bouïllir, ils transuafoient le vin, c'est à dire, changoient de tonneau en autre, ayant cette opinion que le vin separé de sa lie fait en hyuer vne mere plus subtile & deliée, & est de meilleure garde quand le vin demeure longuement avec sa premiere lie qui est crasse & austere, perd facilement sa saueur naturelle, & en acquiert vne austere & mal plaisante, avec substance crasse & espaisse. Ils obseruoient d'auantage le temps & l'influences des Astres: car iamais ils ne changeoient le vin du tonneau en vn autre, que le vent de Septentrion ne soufflait, que la Lune ne fust en croissans, ou sous terre: que les roses ne iettassent leurs premieres fleurs, & la vigne ses bourgeons. En suyuant tell coustume, Hesiodé conseille qu'à changer le vin des vaisseaux, faut separer le vin qui est au dessus du tonneau, & celuy qui est proche de la lie, d'avec celuy qui est au milieu, parce que celuy qui est pres la bouche du tonneau, est plus euaporé, comme plus proche de l'air; & celuy qui est au fond se gaste facilement, comme estant pres de la lie: mais celuy qui est au milieu est plus durable & plus conuenable pour le nourissement. Telle coustume des anciens n'est pour ce iourd'huy obseruée, principalement en ces regions Galliques, parquoy ne parlons aucunement de cette transuafation de vin. ( pp. 566 - 8 )

::

### Signs

L'on cognoistra le vin estre de garde ou non, en ses fortes: Quand le vin fera entonné, quelque temps apres le faut transmuer en vn autre vaisseau, & laisser la lie en son premier tonneau, lequel faudra bien estoupper de toutes parts, puis regarder foigneusement si la lie ne se change point & acquiert quelque mauuaise fenteur, ou engendre mouchérons: ou autres bestioles sauuages, si l'on voit que rien de cela ne suruient, ne faut auoir crainte que le vin se tourne: si autrement, on pourra estre assureé de la corruption du vin: les autres mettent iusques au fond du tonneau vn canal ou tuyau de fuzeau ou autre semblable bois que se peut

cauer, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen font affûrez de l'odeur & fenteur de la lie, & felon la qualité d'icelle, donnent iugement de la qualité du vin. Aucuns font prefages par les couuercles des tonneaux, aufquels s'ils cognoiffent vue faueur vineufe, font coniecture de la bonté du vin, fi vne faueur aqueufe, ne font grand cas de tel vin: les autres font experience par la faueur de vin, lequel s'ils trouuent afpre du commencement, esperent bien de fa bonté; fi mol, au contraire: fi quand on met le mouft és tonneaux il eft gras & glueux, c'est figne de bonté: s'il eft fans aucune force, il fe tournera facilement. (p. 573)

Les vins fe tournent principalement environ la fainct barnabé au folftice eftival, quand la vigne fleurit, quelque temps auant les iours caniculaires, par grands changemens de chaleurs & froidures, & generalement quand le vent de Midy fouffle, foit en Efte ou Hyuer, en temps de grandes pluyes, de grands vents, mouuement de terre, ou de fort tonnerre, & quand les vignes ou les rofes commencent à fleurir. (p. 575)

::

## DISCOVRS PASSAGER SUR L'INVENTION

*nature, facultez, difference & neceffité du vin.*

### CHAP. XXII.

#### *Neceffité du boire.*

Et pour entrer en propos, d'autant que la substance de corps, non seulement des hommes: mais auffi de toute forte d'animaux reçoit par l'action affiduë de la chaleur vitale en iceluy vne diffipation & et diffolution perpetuelle de foy Nature foigneufe de fon ouurage a donné & inferé à toute forte d'animaux vn defir incroyable de manger & de boire, afin que ceste diffipation & iacture de substance fust réparée, & restaurée par l'adiection limitée du boire & manger, autrement la chaleur vitale destituée de fa pasture, soudain feroit esteinte. Or ceste substance du corps viuant est triple, vne spiritueufe, l'autre humide, la tierce folide. [...] Cette iacture & diffipation affiduë de cette triple substance, qui à la parfin fuscite

vielleſe premierement, puis la mort prouient du combat & diſcord des quatre Elemens, dont tout corps eſt compoſé, leſquels Elemens encores qu'ils s'apparoiffent en iceluy eſtre vnſ & ioints enſemble d'vne harmonie, amitié & paction inuiolable, ce neantmoins par haines ſecrettes & mutuelles diſſentions de leurs qualitez contraires, ſe font tellement la guerre, que de peu à peu ils cauſent la ruine & diſſolution entier du corps qu'ils ont compoſé. Les Medecins outre cela recognoiſſent vne autre cauſe de cette diſſipation, vielleſſe & mort, laquelle eſt retardée par le boire et manger. C'eſt la chaleur naturelle, qui pour ſa paſture l'humidité radicale inferée en la ſubſtance des parties ſolides, laquelle humidité tant pluſtoſt eſt (p. 580) hauie & conſumée par la chaleur tant plus courte eſt la vie du corps. Or cette humidité radicale, & la reſolution continuë des eſprits eſt réparée par l'affluence du boire et manger, dont la vie eſt renduë plus longue. Parquoy nature ſoigneuſe de la conſeruatiſon & longue durée du corps des animaux: qui autrement pour les occaſions ſuſdites enuieilliroit & periroit en peu d'heures, n'a recours ailleurs qu'au boire & manger, qui ſont les deux moyens pour ſouſtenir et entretenir le plus qu'il eſt poſſible la vie des animaux. Laiſſons le manger, duquel auſſi auons parlé au liure precedent, venons au boire.

*Le boire commun de tous les animaux eſt l'eau*

Les hiſtoires anciennes teſmoignent aſſez que l'eau a eſté le premier breuage des hommes vſité par le monde, & duquel longtems l'on eſt contenté pour appaiſer la ſoiſ, mais depuis que les voluptez ont ſurpris & transporté les appetits des hommes, l'on a inuenté & mis en auant diuerſes façons de breuages. Par ainſi l'on a repudié l'eau comme inſipide, au lieu de laquelle és pays & regions où la chaleur du Soleil pouuoit produire et conduire à pleine maturité le raifin, l'on a choiſi le vin pour le breuage plus excellent & agreable de tous. Comme és autres regions froides, & où la vigne ne pouuoit parcroiſtre, l'on a retenu l'eau, ou l'on a fait venir du vin d'ailleurs, ou l'on a préparé quelque boiſſon approchante aucunement au vin, qui par quelque delicateſſe peut reſiouyr le cœur & donner plaiſir au gouſt. Donc aucuns au lieu d'eau ont commencé à vſer de vin, autres de biere & de ceruoïſe, autres de cidres & poirez: pluſieurs de l'vn & de l'autre; aucuns d'hydromel, ou d'eau ſucrée; autres d'autres boiſſons exprimés des fruiçts ou decoçtions de racines. Toute la France, l'Italie, la Sicile, l'Eſpagne, & tous autres pays qui ſont eſloignez du Septention ſe plaiſent au vin, ſauf la nation Turquoïſe, laquelle ou incenſée de la ſuperſtition de Mahomet, ou

