

**TERMINOLOGÍA VITIVINÍCOLA DEL *DICTIONNAIRE  
GÉNÉRAL DES TERMES PROPRES À L'AGRICULTURE DE  
LOUIS LIGER***

MANUELA ÁLVAREZ JURADO  
*Universidad de Córdoba*  
ff1aljum@uco.es

Fecha de recepción: 10.12.2011

Fecha de aceptación: 30.01.2012

**Resumen:** Es innegable el interés lexicográfico que surge a partir del siglo XVIII a través de la publicación de obras de carácter especializado que trataban los diferentes ámbitos de la ciencia o la tecnología. Muchas de estas obras se centraron en el estudio de la agricultura en general y otras en diferentes cultivos en particular. Sin embargo hay que esperar al siglo XVIII para asistir a un auténtico progreso tecnológico aplicado a la agricultura lo que dio lugar a una serie de publicaciones especializadas así como a textos divulgativos a través de los cuales se logra un aumento considerable de la calidad de los cultivos. Los primeros diccionarios de agricultura aparecen en Francia entre los años 1660 y 1750 y a través de ellos se pretende difundir la nueva terminología agrícola ligada a los recientes avances y hacerlos llegar a un público cada vez más amplio. Esta divulgación científica no sólo utilizó como canal de difusión los diccionarios sino que además se publicaron numerosos tratados enciclopédicos y manuales especializados. Con este trabajo se presenta un corpus terminológico sobre viticultura representativo de los numerosos y diferentes corpus que se llevaron a cabo en el siglo XVIII. Para la elaboración de este corpus hemos realizado una extracción de la de terminología del vino presente en un diccionario de principios del siglo XVIII sobre agricultura, el *Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture*, publicado por Louis Liger en 1703. Aunque en numerosas ocasiones se ha quitado valor a este Diccionario consideramos que es innegable su relevancia ya que, según hemos podido comprobar y como trataremos de demostrar a lo largo del trabajo, la mayor parte de estos términos seleccionados junto a sus definiciones, aparecen en otros diccionarios de la época lo que demuestra que la obra de Liger tuvo gran aceptación no sólo entre el público sino también entre los autores de diccionarios para quienes Liger se convirtió en un referente.

**Palabras clave:** Lexicografía, diccionarios, terminología, viticultura, corpora textuales y siglo XVIII.

**Abstract:** The lexicographic interest that sprang up from the XVIIIth century through the publication of specialised science and technology works is undeniable. Many of them focused on the study of general agriculture and many others on different harvesting. Nevertheless, it was not until the XVIIIth century that an authentic technological progress developed, and it gave birth to a wide range of specialised publications, as well as some general interest texts by which a considerable increase of the harvesting quality was achieved. The first agriculture dictionaries appeared in France between 1660 and 1750. They were intended to spread the new agricultural terminology related to the recent advances and to be read by a wider range of audience. This scientific popularization not only used the dictionaries as a channel for distribution, many encyclopaedia treaties and specialised books were also published. In this work we present a terminological corpus on wine culture that represents the different and numerous corpora that were elaborated in the XVIIIth century. For the creation of this corpus, we have carried out a comprehensive wine terminological extraction from a XVIIIth century agriculture dictionary, the *Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture*, publish by Louis Liger in 1703. Despite the fact that this dictionary has been frequently undermined, we consider that its relevance is undeniable, as we have seen and we will try to show in this article, for most of the selected terms, as well as its definitions, can be seen in other dictionaries of that moment. This confirms that Liger's work had an enormous acceptance among the audience, but also among many dictionary authors, for whom Liger became a referent.

**Key words:** Lexicography, Dictionaries, terminology, wine-culture, corpora and XVIII century.

### Introducción

“Dicomania”<sup>1</sup>, “âge des dictionnaires”<sup>2</sup>, “siècle des dictionnaires”<sup>3</sup> términos que aluden al movimiento enciclopédico que surge en los siglos XVII y XVIII en toda Europa y que tuvo como máximo exponente la *Encyclopédie* de Alembert y de Diderot con una considerable repercusión y continuidad en la profusa publicación de diferentes tipos de diccionarios a lo largo del siglo XIX. La gran variedad de diccionarios de siglos anteriores

---

<sup>1</sup> Título del número 608-609 de la revista *Critique* correspondiente al año 1998: “Dicomania. La folie des dictionnaires”

<sup>2</sup> See Pierre Rétat, “L'âge d'or des dictionnaires” in Henri Jean Martin y Roger Chartier, eds. *Histoire de l'édition française, 2 : Le livre triomphant*, Paris, Promodis, 1984, pp. 186-194.

<sup>3</sup> Para Pierre Larousse el siglo XIX, es decir, su propio siglo, fue el “siglo de los diccionarios”.

como los tesauros y los diccionarios bilingües, habían sido precedidos por los glosarios y las enciclopedias medievales escritos en latín. Sin embargo ya en el siglo XVII y con la aparición del diccionario monolingüe<sup>4</sup> se da un impulso decisivo a la publicación de una ingente cantidad de obras bajo el formato de la clasificación alfabética la cual permitía una consulta más cómoda por parte del lector y una mayor brevedad de los artículos, lo que los hacía más fácilmente comprensibles:

La plupart des préfaces, avis et avertissements des dictionnaires consultés s'expliquent sur les avantages de la mise en ordre alphabétique des connaissances qui connaît, dans les années 1700, une vogue sans précédent dans des domaines aussi variés que la théologie, la philosophie, l'agriculture ou la médecine.<sup>5</sup>

El gusto por la clasificación dio lugar a una amplia tipología de diccionarios, "dictionnaires de mots, de choses, universels, dictionnaires d'apprentissage, encyclopédies, dictionnaires terminographiques, et onomastiques"<sup>6</sup>. Del mismo modo podemos distinguir entre una gran variedad de diccionarios según la temática: diccionarios de alimentos, de medicina, de virtudes, de vicios, de agricultura, del campo, etc...es decir, todo lo que puede ser clasificable o inventariable era considerado un buen motivo para la elaboración de un diccionario. Todo esto vino provocado por el desarrollo extraordinario de la ciencia y de las técnicas en Europa durante los siglos XVIII y XIX que dio lugar a un considerable incremento del léxico de la distintas especialidades<sup>7</sup> conformándose un nuevo caudal léxico con la incorporación de nuevos términos que, o bien sustituyeron a otros tradicionales o bien convivieron en diferentes estratos de la lengua a través

---

<sup>4</sup> El primer diccionario monolingüe es el *Tesoro de la lengua castellana o española* de Covarrubias publicado en 1611 y a éste lo siguieron los tres grandes diccionarios monolingües franceses de Furetière, Richelet y el de la Academia.