stimulée par l'ancienne coutume des Turcs, abhorre du tout le vin & vſe d'hydromel. L'Angleterre, l'Eſcoſſe, la Dalmatie, la Pologne, la Salmatie, & autres pays Septentrionaux vſent en partie de vins amenez d'ailleurs, en partie de biere: de façon que detant plus que les regions ſont froides, d'autant plus ſont adonnez au vin & à yurongnerie. Teſmoin en eſt non ſeulement l'Allemagne: mais auſſi la Frifie, la Dalmatie, la Flandre, deſquels pays les habitans, non ſeulement combattant à qui boira le mieux, & exaltent iuſques aux Cieux l'yurongnerie: mais auſſi ſe moquent de ſobrieté, & contemnent de telle forte les gens ſobres & temperans, qu'ils les eſtiment du tout indignes de leur alliance & compagnie. Or encores que tant de fortes de boiſſons ſoient venuës en l'vſage au lieu de l'eau en pluſieurs pays; ſi eſt ce que le vin me ſemble tenir le premier rang entre icelles; comme le plus plaiſant, plus agreable, & plus excellent breuuage qui ſe puiſſe trouuer ny excogiter.

*Qu'eſt-ce que vin.*

Le ſuc donc du raiſin, lequel ou deſcoulé du raiſin affez meur, ou qui eſt exprimé avec les pieds, ou ſous le preſſoir, auant qu'il ait bouïlly, eſt appellé mouſt: mais apres qu'il a bouïlly & ietté toute ſon eſcume & feſſe, eſt nommé proprement vin. Parquoy cette ebullition par laquelle enfin il eſt depuré & defequé de tous ſes excremens, n'eſt vne putrefaction: mais pluſtoſt vn eſſet de la chaleur qui eſt naturelle, & comme engendrée & incérée en luy. Car d'autant que le ſuc nouveau du raiſin contient en ſoy pluſieurs excremens de diuerſe nature, leſquels la chaleur naturelle d'iceluy ne peut ſans grands peine, effort (*p. 581*) & contention cuire & mitifier: en cette contention faut neceſſairement qu'il ſe faſſe vne chaleur, ebullition & perturbation fort grande, à raiſon des efforts des deux chaleurs contraires: à ſçauoir, de la chaleur naturelle qui cuit la matiere cruë du mouſt, & par meſme moyen ſepare les parties excrementeuſes d'iceluy, d'autre coſté de la chaleur eſtrangere qui eſt allumée & ſuſcitée en la matiere cruë du mouſt, laquelle contrebat la chaleur naturelle, non point autremont qu'és criſes ſalutaires des maladies aiguës, lors que la chaleur naturelle cuit la matieres cruë de la maladie, & taſche de ſeparer les matieres vicieuſes, pluſieurs inquietudes, iactations, ardeurs: & autres moleſts ſymptomes s'exaſperent, iuſques au temps que la chaleur naturelle ayant acquis la victoire vienne à ſeparer les humeurs loüables d'avec les excrementeuſes, & pouſſe hors ce qui cauſoit la maladie. Ainſi ſe fait en d'ebullition du mouſt, en laquelle la chaleur eſtrangere eſt ſurmontée par la

chaleur naturelle fans aucune putrefaction. Les matieres difsemblables font separées d'avec les femblables, l'humeur inutile & excrementeux est confume, les flatuofitez font diffipées: Bref, tout le fuc vtile est tellement cuit & digeré, que celuy qui estoit auparauant crud, flatulent & de fort difficile coction, est rendu doux, benin, & fort conuenable à l'vfage des hommes, comme ayans du tout changez de naturel. *(pp. 579 - 581)*

[...]

Donc l'opinion de Dioscorides, & de plusieurs autres anciens Medecins touchant la chaleur & temperature des vins viels, est receuables és vins qui naiffent és regions plus chaudes, non pas de nos vins, lesquels s'ils font delicats, attendent le sommet de leur bonte & perfection dans les six ou huitième mois, ou au plus tard à la fin de l'année, la quelle expirée ils aiguiffent, s'ils font genereux, ils sont bons en perfection au commencement, ou quelque peu apres de la seconde année. La force & chaleur naturelle des vins delicats François se perd la premiere annee expiree: celle des vins genereux se diminuë de peu à peu la seconde année passée. Les vins de Gascogne & d'Anjou, creus en temps chauds & secs, approchent fort de la nature & temperament des vins desquels les anciens ont parlé, d'autant que le pluspart d'iceux peuuent estre gardez iusques à la troisième année. Les vins d'Orleans font en leur bonté au second an, laquelle leur demeure iusques à la fin, mais si tost qu'ils entrent en la troisième année, ils commencent à perdre leur bonté. *(pp. 582 -3)*

[...]

Toutesfois plusieurs vins blancs tres chauds, nous font apportez en ce pays des contrées chaudes. Et nous auons encor d'auantage des vins doux en partie qui font creus en nostre terroir de France, comme à Longuimeau & au Tonnerrois, appelez vins blancs bourrus en partie, qui nous font amenez du pays d'Anjou, fort excellens et tres chauds, lesquels au gouft representent l'odeur d'un hypocras, fait de vin blanc, qui se peuuent garder fain & entiers iusques à la troisième, quatrième, voire fixième année. En Grece il ne se trouuoit point de vin blanc fort doux: comme en ce pays il ne se trouue point de vin rouge fort doux, hors le mouft. Toutesfois le terroir Bordelois nous enuoyent suffisante quantité de vins rouges & vermeils fort doux, tous lesquels font de crasse substance, & ont un fuc qui opile beaucoup. *(pp. 590 -1)*



*Les differences des vins, selon la propriété des pays*

Reste maintenant que nous discourions succinctement des vins desquels nous vsons à Paris, naiz au terroir de Paris, ou y apportez des autres pays & regions. Les vins François se presentent les premiers, lesquels parcreus aux confins de Paris, & de toute l'Isle de France, & autres lieux voifins, font entre tous & sur tous conuenables aux gens studieux, citoyen des villes, bref à tous ceux qui meinent vne vie tranquille, oisive & sedentaire, principalement ceux qui font parcreus és années bien constituées, & qui gardent leur propre temperature. Car tels vins n'eschauffent, bruslent & seichent les parties interieures du corps comme font les vins qui nous font amenez de Gasconne, d'Espagne, & autres regions plus chaudes, lesquels par vne chaleur excessiue, & trop grande seichereffe, bruslent le foye & ratte de ceux qui en boient. Tels vins ne remplissent, appesantissent & offensent la teste de plusieurs vapeurs acres, comme font les vins d'Orleans. Tels vins semblablement ne chargent le corps de plusieurs excremens fereux, comme font les vins cruds & verdelets, qui croissent en ce terroir és années froides & humides, ou qui nous font icy apportez des autres regions & pays froids. Tels vins aussi n'engendrent des obstructions, & n'amassent quantité d'humeur melancholique, comme font les vins crasses, noirs & vermeils qui nous font enuoyez de Bordeaux par nauigations maritimes. Quand tels vins font du tout meurs, font d'un gouft fort plaissant, principalement ceux qui font de couleur fauve, clairets & blancs, lesquels font de leur temperament chauds & secs, comme les autres vins, mais non pas outre la fin du premier degré, ou commencement du second, au contraire des vins d'Espagne, de Gasconne & autres semblables, lesquels sont chauds & secs, iusques à la fin du troisiéme degré. Donc ces vins François doiuent estre preferez aux vins estrangers, qui bruslent & eschauffent par trop les entrailles, tant pour les fains que pour les malades, ausquels le vin est permis. Entre tels vins François, aucuns sont blancs, autres sont fauves, appelez vulgairement clairets ou rougelets, qui sont les plus fains de tous, moyennant

qu'ils ne soient accompagnez de quelque austerité & aspreté: car les vins rudes & aspres, & autres qui sont verds s'ils ne deuiennent meurs avec le temps par la concoction de leur crudité & verdeur, sont conuenables seulement pour les rustiques & personnes qui gagnent leur vie au trauail de leur corps. Autres sont rouges plus ou moins, il y a fort peu de vins François qui soient noirs & vermeils.

Les blancs & claires, luisans & clairs bien meurs, d'autant que sont d'une substance tenve, sont facilement cuits, digerez & distribuez promptement, ils sont vriner, nourrissent bien peu le corps, & refiouyffent l'esprit, pour ceste cause prizez, souhaitez & desirez de tous. Aucuns d'iceux sont prompts à boire dès le second ou troisième mois: les autres non point avant le sept ou huitième mois, sont en boiste. Tous commencent à se passer & perdre leur bonté au commencement de la seconde année. Les rouges, encores qu'ils sont fort clairs & luisans, ne sont pas de si tenve substance que les premiers, & pour ceste cause ils nourrissent d'auantage, & pour ceste cause sont plus conuenables pour ceux qui vivent durement, que pour ceux qui vivent delicatement & mignardement: quoy qu'ils ne puissent estre si facilement cuits & digerez, ny si (p. 596) promptement distribuez, ny mouuoir les vrines, que ceux qui sont fauves & claires, ou blancs. L'exercise & trauail frequent, domptent toutes ces incommoditez, voire encor d'autres plus grands que tels vins rouges peuuent apporter. Entre iceux, ceux qui sont accompagnez de quelque austerité & astringtion ne deuiennent meurs auant les chaleurs d'Esté: dont aduient que la seconde année, leur matiere plus crüe estant cuite & digérée, sont rendus fort excellens.

Les noirs & vermeils, de la plus grand part sont aspres & rudes, ains les plus [des]agreables & mal sains de tous: parce qu'ils ont accoustumé d'estre mal cuits, mal digerez, & tardiuement distribuez, mesme excitent plusieurs obstructions, & engendrer vn gros sang & melancolique. Parquoy ils ne sont conuenables que pour ceux qui trauaillent & meinent vne vie fort laborieuse, esquels estant cuits & digerez, ils donnent grande nourriture, & les rendent plus forts & robustes aux labours, & si leur fortifient l'estomach.

Les vins blancs François sont estimez les plus excellens, ceux qui sont clair & limpides comme eau de roche, d'une substance tenve, ny doux ny verdelets, tels donnent beaucoup moins de nourriture au corps, que les fauves & claires, mais en recompense ils peuuent estre plus facilement cuits & digerez, & estre plus soudainement & promptement distribuez & portez par les vrines. Vray est qu'ils apportent ceste incommodité, qu'ils donnent plus en teste, à raison dequoy ils doiuent estre estimez plus ennemis aux goutteux & à tout ceux qui ont la teste

debile, qui font subiets aux defluxions & maladies de iointures; qui ont auffi les articles debiles, que les rouges non couuerts, lesquels confirment & robovent l'orifice de l'estomach d'une legere astringtion. Ceux qui és premiers mois participent de quelque douceur, s'ils font gardez quelque temps, enfin ils font tellement cuits & meuris; qu'ayant delaiissé leur douceur, ils deuiennent vineux, forts & puiffans, & les plus excellens.

Les vins vers soient blancs ou rouges, tels que nous en voyons beaucoup en ce pays, principalement és années froides & humides, s'ils ont vne chaleur vigoureuse comme enseuëlie en leur matiere cruë, s'ils fôt gardez quelque temps, ils ont coustume de se cuire & mourir tellement, qu'ils font trouuez bons & d'un gouft fort agreable & trotant sur la langue, quels sont ceux qui ne sont simplement verds, mais qui ont vne verdeur accompagnée de quelque aspreté & acerbité: les autres, au commencement de l'Esté ils deuiennent poussez & esuentez, à raison de l'exhalation & exolution qui s'est faite de leur chaleur languide. Parquoy faut boire tels vins verdelets qui sont aqueux & qui ne sont accompagnez d'une manifeste astringtion ou aspreté, tout au commencement de l'Esté pour le plus seur, auant que par les grands chaleurs d'Esté ils deuiennent esuentez par la resolutiō de leur chaleur languide, faites par les grandes chaleurs d'Esté: mais ceux qui sont verds, rudes & aspres, qui ont vne chaleur valide située en vne matiere crasse & espoisse, peuuent estre gardez en toute assurance iusques en Automne. Ceux qui seulement & simplement verds, sont propres & conuenables pour la boisson des seruiteurs & autres telles gens qui vivent durement & laborieusement, ou à tous ceux qui sentent vn feu & chaleur extrême au foye & autres parties interieures. Car tels vins és oisifs, & delicats, & toutes personnes qui sont de froide temperature, & vieillards, non seulement ne sont bien cuits & digerez, mais auffi font amas de plusieurs cruditez (p. 597) & flatuositez, tardiuement sont distribuez, excitent plusieurs obstructions, offensent l'estomach, les boyaux & matrices: toutesfois ils apportent bien souuent quelque allegeance aux reins & à la teste debile. Voila en general & sommairement de la nature, temperature, qualité & difference des vins François: Car les diuersitez que l'on trouue en iceux pour le regard d'un chacun terroir, ville, villages, bourgs, & bourgades où ils croissent, ils changent tellement tous les ans pour la variété des constitutions des années, seroit difficile voire du tout impossible d'en faire vne certaine & asseurée description. Toutesfois les plus excellens de tous, & sur tous les vins François sont les vins de Couffy dediez aux Roys: puis ceux de Seure, tous deux rouges ou clarets, puiffans genereux & vineux, tres commodes & conuenables à ceux qui



font du tout affoiblis & quasi denaturez, qui tombent aussi souuent en faillances ou syncopes, par s'estre trop emancipez au ieu des dames rabbattuës, ou par trop grandes veilles, ou en quelque façon que ce soit, ont enduré quelque grande euacuation. Les vins de Vanues, d'Argenteüil, de Mont-martre, & tous autres vins qui croissent en terroir sablonneux és enuiron de Paris, font des plus salubres. Car tous ces vins, d'autant qu'ils font tous d'une tenve substance, sans verdeur ou aspreté manifeste, principalement és années chaudes ou bien constituées & gardans leur propre & naturelle temperie, font cuits & digerez facilement, soudainement distribuez, & portez par les vrines: & qui ce neantmoins ne donnent pas beaucoup en teste, parce qu'ils ne font pas trop vineux, & s'ils n'eschauffent pas trop.