<sup>5</sup> R. Réat, « Le *Dictionnaire Philosophique* de Voltaire : concept et discours du Dictionnaire », *Revue d'histoire littéraire de la France*, 1981, pp. 893-900.

<sup>6</sup> Marie Leca-Siomis, "Les dictionnaires en Europe", *Dix-huitième siècle* n°38, 2006, p. 4.

<sup>7</sup> Narciso Miguel Contreras Izquierdo, *El diccionario de lengua y el conocimiento especializado en la sociedad actual*, 2008, p. 67, Jaén, Universidad de Jaén.

de las múltiples obras tanto especializadas como las que facilitaron la divulgación de la ciencia.<sup>8</sup>

Así pues es innegable el interés lexicográfico que surge a partir del siglo XVIII a través de la publicación de obras de carácter especializado que trataban los diferentes ámbitos de la ciencia o la tecnología como: botánica, historia, química, náutica, agricultura, artes, oficios, etc. Muchas de estas obras se dedicaron a la agricultura en general y otras a diferentes cultivos en particular. Ya en el siglo XVII Maximilien de Béthune, duc de Sully (1559-1641) inicia una política de revalorización de la agricultura lo que quedó patente con la famosa frase "labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France". Sin embargo hay que esperar al siglo XVIII para asistir a un auténtico progreso tecnológico aplicado a la agricultura lo que dio lugar a una serie de publicaciones especializadas así como de textos divulgativos a través de los cuales se logra un aumento considerable de la calidad de los cultivos. A lo largo del siglo XVIII surge una escuela de pensamiento económico, la fisiocracia o fisiocratismo, que consideraba la agricultura el único sector productivo que puede generar riqueza mientras que las otras actividades económicas como la industria y el comercio son considerados estériles. Su fundador fue François Quesnay cuya obra, *Tableau économique*, fue considerada una de las primeras obras sobre economía. Tanto Quesnay como su sucesor, Turgot, así como todos los que formaron este grupo de intelectuales, no estuvieron exentos de críticas y detractores como Rousseau, Voltaire o Diderot. Adam Smith los llamó "inofensivos" mientras que para Hume eran "quiméricos y arrogantes". Sin embargo no podemos obviar la influencia que ejercieron sobre los pensadores de su época que llegaron a publicar un gran número de obras inspiradas en su pensamiento. No olvidemos, como veremos a continuación, que la gran mayoría de los títulos de tratados y de diccionarios sobre agricultura publicados en el siglo XVIII, incluyen el término *Oeconomie*.

Los primeros diccionarios de agricultura aparecen en Francia entre los años 1660 y 1750 y a través de ellos se pretende difundir la nueva terminología agrícola ligada a los recientes avances y hacerlos llegar a un público cada vez más amplio. Esta divulgación científica no sólo utilizó

---

<sup>8</sup> Miguel Ángel Puche Lorenzo, "Lexicografía y tendencias lexicográficas en el siglo XVIII", *Caminos actuales de la historiografía lingüística*, vol.3, 2006, pp. 2875-2886.

como canal de difusión los diccionarios sino que además se publicaron tratados enciclopédicos<sup>9</sup> y manuales especializados. A la publicación de la *Oeconomie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique* en 1700 por Liger (considerada la primera obra sobre agronomía), siguió la publicación del *Dictionnaire Oeconomique* en 1749 por Noël Chomel y *Spectacle de la Naure* del mismo autor que fue un verdadero *best seller* que se tradujo a todas las lenguas europeas<sup>10</sup> y una serie de obras que culminaron con la publicación de *Éléments d'agriculture*, compuesta por Duhamel de Monceau en 1762 y, sobre todo *Mémoire de la fermentation des vins* de François Rozier y el *Cours complet d'agriculutre* del mismo autor publicado en 1799 que dejó inacabado tras su muerte y que tuvo que ser finalizado por sus colaboradores.

### 1. Objetivos, metodología y corpus.

Con este trabajo se presenta un corpus terminológico sobre viticultura representativo de los numerosos y diferentes corpus que se llevaron a cabo en el siglo XVIII sobre esta misma temática y cuya intencionalidad era, como hemos indicado más arriba, el facilitar a un amplio público el conocimiento de la terminología especializada referida al cultivo de la vid y al vino. Para la elaboración de este corpus hemos realizado una extracción de la de terminología del vino presente en un diccionario de principios del siglo XVIII sobre agricultura, el *Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture*, publicado por Louis Liger en 1703. Aunque en numerosas ocasiones se ha quitado valor a este Diccionario consideramos que es innegable su relevancia ya que, según hemos podido comprobar y como trataremos de demostrar a lo largo del trabajo, la mayor parte de estos términos que hemos seleccionado, aparecen tanto en el *Dictionnaire Oeconomique* de Noël Chomel (1767) como en el *Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage* de Michel Antoine David (1751) y el *Dictionnaire Domestique portatif* de Agustin Roux, François-Alexandre Aubert, de la Chesnaye Des Bois y Jean Goulin (1765). En algunas entradas de estos diccionarios aparecen las mismas definiciones, ejemplos de uso y etimología del Diccionario de Liger, lo que demuestra que

---

<sup>9</sup> *L'Encyclopédie* de Denis Diderot y de Jean Rond d'Alembert editada entre 1751 y 1772 consagró páginas enteras al vino al que consideraban « la plus belle des fermentations ».

<sup>10</sup> Émile Peynaud, *Le vin et les jours*, Paris, Éditions Payot et Rivages, 1996, p. 136.

la obra de Liger tuvo gran aceptación no sólo entre el público sino también entre los autores de diccionarios para quienes Liger era un referente.