Les vins des Bourgogne qui nous font enuoyez de Sens, d'Auxerre, de Tonnerre, de Joigny, de Chablye, en general font tous rouges beaucoup d'eux voire la plus grande part d'iceux, font és premiers mois astringens, & quelque peu rudastres: Dont aduient que par leur manifeste astriction ils densent, astringent, confortent & corroborent vn estomach mollastre & lasche: & s'ils n'offensent point le cerueau par grande vaporation: à raison de quoy font les plus sains & conuenables de tous à ceux qui font goutteux, & qui font fuiets aux defluxions de la teste sur les parties inferieures. Toutesfois si vous les beueez auant qu'ils ayent acquis leur pleine & entiere maturité, vous les sentirez quelques peu plus difficiles à estre digerez & plus tardives à estre distribuez que ne font les vins François clarets.

Parquoy ie conseillerois n'en vser au commencement de l'année, plustost sur la fin à ceux qui font fuiets aux opilations de foye, de ratte, ou de mesentere, ou à ceux qui meinent vne vie oisue & sedentaire, ny à ceux qui font delicats, & qui font doüez de fort petite chaleur naturelle: à sçauoir, lors qu'ils tiennent encor de leur astriction & aspreté: bien à ceux qui son accoustumez au trauail, & qui ont vn estomach fort & robuste. Aussi si vous les laissez meurir & desposer de peu à peu leur astriction & aspreté, vous les trouverez aussi bons & gaillards que les vins François: C'est pourquoy les bons mefnagers les encauent & gardent soigneusement, iusques à la fin de la premiere année ou au commencement de la seconde, pour les enuoyer és pays estranges par maritimes navigations, esquels transportez font rendus meilleurs & plus excellens qu'en France, ou sur leur chanstié qu'on appelle, d'autant que la voicture & le transport leur augmente leur chaleur naturelle ainsi qu'auons dit cy deuant, & fait que par tels mouuements il font rendus plus cuits & plus meurs, (p. 598) Toutesfois plusieurs de tels vins de

Bourgongne és années chaude & feiches, font trouuez bons en d'aucunes contrées dés la premiere année.

Entre les vins de Bourgongne, les vins de Beaune tiennent le premier rang, lesquels i'oseray bien preferer aux vin d'Orleans & d'Ay, desquels l'on fait si grand cas à Paris: d'autant qu'ils font de tenve substance, d'une couleur d'œil de perdrix, non fumeux ny tât vaporeux, & parce moins donnans en teste & offensans le cerueau que ceux d'Orleans. Aussi de tout temps l'on a tenu pour veritable ce carme vulgaire des vins de Beaune.

*Vinum Belnense super omnia vinarecense.*

Ceux qui goustent fort bien les vins les comparent avec ceux du clos du Roy de Couffy, desquels les complans ont esté apportez autresfois de Grece, tellement que les vins de Couffy & de Beaune, approchens de bien pres à la bonté & perfection des vins de Grece. Aucuns aussi comparent les vins de Beaune, aux vins qui naissent au clos de vigne du Roy de Navarre, qui est à cinq lieuës de Vendosme, appellé Prepaton, ainsi nommé, parce que les complans de ce clos de vigne ont esté choisis & pris par tout. Le vin est clairet, d'œil de perdrix, de tenve substance, nullement fumeux ni vaporeux, d'un gout plaisant & delicat à boire, si aucun vin y a. Toutes ces trois fortes de vins de Couffy, de Beaune, & de Prepaton, font les vins les plus excellens que soient par toute la France, & ce d'autant qu'en bonne ou mauuaise année font trouuez bon par dessus tous autres, & les plus prests à boire que pas vn. Entre les vins de Beaune, les vins de Dijon doiuent estre nombrez, ceux qui naissent au clos du Roy, à Chenouë, à Fontaine, à Plombiere, à Talent. Vray est qu'auant de iuger de la bonté & qualité des vins, faut tous les ans considerer quel est l'estat & constitution du temps d'une chacune année, guster aussi, soigneusement des vins pour en donner vn iugement asseuré: d'autant que quelquesfois est, que les vins François sont les plus excellens, quelques années les vins de Bourgongne gagnent le prix, autres années les vins d'Orleans surpassent, aucunes années les vins d'Anjou sont meilleurs que tous les autres. Toutesfois au nombre & censure d'iceux, les vins d'Ay, d'Isancy, le plus souuent tiennent le premier rang en bonté & perfection sur tous les autres vins, & font toutes les années bonne ou mauuaises, trouuez meilleurs que tous les autres, soient François, ou de Bourgongne, ou d'Anjou. Les vins d'Ay sont clairets & fauelets, subtils, delicats, & d'un goust fort agreable au palais, pour ces causes souhaittez pour la bouche des Roys, Princes & grands Seigneurs, & cependant Oligophores, c'est à dire, si delicats qu'ils ne portent l'eau qu'en fort petite quantité. Les vins d'Isancy font de consistance mediocre, rouge de couleur,

quand font paruenus à maturité, font vineux, genereux, tellement que non fans occasion vous les pourriez comparer en bonté aux vins de Nerac, qui font vins tant prizez & tant fouhaitez pour les grands Seigneurs.

Les vins d'Orleans, tiennent le premier lieu & rang en bonté & perfection, entre tous les vins de France: Tels font rouges de la plus grand'part, de consistence mediocre, entre crasse & tenve, de bon goust, vineux, profitables à l'estomach & boyaux. Ils eschauffent plus sans comparaison, & donnent plus copieuse nourriture au corps, que les vins François, peu exceptez, quels font les vins de Couffy & de Seure. Mais cependant ils donnent en teste, & offensent le cerueau sur tous autres, si vous continuez long temps l'usage d'iceux, principalement (p. 599) à ceux qui ont le cerueau debile, & fuiet à une infinité de defluxions, aux pulmoniques, & pleuretiques de cōdition & habitude de corps, aux goutteux sur tous autres vins pernicious, comme aussi aux febricitant, & autres qui ont les parties nobles & autres interieures d'une constitution chaude & seiche, & à ceux qui font tourmētez des affections cutanées, quelles font gratelles, lepre, mal mort, dartres, feux sauuages, demengeaisons, & autres semblables. Sur tous autres font ce neantmoins conuenables aux natures & maladies froides, excitées de causes froides, aux sincopes, aux coeurs faillis & quasi examinez pour vne trop grande & excessive vuidange, à raison du combat aux dames rabbatuës ou des vieilles, ou d'autres causes semblables: pareillement à ceux qui sont languiffans de longues & froides maladies. Voila ce que nous pouuons iuger en general des vins d'Orleans.

Car comme és autres regions & terroirs, aussi au terroir d'Orleans, le naturel de la terre engendre différentes qualitez & facultez au vin. Car entre autres ceux qui font fauuelets, claires & limpides font estimez les plus excellens & meilleurs de tous, quels font ceux qui croissent, naissent, & font cueillis pres Orleans aux bourgades de Sanictay, ou à la chappelle Saint Hylaire, ou à Saint Mesmain le long de Loyre, ou à Checy. Ceux qui croissent au village de Saint de Bouc, à la verité ils font tous fort excellens & genereux: mais d'une consistence plus crasse & plus rougeastre, qui est cause qu'ils ne font point en leur bonté qu'environ les Pasques: Les plus debiles & foibles font ceux de Liuet, de Saint Gy, & de Nigeray, qui toutesfois font plus salubres pour ceux qui vivent oyfiuement & suyent les lettres, que les vins qui font plus forts & vineux. Nous prifons beaucoup à Paris ceux qui nous font apportez de Messay, lesquels encor qu'ils soyent beaucoup esloignez de la bonté & perfection des meilleurs vins d'Orleans, d'autant qu'ils font de crasse substance, & qu'ils ne coustent pas beaucoup.

Toutesfois parce qu'à la voicture & transport s'ils font rendus plus tenus, & meurissent d'avantage: sont estimez d'avantage des marchands.

Ceux qui naissent pres l'Abbaye des Voifins, sont coufins & approchent fort aux vins de Meffay.

Les vins blancs d'Orleans quittent la partie, & cedent aux vins blancs François, qui est caufe qu'on ne les transporte que le moins que l'on peut hors du pays.

Les vins de Loury qui participent aucunement de douceur, tiennent le premier rang entre iceux, comme auffi ceux de Rebechie. Les vins d'Anjou pour estre bons font quasi tous blancs, & doux de la plus grand part, temperez, ou chauds & secs, en vne constitution de l'année chaude & seiche: puiffans, genereux & vineux, de forte qu'entre tous les vins de la France, ils tiennent le premier rang de bonté. Tout le temps qu'ils font doux, crasses & cruds, ils enflent l'estomach & les flancs, oppilent les veines, tumifient les parties nobles, & excitent la soif principalement és natures billeufes, ils esmouent auffi quelquesfois le ventre. Mais quand ils ont ietté par leur ebullition tout leur marc & fece, & qu'ils font devenus assez meurs & suffifamment cuits & digerez, à sçauoir, à leur aage mediocre, laquelle ils atteignent en l'année seconde comme ils deuinnt fort limpides & fort agreables, auffi perdu les vices cy deuant mentionnez, ils acquierent des facultez & vertu du tout contraire à (p. 600) celles qu'ils auoient lors qu'ils estoient doux & de crasse consistance. Cars ils font cuits facilement, ils penetrent soudainement: ils prouoquent suffifamment l'vrine, & font cracher abondamment. Quand l'année est froide & pluuiuse la pluspart des vins d'Anjou font cruds & verdelets quels nous les auons veus és années 1576. & 1577.

Quand l'année est chaude & seiche, les vins d'Anjou qui naissent font forts & puiffans & gardent leurs vertus & qualitez entieres, iusques à la fixième & septième année. Quand l'année est froide & humide, les vins y naissent de contraires qualitez.

Les vins de la haute Normandie, ie n'entends ceux qui font vendangez avec les perches approchent aucunement aux vins François: quand les années font bien constituées & gardent leur propre temperature: tels la pluspart font fauves, non toutesfois demeurent tels longtemps, mais incontinent perdent leurs forces. Qui est caufe que facilement ils font digerez, soudainement distribuez & portez par les vrines, sans incommoder aucunement le cerueau, d'autant qu'ils ne font vineux, forts, ny genereux, mais Oligophores, c'est à dire, portans fort peu d'eau.

Mais quand les années sont froides & humides, la plupart d'iceux n'est de garde, d'autant qu'ils sont verds, & desquels la verdeur ne se peut cuire & digerer pour l'imbecilité de leur chaleur, parce les faut boire dès le commencement de la première année. Les vins qui croissent à Compiègne & autres pays de Picardie ou voisins de la Picardie, sont de même consistance, qualité & vertu, que ceux de Normandie, parce ne doivent être prisés & souhaités qu'en défaut d'autres.

Le pays de Guyenne nous envoie diversitez de vins. Les meilleurs sont du terroir de Nerac, lesquels approchent fort à la bonté des vins François de Couffy, lesquels à raison de la couleur de rose sont appelés au pays roses. Au nombre de iceux, ceux qui sont rouges ou noirs couverts & vermeils, nourrissent assez abondamment, mais parce qu'ils excitent des obstructions & sont amas d'humeur melancholique, principalement ceux qui sont doux, ne doivent être mis en usage, sinon par ceux qui mènent une vie de travail & de labeur. Ceux qui sont d'une teneur & subtile consistance, soient blancs, clairets, ou fauvelets, d'autant qu'ils ont un goût fort agréable, & qu'ils sont cuits facilement, & soudainement distribués, sont désirés & requis es tables des grands Seigneurs.

Concluons donc, qu'entre tous les vins dont nous usons à Paris, quant aux rouges les meilleurs sont ceux de Couffy, de Seure, de Vanues, de Medon: quant aux blancs d'Argenteuil, puis ceux d'Ay, d'Isancy, de Beaune de Bourgogne bien meurs. En après ceux d'Orléans. Quant aux blancs les vins de Longumeau, de Paleseau, de Massy, de Pont d'Antoiny, puis ceux de Barfuraube, d'Anjou, & autres qui nous sont apportés d'Arbois, de Gascogne & de Languedoc. Les vins des terroirs voisins de Paris, comme de Ville Juifue, Vitry, Iury, qui sont blancs: de Fontenay & de Montreuil qui sont vermeils, ne doivent être beaucoup prisés, à raison qu'ils sont verdelets, & de goût mal plaisant. Les vins de Gascogne sont sans comparaison plus chauds & secs que les vins d'Orléans, toutefois ils ne sont si vaporeux, & ne donnent si fort en teste, à ce que j'ay expérimenté, que les vins d'Orléans.

Les vins que la Grece, le Languedoc & l'Espagne nous envoie, ou plutôt (p. 601) que les délices & voluptés de nos bouches Françaises sont venir de çà, quels sont les vins secs, les vins muscadets de Frontignan, la maluoisie, le vin bastard, qui me semble être dit vin bastard, parce qu'il est bien souvent adulteré & falsifié avec le miel, à la façon que nous voyons l'hydromel vieux être préparé, les vins Corsiques familiers aux Romains, nous sont tres-pernicieux si nous en usons en commun breuvage. Toutefois nous les expérimentons fort singuliers es froides maladies causées d'humeurs froides sans occasion d'intempérie

chaude de la foye, ou d'autre partie noble: Principalemēt le vin de maluoisie lequel nous obseruons iournellement est souuerain es cruditez de stomach & es choliques, pour la vertu singuliere qu'il a de cuire les cruditez, & dissoudre les vents & flatuositez. Or quoy que les vins estrangers que l'on fait venir des regions chaudes, nous semblent estre gracieux au goust, si est ce qu'il n'en faut vsfer que le plus sagement que l'on pourra, d'autant que outre leurs qualitez manifestes, encores en ont ils des occultes, qui à la verité peuuent estre familiares & amies par vne sympathie aux habitans du terroir ou tels vins croissent, mais à nous, nous sont ennemis par vne antipathie qu'ils ont avec nous qui sommes de pays & terroir dissemblables. A quoy si n'auons esgard le plus souuent nous pecherons en nostre art & commettrons des fautes infinies à prescrire le regime de vie.