## 2. Elementos lexicográficos paratextuales del *Dictionnaire*

Según palabras de Gérard Genette<sup>11</sup> el paratexto es todo lo rodea y lo que acompaña el texto. Genette distingue entre *péritexte* (que incluiría el título, el subtítulo, el nombre del autor, el del editor, la fecha de edición, el prefacio, las notas a pie, las ilustraciones, el índice, etc.) y el *épitexte* (que incluye las entrevistas que conceda el autor antes o después de la publicación de la obra y todo lo externo a la obra aunque relacionado con ella). En los últimos años se han llevado a cabo numerosos estudios en los que se ha profundizado en el gran valor que tienen los elementos paratextuales para la comprensión de la obra. Estos elementos que habían sido ignorados durante mucho tiempo, cobran especial relevancia ya que revelan una valiosa información en torno a la composición de la obra, finalidad, destinatarios, etc:

Para Martínez de Sousa el paratexto “es el discurso antepuesto al cuerpo de un diccionario o enciclopedia en que anuncia el propósito y contenido.”<sup>12</sup> Del mismo modo, el autor elige cuidadosamente los términos que emplea en cada uno de estos elementos paratextuales que acompañan su obra para captar el interés y la atención del lector,

El Diccionario de Liger lleva por título *Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture, avec leur définition et leur étymologie, pour servir d'instruction à ceux qui souhaiteront se rendre habiles en cet Art*. De este modo el autor ya a través del título y como era habitual en la época, presenta no sólo el contenido de la obra (*termes propres à l'agriculture*) y el *modus operandi* (*avec leur définition et leur étymologie*) sino además la finalidad que persigue con composición del Diccionario: instruir a los que deseen especializarse y formarse (*se rendre habiles*) en el ámbito de la agricultura.

Preside la obra una epístola dedicada a “Monseigneur Jules-Hardoin Mansard (Conseiller du Roy en ses conseils, Chevalier de l'Ordre de S. Michel, Conte de Sagonne, Joüy et autres lieux, Sur-Intendant, & Ordonnateur General des Bâtiments, Jardins, Arts, &

---

<sup>11</sup> El concepto de paratexto lo introduce por vez primera Gérard Genette en el libro publicado en 1982, *Palimpsestes. La littérature au second degré*, pero lo desarrolla plenamente en un estudio posterior, *Seuils collection Poétique*, 1987.

<sup>12</sup> José Martínez de Sousa, *Diccionario de lexicografía práctica*, Barcelona, Bibliograf, 1995, p.295.

Manufactures de sa Majesté) », su mecenas y benefactor. Con esta epístola y siendo fiel a la tradición, Liger agradece a Monseigneur Hardoin los beneficios que recibe de él y haciendo uso del tópico de la captatio benevolentiae, lo invita a leer la obra e insiste en que a pesar de que pueda parecer que ésta se centra en un tema sin relevancia, está escrita con mucho rigor:

Il est vray que le sujet en est simple et peu conforme à l'étendue de vos lumieres, cependant si vous le regardez par rapport à l'Art dont il traite, je me persuade qu'ainsi que tant de fameux Romains amateurs de l'Agriculture, vous ne les jugerez pas dans sa simplicité indigne de paroître à vos yeux.<sup>13</sup>

Continúa el autor con un prefacio, muy común en las obras del siglo XVIII, en el que Liger comienza reflexionando sobre la utilidad de los diccionarios:

L'Utilité des Dictionnaires est une chose si universellement reconnuë, que j'ay crû devoir employer mon temps pour en donner un au public des termes propres à l'Agriculture sur quoy j'ay fait d'assez amples Traitez, pour l'instruction de ceux qui veulent s'appliquer à cet Art, qui selon un habile Écrivain de nôtre tems, est la base et le soutien des Empires.<sup>14</sup>

Según palabras del propio autor, la originalidad de su obra reside en que es la única obra especializada en el léxico de la agricultura. En efecto, Liger admite que incluso los diccionarios más completos publicados hasta el momento, no incluían más de treinta o cuarenta términos referidos a la agricultura mientras que su obra se ofrece como un Diccionario completo en el que se pueden encontrar "tous les termes de cet Art"<sup>15</sup>:

Le grand nombre des termes que renferme l'Agriculture, et que les Dictionnaires les plus amples sur les Arts ont borné à trente ou quarante, m'a encore porté en écrivant

---

<sup>13</sup> Louis Liger, *Dictionnaire general des termes propres à l'agriculture...* (Épître)

<sup>14</sup> *Ibidem*, (Preface).

<sup>15</sup> *Ibidem*, (Preface):

là-dessus à d'autres considerations non moins essentielles.<sup>16</sup>

Liger no sólo se limita a incluir las definiciones de los términos sino que además añade "les épithetes qui leur conviennent le mieux et qui doivent les accompagner, ce qui ne peut contribuër qu'à mieux marquer la nature dont ils sont ». Esta intención lleva al autor a incluir en cada entrada de un término una frase ilustrativa en la que se explica el uso del término por medio de la ejemplificación.

El autor explica que los términos de la Agricultura atendiendo a su composición, pueden dividirse en tres grupos: las palabras primitivas, las palabras compuestas y las derivadas. Con cada una el autor procede de diferente manera según él mismo explica:

Comme l'Agriculture a des mots primitifs, composez et derivez, je me suis imaginé que je travaillerois efficacement, en definissant les premiers ainsi que j'ay fait assez amplement, en expliquant les seconds suivant qu'on peut le remarquer dans le caractère different de celuy du corps de l'Ouvrage, et en tirant la racine des troisièmes, pour donner à connoistre que ce n'est pas sans fondement que nos Peres ont inventé ces termes, quelques rudes et barbares qu'ils puissent paroistre dans nôtre langue.<sup>17</sup>

### 3. Corpus terminológico vitivinícola extraído del *Dictionnaire de Liger*.

Émile Peynaud<sup>18</sup> distingue cinco etapas en la historia de la enología: la era primitiva, el empirismo afinado y la era de las ciencias aplicadas, la microbiología aplicada y la enología moderna. La segunda etapa, la del empirismo afinado se extiende desde la publicación de la obra de Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* publicado en 1660 hasta la publicación de *L'Art de faire le vin* de Antoine de Chaptal en 1807. En esta etapa se sitúa la obra de Liger. Durante este período fueron numerosas las

---

<sup>16</sup> *Ibidem*, (Preface).

<sup>17</sup> *Ibidem*, (Preface).

<sup>18</sup> Émile Peynaud, *Op.cit.*, p. 113.



obras de todo tipo que se publicaron sobre el cultivo de la vid y el arte de hacer vino aunque no abordaron directamente el proceso de la vinificación.

A continuación presentamos la relación de los términos relacionados con el cultivo de la vid y con el vino presentes en el Diccionario de Liger. En nota a pie de página señalaremos en qué otros diccionarios contemporáneos (del corpus de tres diccionarios que hemos seleccionado y que hemos citado más arriba) se puede encontrar dicho término y si éste aparece con la misma acepción o diferente.

**ACOLLER**<sup>19</sup>: Les Vignerons employent ce verbe lorsqu'il est question d'attacher à l'échelas les nouveaux jets que la vigne a produits dans le mois de juin : tellement qu'ils disent : *il est temps d'accoler la vigne : les vignes ont besoin d'être accollées*, afin que par ce travail, donnant plus d'air aux raisins, ils puissent parvenir à une maturité parfaite.

[ACOLLER la vigne est fort bien inventé car en la liant comme on le demande, il semble en effet que l'on arrête par le cou]

**AUGELOT**<sup>20</sup> : Les Vignerons disent : *planter de la vigne à l'augelot* ; c'est-à-dire, creuser des petites fosses en façon d'une petite auge, dans laquelle on pose le chapon ou crossette qu'on recouvre de terre ensuite. Cette manière de planter la vigne s'exerce sur tout aux environs d'Auxerre. *Comment planter cette vigne à l'Augelot . répondre au Vigneron s'il le juge à propos.*

**BAISSER**<sup>21</sup> : Les Vignerons disent : *il est tems de baisser la vigne ; ma vigne est baissée* : et baisser en fait d'Agriculture, signifie courber en dos de chat les branches de la vigne qu'on a laissées après que la taille en a été faite, lesquelles on attache à une perche liée aux échales. Cette sorte de travail se pratique dans l'Auxerrois et aux environs, où les vignes sont rangées plus proprement qu'en pas en endroit du Royaume : et je trouve que ce mot, baisser est fort significatif pour l'usage auquel on l'employe, puisqu'en effet

---

<sup>19</sup> Este término aparece en el *Dictionnaire domestique portatif* de Augustin Roux, François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Des Bois y Jean Goulin (en adelante DDP), en el *Dictionnaire oeconomique* de Noel Chomel ( en adelante DO).y en el *Dictionnaire universel d'Agriculture* de François-Alexandre Aubert de la Chesnaye y Louis Liger (en adelante DU). La novedad introducida por este último diccionario es que cada definición lleva incorporado el nombre del autor del diccionario de donde se ha tomado.

<sup>20</sup> En el DO y en el DU.

<sup>21</sup> En el DO y en el DU.

on baisse le sarment de la vigne : ce qu'il est facile d'observer encore lorsqu'on a des vignes en espalier.

[Ce mot est reçu parmi les Vignerons comme un bon mot et bien inventé, et se dit, incurvescere.

**BILLON**<sup>22</sup> : Terme en usage parmi les Vignerons, et un billon est une verge de vigne taillée de la longueur. On pratique cette maxime sur tout à l'égard du raisin blanc, tel qu'est le meunier et autres qui maillent toujours plus près que le raisin noir. C'est pourquoi on dit : ne laissez qu'un billon sur ce cep.

[l'usage a reçu ce mot, il restera]

**BILLONNER**<sup>23</sup> : Terme d'Agriculture. Les Vignerons disent : taillons cette vigne, et ne faisons que le billonner ; c'est-à-dire, ne luy laissons que des billons. On a toujours coutume de billonner dans le pays de la vallée d'Aillan.

[Ce terme a eu le même sort que billon : il a été souffert dans l'Agriculture : il y demeurera quoique je ne voye pas d'où il puisse venir]

**BOÛILLONNER**<sup>24</sup> : On dit : le vin bouillonne; ce qui luy arrive, lorsqu'au sortir de la cuve on le met dans le vaisseau, et ce bouillonnement n'est autre chose qu'une agitation des esprits qui sont dans le vin, et qui ne permettent pas que les parties les plus grossieres de cette liqueur purifiée se reporte sans alteration, jusqu'à ce que cette lie conserve toujours en foi ce qu'elle a contracté du bon vin après quoy on éprouve sensiblement le danger qu'il y a de luy laisser davantage : ce qui a donné l'occasion de soûtirer le vin.

**COUDE**<sup>25</sup> : Les Vignerons disent : Lorsqu'on bourgeonne la vigne, il faut être soigneux d'ébourgeonner jusqu'au coude du sep : c'est-à-dire jusqu'à l'endroit où naît le bois qui donne le raisin. Ce terme est principalement en usage dans le pays Auxerrois, où on élève les vignes sur une perche mise de travers à la hauteur d'un pied et demy, sur laquelle perche est la coutume de plier le sep lorsqu'on a atteint le tems d'y pouvoir parvenir, d'une telle manière qu'y étant arraché, il fait une espece de coude. On arrive lorsqu'on en taille une directement sur une autre, sans y laisser le moindre argot.

---

<sup>22</sup> En el DU y en el DO. Curiosamente en el DP este término aparece como "BILLOT" y no como "BILLON".

<sup>23</sup> Presente solamente en el DU.

<sup>24</sup> En DU y DO.

<sup>25</sup> En el DU solamente.

**COULER**<sup>26</sup> : Terme d'Agriculture. On dit : les vignes coulent, les melons ont coulé, ce qui arrive à ces frutis lorsque dans le temps de leurs fleurs, il y survient quelque pluye froide qui les empêche de noüier ; c'est-à-dire qui derange tout l'rodre que la nature avoit prescrit, pour faire que la matiere subtile de la terre qui fait le suc, y produit l'effet à quoy elle étoit déterminée.

[Ce mot est dit fluere qui veut dire se perdre, et est tres-bien approprié à la vigne et aux fruits, qui effectivement se perdent en naissant]

**COULURE**<sup>27</sup>. On dit aussi en fait de vigne et de jardinage : la coulure est à craindre ; il n'y a rien de plus fâcheux que le coutume et de cette coulure, n'est autre chose qu'un mouvement interrompu de la feve, qui pendant les dispositions qu'elle avoit à former du fruit par les trops grandes fraîcheurs qui arrivent. N'est plus bonne qu'à donner du bois en achevant de se consommer toute entière dans ces parties, mais avec mains de succès qu'on avoit lieu d'esperer

[Coulure est dite en latin *roratio*, comme qui diroit que les fruits quand ils coulent s'en vont comme la rosée].

**COURSON**<sup>28</sup> : Courson est aussi un mot fort en usage parmy les Vignerons ; par exemple ils disent : le courson de l'année a donné de fort belles branches ; les regles de la taille de la vigne demandent qu'on laisse toujours propres à l'Agriculture, jours un courson pour renouveler le sep au cas qu'il vienne à manquer, et ce courson se laisse toujours au pied du cep.

[À l'égard de ce mot il n'y a que l'usage qui puisse l'autoriser]

**CROSSETTES**<sup>29</sup> : Les crossettes sont de certaines branches de vigne qu'on coupe exprès pour la multiplier : on observe à l'extremité d'embas de laisser toujours un peu de bois de deux ans, et on experimente que ces crossettes mises en terre prennent racines assez heureusement.

[Le mot CROSSETTE est bien inventé à cause que ces sarmens qui servent de plan à la vigne ressemblent à de petites crosses, et se disent *sarmentum capitatum*].