L'un composé des vins aromatiques, qui approchent aucunement aux vins estrangers, non tant pour la necessité de la vie ou de la santé que du plaisir & volupté de la bouche: tels sont le claret, duquel nous auons décrit la preparation cy-deuant & l'hypocrat dit hypochat, non qu'Hypocras l'ait iamais inuenté ou mis en vsage: mais de la meslange & crasse suiuant laquelle tel vin est composé, dit pour ceste cause de verbe *υtonexaυυς*, qui signifie temperer. L'on doit peu souuent vsfer de ces vins, à raison que par la chaleur estrangere & vaporation grande, ils excitent plusieurs maladies fascheuses, quelles sont la squinancie, la strangurie, l'appoplexie, la paralytie & autres semblables, toutes fois ceux qui sentent quelque froideur & debilité en l'estomach, en peuuent vsfer, non en breuuage commun, mais comme en forme de remede.

Voila sommairement ce qui me semble touchant la qualité & vertus tant des vins qui naissent en France, que de ceux qui nous sont apportez des pays estranges: par la lecture de ce discours passager, le lecteur qui fera soigneux de sa santé pourra faire choix du vin pour sa boisson qu'ils cognoistra estre conuenable & profitable non seulement à son naturel, mais aussi à sa santé. Comme celuy qui a le foye fort chaud & sec, les poulmons suiets aux inflammations, & prompt à recevoir les defluxions acres du cerueau, le cerueau fort humide n'vsfera de vin chaud & sec, quels sont les vins de Languedoc, de Gasgongne, d'Orleans: mais se contentera de quelque petit vin François, quelque peu verdelet & qui porte fort peu d'eau. Celuy aussi qui a l'estomach froid, qui est suiuet aux maladies flatulentes & froides, vsfera de bon vin, & laissera les vins verdelets. Et pour ce faire se seruira de nostre discours qui l'enseignera de la diuersité & qualité des vins.

*(pp. 595 - 601, complete)*

::

❧ *Cider* ❧

*Bref discours sur la façon des vins fruitiers,*

CHAP. XLIX.

**A**Vx pays où la vigne ne peut fructifier, à raison de l'intemperie froide & inclemence de l'air, & où les fruits en recompense viennent singulierement bons & en grande abondance, comme en Bretagne, Normandie, au pays du Mans, Chartrain, & Touraine, encore que l'on ait le moyen de faire le vin des grains que l'on nomme Bierre: toutesfois pour moins de frais, & de plus grande commodité, l'on fait vins de fruits, desquels ils font exprimez. A sçavoir vin pommé, celui qui est fait de pommes encores que les Normands, & autres pays voisins l'appellent cidre ou citre, comme ayant vne odeur ou excellence semblables au citron. Vin poiré qui est exprimé de poires, vin de cormes, de coings, de grenades, de meures, d'espine-vinette, de prunelles, ceux qui sont tirez de tels fruits. En quoy faut obseruer que tous fruits ne sont propres de faire vin, mais seulement ceux qui ne pourrissent facilement, & ont grande quantité de suc vineux: tels que sont ceux que nous auons maintenant declarré. Ains l'on exprime vin de cerises, d'autant qu'elles sont faciles à se corrompre & pourrir bien tost, ny aussi d'amandes, de noix communes, d'auellaines, de pignons, & autres tels fruits, parce qu'ils rendent vn humeur huileux, et non vineux. Or d'autant que nous n'auons icy deliberé de parler de toutes sortes de vins des fruits, mais seulement de ceux que l'on appelle cidre, pommé, poiré carafi, qui apres le suc de la vigne sont les plus vtiles & necessaires liqueurs à la vie & santé des hommes; nous mettrons en auant quelque sommaire, & comme passager & truchement, tant de la façon que des vertus & qualitez d'iceux cidres, pommé, poiré carafi. & renuoirons le lecteur au liure Latin ià de long temps attendu de Monsieur Paulmié Docteur Medecin à Paris, pour auoir l'entiere & parfaite cognoissance de ce breuage tant plaissant & agreable. Et pour entrer en propos, ie ne feray icy recherche de l'inuenteur premier de ce breuage, diray seulement que comme Noé transporté du plaissant goust qu'il exprima du raisin de la vigne sauuage plantée par luy mesme, fust le premier inuenteur de faire & boire le vin: aussi quelque Normand affriandé de la sauuer delicate du jus des pommes & des poires, inuenta la façon du cidre & poiré; Je dis quelque

Normand, car c'est en la basse Normandie appellé pays de Neuz où ce breuage a pris son commencement.

La maniere donc de faire tels vins en general est de cueillir les fruits non du tout meurs, & les laisser meurir quelques temps à l'air, ou desseicher au Soleil pour faire exaler leur humeur plus aqueux, puis les casser & froisser avec meules ou autres tels instrumens pesant, & apres les mettre sous le pressoir: faut toutesfois remarquer ceste particularité en aucunes pommes, lesquelles tant plus meures & long temps gardées, tant meilleures & plus de vin elles rendent encores qu'il ne soit de longue durée. Au contraire les poires sauvages, rendent plus de vin, & meilleur goust, & de plus longue garde que ne font les priuées. Quand le suc est exprimé des fruits, doit estre mis en tonneaux, pour y bouillir quelque temps & estre gouverné de la façon qu'on a accoustumé de gouverner le moust, & vins nouveaux; ainsi que nous descrirons plus particulierement. (p. 397)

### *La pommé comment il est fait.*

**L**Es des fruits qui sont en vŕage plus communs, sont le pommé & le poiré, lesquels comme sont exprimez de diuerses sortes de pommes & poires, aussi sont differente tant en goust que bonté. Pour faire le pommé, ne faut que les pommes soient sauvages, mais franche & priuées, cruës & produites en pommiers cultiuez soigneusement tout le long de l'année selon la forme & diligence qu'auons descrit cy deuant au pommier, sans toutesfois auoir grand gard au lieu où sont plantez & croissent les pommiers, à sçauoir iardins, vergers, terres labourables, ou autres telles places, pourueu que le terroir en soit bon et bien assaisonné. Sur tout faut que telles pommes ayent la chair ferme, solide, accompagné de beaucoup de suc, d'odeur plaisant, d'un goust gracieux & de belle couleur: qu'elles sont les pommes d'heroët, de rouveau, de malingre, de rambure, de belle femme, de gastelet, de claguet, de gros œil, de vert, de curtin, de grosse ente, de ruque, de long, de cunoët fur, de cunoët doux de Barbarie, de rougelet, de rengelet, de fandoüille.

Les pommes de court pendu, passé pommes, frankestu, encores que soient franches, d'odeur plaisant & de goust gracieux, sur toutes sortes de pommes, ne sont propres ce neantmoins à la faire le pommé, tant à raison de la tendreté &



delicateſſe de leur chair, que du peu de ſuc, & non aſſez ſuffiſant pour en exprimer & faire pommé en quantité, ioint que ſes pommes ne ſont tant frequentes, ny croiſſent en telle abondance que les autres, ains vaut mieux les garder pour les manger & pour eſtre employées en iuſt, pour faire ſyrops du Roy Sabor, Saporis, & le ſuccis pommorum qu’au boire commun.