---

<sup>26</sup> En el DU y en el DO.

<sup>27</sup> En el DU solamente.

<sup>28</sup> En el DU y en el DO.

<sup>29</sup> En DU, DO y DDP.

**CURER**<sup>30</sup> : On dit en terme d'Agriculture curer une vigne en pied qui n'est autre chose que d'ôter du pied des seps tout le bois inutile, que l'imperitie du Vigneron y aurait laissé pour les avoir mal ébourgeonnées. Ce terme est fort bien inventé car en effet on nétoye pour lors un sep de tout ce qui luy peut nuire, de telle manière q'on ny laisse que le bois propre à la taille et le plus souvent même il n'y a plus que le coup de grace à y donner. Ainsi les Vignerons disent : *je viens de curer en pied ; j'ay déjà trois arpens de vignes de curez en pied.*

[CURER vient de *curare* qui veut dire avoir soin ; et comme l'action de curer en pied est en effet un soin qu'on se donne de bien cultiver la vigne, on n'a point douté que ce terme ne fût fort significatif consequemment bien reçû]

**CUVE**<sup>31</sup> : grand vaisseau de bois entouré de cerceaux et dont on se sert pour mettre la vendange à dessein de laisser prendre couleur au vin. On dit : *nos cuves sont abreuvées : nos cuves sont toutes prêtes à recevoir la vendange qu'on y vendra mettre.*

[CUVE vient de *cupa* qui signifie une sorte de vaisseau fait de bois (Hesythe)]

**CUVEAU**<sup>32</sup> : autre vaisseau de bois entouré aussi de cerceaux mais beaucoup plus petit qu'une cuve, on se sert du cuveau pour recevoir le vin qui coule de dessus le Presoir, hatés vous de porter le vin du cuveau, autrement il sera trop plein.

[CUVEAU est un diminutif de cuver, qui tire son étimologie du même endroit.

**CUVER**<sup>33</sup> : on dit il faut laisser cuver ce vin pour l'obliger à prendre couleur ; le vin blanc ni le gris ne veulent point cuver, car cela leur fait acquérir une couleur jaune, ce qui ne leur convient pas. Ce vin cuve trop, c'est-à-dire, qu'il se fait une trop grande fermentation des parties de ce corpos transparent.

**DECHEOIR**<sup>34</sup> : on dit en terme d'Agriculture les bleds se sont déchus de moitié, il est facheux de voir décheoir les vignes de la manière qu'elles sont,

---

<sup>30</sup> En DU.

<sup>31</sup> En DDP y DU.

<sup>32</sup> En DU solamente.

<sup>33</sup> Este término sólo aparece en el DO y remite a la entrad "VIN".

<sup>34</sup> En DU.

c'est-à-dire, il est facheux de voir que les vignes ne donnent pas tant de raisin qu'elles promettoient d'en donner.

[DECHEOIR, vient de decidere qui signifie tomber]

**DRESSER**<sup>35</sup> : Terme de jardinage, on dit dresser une planche, dressés-moy une planche pour y planter des laitues, les Vignerons disent aussi dresser une vigne, c'est-à-dire la trousser proprement,

**ÉBOURGEONNEMENT**<sup>36</sup> : L'action d'ébourgeonner, ébourgeonnement est un terme d'Agriculture, car on dit voici bientôt le tems de l'ébourgeonnement, l'ébourgeonnement est nécessaire à la vigne, et cet ébourgeonnement n'est autre chose que d'ôter sur arbre, ou d'un sep de vigne le bois qui consomme inutilement la sève.

**ÉBOURGEONNER**<sup>37</sup> : En terme d'Agriculture est ôter à la vigne et aux arbres les branches inutiles, ce travail à l'égard de la vigne et des arbres se prend ver la fin de Mai et au commencement de juin, les jardiniers et les vigneronns disent il est tems d'ébourgeonner nos arbres, il ne faut point perdre de tems à l'ébourgeonner la vigne.

ÉBOURGEONNER n'a proprement été inventé que par rapport à la vigne, car on dit pampinare qui vient de pampinus, qui veut dire pampe, mais il plaît ceux Jardiniers, et ne convient pas mal au travail que chez eux lui a acquis ce nom, à cause qu'en ébourgeonnant on ôte en effet des branches encore toutes tendres, et qui ne sont presque encore que bourgeons, ainsi ce terme sera admis dans le Jardinage.

**ECHALADER**<sup>38</sup> : terme d'Agriculture, les Vignerons disent j'échaladerai demain ma vigne, cette vigne en vaudra mieux, lors qu'elle sera échaladée, c'est-à-dire lors qu'au pied de chaque sep on aura fiché un échala, échalader vient du mot échalas.

**ÉCHALAS**<sup>39</sup> : Est un morceau du bois long de trois pieds et demi ou de quatre même el épais d'un pouce, il le fait pour l'ordinaire de cœurs de chêne qu'on fend exprès pour cela ; les échalas servent pour appuyer la vigne, et l'on comprend aussi sous ce nom certains échalas longs de douze

---

<sup>35</sup> En DU y en DDP.

<sup>36</sup> En DU.

<sup>37</sup> En DU, en DDP aparece referido solamente a los árboles frutales y remite a la entrada "Fruitiers"

<sup>38</sup> En DU.

<sup>39</sup> En DU, en DDP y en DO.

pieds, que nous appellons autrement des perches, cette vigne disent les vigneronns à *besoin d'échalas voilà une belle botte d'échalas.*

[ECHALAS, est dit en Latin *pedimentum* comme si on avoit voulu dire aux seps de la vigne (...) il y en a qui font deriver ce mot d'échelle (P. Labbe) une échelle servant pour aider à monter ainsi que l'échlas sert à la vigne pour l'ééver en haut.

**ÉCUYER**<sup>40</sup>: Terme d'Agriculture, les Vignerons disent, *il n'y a que l'écuyer qui a donné cette année et l'écuyer n'est qu'un faux bourgeon qui croît au pied du sep de la vigne, et qui n'est pour l'ordinaire qu'un reste du suc qui se porte à cette partie ; et qui ne peut par consequent qu'operer un effet tres médiocre, soit par raport au fruit qui en vient, soit par raport à la maturité qui jamais n'en est parfaite n'ayant pas tous les temps que la nature prescrit pour en cuire entierement le suc...*

[ECUYER par raport à la vigne se dit en Latin *oculus posterior* et écuyer suivant ce qu'il est, a été, nommé ainsi par raport au nom d'écuyer dit en latin *scitarius* qui signifie gentilhomme au plus bas degré, le bourgeon qu'on nomme écuyer venant après les autres, et n'étant pas si recommandables]

**ÉGRAPER**<sup>41</sup>: on dit égraper le raisin, c'est-à-dire lui ôter la grappe, ce qui s'observe dans le tems de vendange, soit dans le vaisseau à mesure qu'on apporte le raisin pour y être foulé, soit dans la cuve lorsque la vendange y est, ainsi on dit *il faut égraper cette vendange, crainte qu'en venant à se fermenter, le vin ne contracte le goût de la grappe.*

**FAÇON**<sup>42</sup>: Terme d'Agriculture ; on dit donner les façons aux vignes ; ces vignes ont en toutes leurs façons ; cette terre a manqué de façons ; c'est-à-dire, n'a pas été cultivée comme il faut.

[FAÇON, est dit en ce sens *cultura*, qui veut dire *opera, lucrum*, qui signifie le travail d'ouvrier, le gain qu'il en tire].

**FAÇONNER**<sup>43</sup>: Terme d'Agriculture ; on dit, *il faut bien façonner la terre si on veut qu'elle rende du profit ; vous n'avez pas bien façonné cette vigne, et façonner*

<sup>40</sup> En DU. Tanto el DDP como el DO incluyen el término referido al personal de servicio ("le haut rang parmi les domestiques") así como al ayudante de cocina ("une des principales qualités de l'écuyer de cuisine est la propreté). En ambos diccionarios se detallan las cualidades y las competencias de cada uno pero no encontramos referencia alguna al écuyer referido a la agricultura y en concreto a la viticultura.

<sup>41</sup> En DU y en DDP.

<sup>42</sup> En DU, DDP.

une vigne ou une terre ; c'est proprement parlant, luy donner la culture qui luy convient.

**FICHER**<sup>44</sup> : Terme d'Agriculture ; les Vignerons disent, ficher des échelas en terre, pour dire les y faire entrer ; il faut ficher un échelas au pied de ce sep pour y attacher les branches nouvelles, qui succomberont sous les poids de leurs fruits si on neglige de le faire.

**GOÛE**<sup>45</sup> : outil dont se servent les Vignerons pour éguiser les échelas, et ce *goûé*, est une espece de grosse serpe, on employe aussi cet outil pour cogner sur l'échelas, et le faire entrer au pied d'un sep.

[Ce mot est de pur caprice, et utilité aux environs d'Auxerre, et se dit en Latin, *falx major*].

**GRAPPE**<sup>46</sup> : Grappe de raisin, partie où le fruit du raisin est attaché, et non pas un raisin tout entier, ainsi qu'on l'entend à Paris.

**HAUT**<sup>47</sup> : on dit en terme d'Agriculture, *haute vigne*, c'ets à dire, une treille, qui étant haute, a occasionné de donner cette épithete à vigne.

**HOTTE**<sup>48</sup> : est une espece de panier fait exprés pour être porté sur le dos par le moyen des bretelles qui y font attachées, et ce panier est ordinairement fait d'osier, et la partie qui s'applique au dos, est platte et l'autre que dans sa longueur luy est opposée, est rond ; ce panier est large par le haut se terminant en pointe par le bas il y a des hottes qui ont un collet, d'autres qui n'en ont point. Cette sorte de panier est fort utile pour le transport qu'on veut faire des terres, les Vignerons s'en servent surtout, ils ont des hottes et des demi-hottes qui ne sont grandes qu'à moitié des premieres.

**HOÛE**<sup>49</sup> : est un instrument de fer large et plat comme une besche qui seroit renvesée, et cette hoüe a pour l'ordinaire une manche de deux pieds de longueur ; les Vignerons s'en servent pour labourer la vigne.

[HOÛE se dit en Latin *marrha*].

<sup>43</sup> En DU.

<sup>44</sup> En DDP, en DU y DO.

<sup>45</sup> En DU (aunque aparece como "Gouet" en lugar de "Goüe").

<sup>46</sup> En DU (aparece como "Grape" y remite a la entrada "Vin". En DO aparece en plural "Grapes" y en DDP también aparece como "Grape").

<sup>47</sup> En el DO aparece pero referido a la caza y no a la agricultura.

<sup>48</sup> En DU aparece como "Hote", en el DDP y en el DO aparece como "Hotte".

<sup>49</sup> En DU, en DDP y en DO.

**HOYAU**<sup>50</sup>, outil propre aux Jardiniers et aux Vignerons et ce hoyau est une espece de pic, ou pioche large par le bout, et dont ils se servent pour donner à la terre ou aux vignes les labours que leur conviennent.

**LIVIERE**<sup>51</sup> : grosse barre de fer ronde d'environ trois pouces, longue de quatre pieds, et pointuë par le bout d'en bas. C'est un instrument dont se servent les Vignerons pour planter de la vigne, on dit, *planter la vigne à la liviere* ; il n'y a que les terres pierreuses qui sont propres à planter la vigne à la liviere.

**MAINS**<sup>52</sup>: Terme d'Agriculture, on dit, les vignes ont des uriles qui leur servent comme de mains pour s'attacher aux échelas et ces mains sont des filets qui s'entortillent contre les branches voisines, et qui les embrassent fortement, ainsi qu'on le voit dans la vigne et dans la plûpart des legumes.

[MAINS, terme fort bien inventé par l'analogie qu'il y a entre des mains qui prennent et ces parties des plantes qui embrassent, et mains se disent par rapport à la vigne *capreoli*, et par rapport aux legumes *claviculi*]

**MEIGLE**<sup>53</sup> : Espece de pioche dont les Vignerons se servent pour labourer la vigne, et cette meigle est composée d'un fer large du costé du manche, et qui se termine en pointe et est toute courbée.

[Cet outil est fort en usage du côté de Chablis]

**OREILLE**<sup>54</sup> : On dit en terme d'Agriculture, la vigne ne fait que l'oreille de chat, c'est-à-dire que les feuilles de la vigne, lors qu'elles commencement à s'épanouïr, ressemblent à une oreille de chat ; ce qui est une marque que le bourgeon a souffert, car il faut que ces feuilles soient presque rondes et non pas pointuës.

[La ressemblance qu'on a trouvé entre une oreille de chat et la feuille de la vigne dans le cas que je viens de la marquer a fait admettre dans l'Agriculture ce terme qui est bon]

**PAISSELER**<sup>55</sup> : Terme usité parmi les Vignerons, et ils disent, il est tems de paisseler la vigne, c'est-à-dire de fichier des échelas, ou des paiseaux aux

<sup>50</sup> En DU y en DDP.

<sup>51</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionarios consultados.