Le temps de cueillir ces pommes, eſt le plus commun à la my-Septembre, apres qu’elles ont enduré les chaleurs d’Eſté & receu quelque petite pluye, & doux vent de Septembre, aucunes eſtans bien meures, d’autres non encores du tout meures, principalement celles qui ont la chair plus folide & moins delicate, à la pluſpart deſquelles eſtant gardées quelque temps le ius accroiſt, ſe cuit & ſe digere par leur chaleur naturelle. Pour les cueillir l’on s’aide de gaules & de perches, ainſi que de la main à cueillir celles que l’on veut garder, & doit on choiſir quelque iournée belle, claire, ſeiche, de beau & plein Soleil: car ſi elles eſtoient humectées de quelque pluye ou roſée, elles ſe pourriroyent au grenier. Eſtant cuellies ne ſe doiuent ſi ſoudain employer à faire pommé, mais les faut faire migotter (comme diſent les Normands) & garder quelque trois ſemaines ou vn mois, voire plus ou moins ſelon leur conſiſtance & eſpece; à la charge qu’on ait ſoin qu’elles ne pourriſſent. Les emmonceler par grand tas és iardins, ou ſous quelque toict à l’air quand il ne gele point, ou quand il gele les couvrir de foërré fraiſchement battu, ou de quelque coutils ou liçts de plumes pour les garder de la gelée. Aucuns durant les grands gelées les couurent de draps de toile, trempez en eau exprimez, leſquels engelez empeschent que l’air froid n’y puiſſe penetrer. Le meilleur ſeroit que le grenier fuſt chaud, non paué de plaſtre ny de tuile, mais de foërré ayans les fenestres bien cloſes, les portes bien fermées, & les fiſſures bien eſtoupées pour empescher l’entrée au froid. Ne faut ce neantmoins attendre à faire le pommé iuſques à ce qu’elles ſoient exactement meures & quaſi proches à ſe pourrir principalement, mais faut anticiper (p. 398) quelque peu auant ceſte exacte maturité, autrement le pommé ne fera de garde, & aura grande quantité de lie, couuert auſſi de pluſieurs fleurs blancheaſtres, nageantes par deſſus. Si elles ſont gelées ne vous amuſez à faire pommé: car ayant perdu leur odeur & couleur naturelle & accouſtumée, ont auſſi perdu toute leur force & vertu, ains d’icelles ne pourroit eſtre fait qu’un pommé crud, debile, mal plaiſant, aqueux, nullement de garde: mais qui s’aigriroit ſoudain. Quand donc les pommes ſe feront bien migottées & auront acquis vne maturité, non de tout exacte: mais qui fera au premier ou moyen degré du maturité, & qu’elles expireront vn odeur fort plaiſant, lors le temps fera commode d’en faire pommé. Quelle opportunité ſi

delaissez & attendez leur entiere maturité, elles flestriront & deuiendront chetiues, ains le pommé qui en fera exprimé fera aqueux, debile & aigre incontinent.

La maniere d'en exprimer le pommé est diuers au pays de Neux. Aucuns escachent les pommes, avec vn maillet, les mettent en tonneau, puis l'emplissent de grande quantité d'eau, les laissent fermenter, bouïllir & escumer, iusques à ce que l'eau ait aquis la vertu des pommes. Autres les pilent dans mortier, puis avec grande quantité d'eau les versent en quelque tonneau, sans attendre qu'elles bouïllent & rendent escume. Ces deux façons ne sont de grande requeste, celle-cy est la meilleure: faut escacher les pommes premierement, puis les pressurer: le moyen de les escacher est de les mettre dedans vn pressoir, lequel soit fait en rotondité, contenant de tout sept ou huit toises, ledit tour & circuit ayant formes d'auges, larges & profondes pour le moins de deux pieds, esquels auges seront mises & contenuës lefdites pōmes pour estre plus serrées & mieux arrestées. Par dedans ces auges l'on fera tourner vne ou deux grandes meules de pierre ou de bois dur, pesant & maffif, ayans forme de rouë, conduite par vn bœuf ou cheval ou deux assez fort & puissants, ainsi que nous auons dit en la façon des huiles. Quand les pommes seront suffisamment escachées, faut amasser la pilée, la ietter dedans des cuues propres, & là laisser cuuer quelque temps comme le vin, & apres qu'elle aura cuué, espuiser le ius ou liqueur, ou vin (appelle-le comme il te plaira) qui fera escoulé, sans estre pressé, & le verser en tonneaux, soient pipes ou muids vieux ou tous neufs, pourueu qu'ils ne soient imbus de mauuaise liqueur, les meilleurs tonneaux de tous, sont ceux ausquels y a eu du vin principalement du vin blanc: car la faueur du vin rend le pommé plus gracieux & amoureux. Le cidre qui vient librement sans estre pressé, est le meilleur & plus doux, non toutesfois plus fort que celui qui a enduré le pressurage: meilleur aussi & plus excellent est celui qui est fait sans meslange aucune d'eau. Vray est que quand les pommes ont la chair fort solide & peu humide, & le goust aucunement aspre, ne fera mal fait pour aider à les escacher, y mesler vn peu d'eau, mesmes apres qu'elles cuuent encores, & auparauant que leur cuuée soit mise sur le mets ou pressoir, entrelassé de foerre long, pour le contenir & arrester qu'il n'espanse çà & là, estant pressé, sur le mets (ne pouuant la pomme pour sa rotondité s'arrester sous l'huis & autres ais du pressoir sans estre retenuës es costez par quelque chose) ce qui s'escoulera au pressurage sera versé en tonneaux, & meslé parmy le premier, ou pour le mieux versé à part ainsi que l'on (p. 399) fait du vin sans le mesler parmy celui qui sera venu librement & sans estre pressé lequel est plus fort non pas si doux ny si plaissant que celui-ci.

Le marc delaiſſé apres le preſſurage, fera derechef mis & pilé dedans vne cuue, ſur lequel on verſera ſuffiſante quantité d'eau & le laiſſera on ainſi tremper, repoſer & bouïllir vingt quatre heures, puis on ne fera comme vne deſpence de cidre. Pour faire ceſte deſpence, l'on amaffera le marc de quatre tonneaux de cidre, pour en faire vn tonneau.

Quand le cidre eſt entonné faut le laiſſer bouïllir dans vn tonneau par le bondon ouuert du tonneau, & ietter toutes ſes eſcumes & immondices, tout ainſi que le vin, puis quand fera bien deſputé, le bien boudonner: quelquefois on eſtouppe le bondon du tonneau, & l'on laiſſe ainſi bouïllit le cidre dedans ſon tonneau bondonné: mais cependant il ne faut que le tonneau ſoit du tout plein auant qu'il bouïlle, de crainte que bouïllant, il ne rompe le tonneau. Et tel cidre à la verité eſt beaucoup plus fort que celuy qui bout par le bondon ouuert du tonneau: mais quelque peu fumeux & non ſi puiſſant que l'autre, & mettre au celier durant l'Hyuer, & en la caue durant l'Eſté pour eſtre bien gardé.