<sup>52</sup> En DO. El autor remite a la obra de Duhamel, *La Physique des arbres*.

<sup>53</sup> En DDP.

<sup>54</sup> En DU, en DDP y en DO (aparecen diferentes acepciones de esta palabra).

<sup>55</sup> En DU y en DO.



pieds des seps de vigne, mes vignes sont paisselées, ce mot principalement s'emploie dans le pays Auxerrois, et ceux des environ.

**PAPILLON**<sup>56</sup> : terme d'Agriculture, et les Vignerons disent, *les vignes font le papillon*, c'est-à-dire que leurs bourgeons en s'épanouissant ne donnent qu'une feuille de chaque côté, qui ressemblent aux aîles d'un papillon, et c'est une mauvaise marque.

[Ce mot n'a pû être autorisé qu'après une serieuse attention sur le sujet avec lequel il a du rapport, mais pour signifier que la vigne fait le papillon, on dit en Latin, *vitis vitiata*]

**PAPILLOTER**<sup>57</sup> : Faire le papillon, terme en usage parmi les Vignerons, *nos vignes*, disent-ils, ne font cette année que papilloter, c'est-à-dire, les parties qui devoient concourir à former les productions ont été dérangées ; ce qui fait que n'ayant pû en grossir le volume, elles sont devenuës imparfaites.

[Ce terme est hardy, mais fort significatif et par consequent bien receu dans l'Agriculture ; et papilloter se dit *vitiari*, qui veut dire être altéré]

**PAS**<sup>58</sup> : Terme d'Agriculture, on dit *planter de la vigne au pas* c'est-à-dire, sur un alignement tiré au cordeau le vigneron fait d'abord un trou avec la pioche capable et en état de contenir le chapon ou la crossette qui luy destine, puis quand ce chapon est posé il met un pied dessus tandis que portant l'autre à un pied et demi environ éloigné de celui qui tient le chapon, il fait près du dernier pied porté et sur ce même alignement un autre trou pour y mettre un autre chapon, après que de la terre de ce dernier trou, il en a rempli le premier fait, et c'est ainsi qu'il travaille jusqu'au bout de son alignement, on dit aussi, je feray planter de la vigne au pas, cette vigne a été plantée au pas.

**PERCHE**<sup>59</sup> : On dit parmi les Vignerons d'Auxerre, *cette vigne est assez forte pour être mise en perche*, j'ay fait mettre cette semaine trois quartiers de vigne en perche, et mettre en perche une vigne, c'est attacher detravers des perches aux échelas qui sont plantez au pieds des seps, à la hauteur d'environ un gran pied, pour y encouder les seps ; ce qui se pratique, comme j'ay déjà dit,

---

<sup>56</sup> En DDP y en DU.

<sup>57</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionarios consultados.

<sup>58</sup> En DDP y en DO.

<sup>59</sup> En DDP se hace referencia solamente a un pez que recibe este nombre.

que les vignes ont un agrement tout particulier et que les autres en tout autre vignoble n'ont pas.

[De *pertica* est venu le mot de *perche* qui signifie un baton fort long]

**PIOCHE**<sup>60</sup>: Outil dont se servent sur tout les Vignerons pour labourer leurs vignes. Cette *pioche* est composée d'une grosse lame de fer, qui dans son milieu a un trou qu'on appelle doüille, dans laquelle est un manche de bois long de trois pieds, et gros de trois doigts de tour d'un côté de cette doüille, est une espece de plaque de fer qu'on appelle panne, qui est épaisse d'une bonne ligne et demi longue d'un pied, et large de six pouces et de l'autre côté de cette doüille est une autre petite plaque se terminant au pointe, epaisse comme la première, et moins large, et les Vignerons appeellent cette partie de la pioche un pic.

**PIOCHER**<sup>61</sup>: Terme d'Agriculture, les Vignerons disent, *nous allons piocher la vigne, nos vignes sont piochées, et piocher la vigne* signifie luy donner les labours.

[PIOCHER se dit *arare*]

**PLANTAT**<sup>62</sup>: Terme en usage parmi les Vignerons, et plantat veut dire une vigne qu'il n'y a qu'un an qui est plantée, *voilà, disent-ils, un beau plantat, ce plantant est bien garni.*

[PLANTAT se dit *vitis novella*]

**PLANTE**<sup>63</sup>: Terme d'Agriculture, les Vignerons disent, *voilà une plante qui pousse bien, cette plante a manqué en beaucoup d'endroits, et plante* veut dire une vigne plantée depuis deux, trois ou quarante ans.

[PLANTE se dit en Latin ainsi que *planta*]

**PLANTER**<sup>64</sup>: Terme d'Agriculture, on dit, *planter de la vigne, planter des arbres tant fruitiers que sauvages*; et planter est mettre une plante telle qu'elle soit dans un trou fait exprés en terre.

[PLANTER vient de plant, qui a tiré son étymologie de *plantarium*]

**PLEION**<sup>65</sup>: Est de la grande paille coupée en deux et qui n'est pas battuuë au fleau; et ce pleion sert à accoler la vigne, ce pleion est appellé ailleurs, *gluis* ou *grande paille*.

---

<sup>60</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>61</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionarios consultados.

<sup>62</sup> En DDP y en DU.

<sup>63</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>64</sup> En DDP y en DU.

[PLEION se dit *stramentum*, et non pas *palea*]

**PLEURER**<sup>66</sup> : Terme d'Agriculture, on dit, *la vigne pleure déjà*, c'est-à-dire, qu'elle est en seve, que le suc nourricier y est déjà dans une telle action, que ne pouvant y être tout employé pour donner des productions est obligé de se faire jour pour sortir, par les incisions qu'on fait au bois, et qui est ce qu'on voit du sarment comme une espece de larmes ; ce qui est commun à tout bois moëlleux,

[PLEURER est fort bien inventé, et se di *vitis lacrymatur* ; cette liqueur qui sort du bois de la vigne ressemblent veritablement à des larmes]

**POULETTE**<sup>67</sup> : Terme d'Agriculture, les Vignerons disent, *voila de bonnes poulettes*, *j'en vas planter*, et ces *poulettes* ne sont autre chose que du sarment au bout d'un d'en bas duquel il n'y a pas du bois de deux seves comme aux chapons, et aux crossettes, si bien qu'on use de ces poulettes comme d'un plan de vigne propre à réussir.