Le pommé ſe gouerne quand au gouſt tout ainſi que le vin: car du commencement il eſt doux puis il ſe pare, & lors eſt vn peu piquant. Et quand eſt du tout paté, il a lors vn gouſt plus aſpre, ains change de gouſt avec le temps, de meſme façon que le vin, plus plaiſant toutesfois quand il ſe pare, que quand il eſt paré.

Le pommé eſt de meilleure garde que le poiré, & ſe trouuent des pommez auffi bons en leur endroit de deux our trois ans, comme l'on fait des vins. Vray eſt qu'ils ſont ſuiets aux meſmes accidents que le vin, & les faut auffi bien contregarder en perce comme le vin, ne leur donnant vent en les tirant ſi poſſible eſt, ou ſi on leur en donne, leur donner le faucet à demy ouuert, recoignant le vent auparauant que de fermer la fontaine. Si toſt que le tonneau de cidre ſera vidé, ne faut y laiſſer long temps croupir la lie, autrement s'y engendrera vne infinité de vers, qui apporteront vn mauvais odeur, & puantent au tonneau, & le rendront inutile par apres à receuoir cidre. Voila touchant la façon, & garde du cidre. Maintenant parlons du choix qui l'on doit faire és pommes.

Pour auoir cidre excellent, faut le faire de pommes douces, d'vne ou de pluſieurs eſpeces; qui toutesfois ſoient chacunes en ſon eſpece fort bonne, de gouſt plaiſant & odeur ſuaue, & leſquelles faudra eſcacher à part, puis les meſler enſemble ſous le preſſoir. Celuy qui eſt fait de pommes douces meſlées parmy des aigrettes, n'eſt pas ſi excellent, qui toutesfois durant les grandes chaleurs d'Eſté, doit eſtre preferé aux cidres plus excellens, d'autant qu'il eſt plus claiet, n'eſchauffe point tant & appaiſe mieux le ſoif. Et à la verité, l'on cognoiſt par experience que le cidre qui eſt fait de pommes douces qui ont la chair mollette &

têdre, est fort facile à s'aigrir, si on ne mesle parmy ces pommes quelques autres qui soient aigrettes, d'autant que telles pommes douces qui ont vne chaleur fort debile & facile a se diffiper. Mais les pommes douces qui ont vne pulpe ferme, & vn ius crasse, ne demandent aucunement la meslange des pômes aigrettes, pour faire bon cidre. Vray est que les pommes douces rendent moins de ius que les aigres. Mais d'autant que les douces sont moins succulentes, & ont le suc plus crasse & espois, d'autant le cidre en est meilleur, se garde plus long temps, & dōne meilleure nourriture au corps, comme aussi est plus long temps à separer. Au (p. 400) contraire, les pommes douces qui rendent beaucoup de ius, sont plus de cidre: mais ce cidre n'est si bon, ny de si bonne nourriture, quoy qu'il se pare soudain & soit bien tost en sa boite. Les pommes aigrettes rendent beaucoup de ius, aqueux & delicat, & qui se clarifie soudain, mais qui nourrit fort peu.

Le cidre qui est tout put, & qui est preparé sans aucun meslange d'eau, se clarifie, & se depure plus tard que celui qui est fait avec eau: aussi retient-il plus long temps la faueur, l'odeur, & toutes les autres qualitez & vertus des pommes, dont est exprimé. Car l'eau soit-elle meslée en petite quantité, six mois passez ou au plus tard l'an expiré, fait aigrir le cidre; voire beaucoup plustost en tant plus grande quantité qu'elle y fera meslée, comme en la despenche du cidre. Parquoy les cidres que l'on veut estre de garde, doivent estre preparez sans eau plustost si l'on les trouue trop forts y mesler de l'eau quand on les boira, comme l'on fait au vin, principalement lors que quelque maladie se presente, qui demande vn breuage fort aqueux.

Les cidres sont differents l'un d'avec l'autre, principalement en couleur & faueur. Car quant à la couleur aucuns sont escarlatins, quasi semblables à vin cleret, qui se font avec des pommes rouges par dedans & dehors: tels sont de longue durée, & ne se depeurent que huit mois apres, puis deuiennent claires, & ont vn goust approchant à l'hypocras. Autres sont muscatellins qui ressemblent en couleur & faueur à la muscatelle. La pluspart des autres sont iaunastres, & aucuns clers comme eau de roche.

Quant à la faueur, tous cidres pour estre bons doivent estre doux, ou quelque peu amer, ou aigret, soit qu'ils soient nouvellement faits, ou ià de longtems. Vray est que d'aucuns n'ont point de goust nō plus que de l'eau. Aucuns sont de mauuais goust, qu'ils ont de foy ou du terroir, ou du tonneau, ou du foerre, ou d'autre cause estrange. Ceux qui sont doux, tant ceux qui sont nouvellement faits, que de long temps depurez, sont meilleurs de tous, qui nourrissent beaucoup. Vray est que les nouveaux enflent & oppillent: les depurez sont propres pour les

pulmoniques, & ceux qui font calculeux, ou ont des vlcères aux reins, à la vessie. Ceux qui font amers, & perseuerent en ceste amertume font mauuais. Mais ceux qui au commencement amers deuiennent doux, font les meilleurs de tous, & font de bonne garde. Ceux qui font verdelets, s'ils demeurent tousiours verdelets, ne font à priser, mais si avec le temps ils changent ceste verdeur en quelque douceur, tels font bons & de garde.

L'on peut aussi faire pommé de pommes sauvages: mais tel pommé, encore qu'il soit de meilleure garde que celui qui est fait de pommes franches, toutesfois n'est tant gracieux, ny tant profitable pour l'estomach.

Les bons mesnagers ne perdent le marc du pressurage des pommes, mais cōme auons dit, le iettent dans des tonneaux: & avec suffisante quantité d'eau de fontaine en font despence de cidre: plusieurs n'en tiennent conte, mais les iettent avec le fien & autres ordures, estant assurez qu'il desseiche & rend sterile le lieu & place où est ietté. Es lieux où l'on n'a commodité de meules, pressoir & autres lieux & instrumens pour faire cidre, l'on escache les pommes, non de toutes fortes, mais seulement les sauvages, sous vn pilon, puis on les verse ainsi escachez en des tonneaux, avec suffisante quantité d'eau, & l'on appelle ce cidre pinette.

Quant aux facultez & vertus du pommé, elles doivent estre mesurées de *(p. 401)* son goust, de son aage & durée, & de sa cōposition: son goust depend non seulement de la saueur des pommes dont est fait, lesquelles font douces, ou aigres, ou aspres, ou mestiuës, ou insipides: mais aussi de l'aage d'iceluy, en sorte que le pommé s'il est gardé, avec le temps chāge de goust, & acquiert vne autre saueur apres qu'il est paré, que lors qu'il se pare ou qu'il vient d'estre paré de mesme façon que le vin nouveau; deuenant vieil acquiert avec le temps diuerses qualitez. *(pp. 396-401)*

::