**PROVIN**<sup>68</sup> : Est une branche de vigne qu'on couche en terre pour luy faire prendre racine, les Vignerons disent, *j'ay cette année fait un milier de provins dans un arpent de vigne ces provins sont admirables, tant ils ont jetté.*

**PROVIGNER**<sup>69</sup> : En terme d'Agriculture, est coucher des branches de vigne en terre pour leur faire prendre racine, les Vignerons disent, *ce n'est pas peu à un homme de nôtre profession de sçavoir bien provigner.*

[PROVIGNER une vigne proprement parlant, c'est en multiplier les seps]

**RAISIN**<sup>70</sup> : Fruit que produit la vigne, il y a plusieurs sortes de raisins et ont dit le raisin est tout alteré, le raisin n'est point meur.

**RECOURS**<sup>71</sup> : Terme en usage parmi les Vignerons et qui signifie la même chose que *courson*, mais il dit davantage, d'autant que cette petite branche qu'on laisse exprés au pied de la vigne, est veritablement un bois auquel on a recours, au cas que le sep vienne à manquer ; ce qui arrive ordinairement après que ce sep a porté du raisin pendant plusieurs années.

<sup>65</sup> En DDP, en DO y en DU aparece como "Pléyon".

<sup>66</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>67</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionario consultados.

<sup>68</sup> En DDP, en DU.

<sup>69</sup> En DO solamente.

<sup>70</sup> En DDP; en DO remite a "Vigne", y en DU.

<sup>71</sup> En DDP y en DU.

[RECOURS se dit fort bien *auxiliaris surculus*, branche auxiliaire, l'explication le marque assez].

**ROGNER**<sup>72</sup> : Terme d'Agriculture, on dit, *rogner la vigne*, c'est-à-dire, couper tous les bouts des bois qui sont nouvellement produits, *cette vigne est rognée*, *j'auray bien tôt rogné ma vigne*, et cet ouvrage se fait pour l'ordinaire au moins de juin.

**ROSETTE**<sup>73</sup>: Terme d'Agriculture, on dit, *les vignes sont déjà toutes en rosetes*, c'est-à-dire, que les bourgeons étans presque tous épanouïs, forment avec leur feuilles fort bien arrangées, comme une espece de petites roses, qui est une bonne marque, au lieu que lors que dans ce tems, elles ne font que papilloter.

[On dit, *vitis dehisoit*, par rapport à la rose, qui lorsqu'elle commence à s'épanouïr, s'ouvre petit à petit]

**ROUX-VENTS**<sup>74</sup>: Les roux-vents qui surviennent ordinairement dans le Printemps sont des vents froids et piquants de telle manière, que se *faisant sentir* aux feuilles des vignes et des arbres encor tendres, sur tout à celles des perchers, il arrive que les dispositions à recevoir le suc étant rompües par cet inconvenient, les feuilles de ces arbres et de ces vignes privées de ce qui les soutient, se recroquevillent toutes, et deviennent rougeâtres.

**RUELLER**<sup>75</sup> : Teme d'Agriculture, on dit, *rueller la vigne*, voilà un arpent de vigne ruellé, il faut rueller cette vigne et rueller n'est autre chose avec la pane de la pioche, que d'enlever la terre du milieu d'une perchée de vigne et la relever de costé et d'autre contre les seps ; on commence ordinairement ce travail par le haut bout de la perchée en continuant jusqu'en bas de telle manieres que le milieu et la terre mise, comme j'ay dit, forme un dos de bahu tout le long de chaque perchée et cette façon qu'on donne aux vignes ne se pratique que dans celles qui sont plantées au cordeau.

**SARMENT**<sup>76</sup> : Le sarment de la vigne est le bois qui vient de la taille qu'on lui a faite.

---

<sup>72</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionarios consultados.

<sup>73</sup> Término que no aparece en ninguno de los diccionarios que hemos consultado.

<sup>74</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>75</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>76</sup> En DO, en DDP y en DU.

**SEP**<sup>77</sup> : Terme d'Agriculture, on dit, *un sep de vigne*, c'est-à-dire une tige sur laquelle naît le sarment de la vigne, les Vignerons disent *il faut encouder ce sep. Ce sep de vigne ne vaut plus rien.*

**SERPE**<sup>78</sup>: Outil dont se servent les Vignerons pour tailler leurs vignes; cet outil a une lame de fer large de trois doigts, qui a un bec recrocher, cette lame est tranchante par le moyen d'un peu d'acier qui est joint au fer du costé du tranchant!

**SOUCHE**<sup>79</sup> : Est generalmente le tronc de quelque gros arbre, on dit, *des sauvageons de souche*, c'est-à-dire, des productions qui naissent aux pieds des arbres, et qui ont de la racine; on dit aussi *des souches de vignes*, et ces souches c'est le pied de la vigne lorsqu'il n'est plus propre qu'à être coupé, on dit, *voila bien des souches dans cette vigne.*

**TERRER**<sup>80</sup>: Terme d'Agriculture, on dit, *terrere la vigne*, c'est-à-dire, apporter à la hotte de la terre au pied des seps, ce qui se pratique lorsqu'on voit de la vigne languir; et cette terre transportée ravive la vigne, à cause que le genie de cette plante étant toujours de prendre de nouvelles racines du côté de la superficie de la terre il arrive qu'à mesure qu'elle en prend, la terre devient rare dessus et épuisée par consequent des sels qui doivent former le suc qui luy sert de nourriture, si bien qu'y portant cette nouvelle terre, on y porte une nouvelle substance, qui luy faisant aussi acquerir de nouvelles forces, la font profiter à vûe d'œil, on dit aussi *cette vigne a besoin d'être terrée.*

[TERRER se dit, *viti recentem terram adjungere*]

**TESTE**<sup>81</sup> : On dit aussi parmi les Vignerons, *faire des testes aux vignes*, c'est-à-dire, du bout d'en bas de la vigne porter de la terre dans le haut avec une hotte, environ la longueur d'autre perche, et en mettre à la hauteur d'un pied, ainsi on dit, *Il faut faire des testes à cette vigne, cette vigne en vaudroit mieux, s'il y avoit des testes.*

[Faire des testes se dit, *vitem superiorem terrâ cumulare*, car il n'y a que dans le haut de la vigne qu'on en fait].

---

<sup>77</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>78</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionarios consultados.

<sup>79</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>80</sup> En DDP, en DO remite a la entrada "Vigne", y en DU.

<sup>81</sup> En DO remite a la entrada "Tête".

**TREILLE**<sup>82</sup> : Terme d'Agriculture, les Vignerons disent, *il est temps de tailler cette treille*, et une treille pour l'ordinaire est un cabinet composé d'un village et de seps de vigne qui le couvrent, ou bien c'est une palissade de raisins.

**TROUSSER**<sup>83</sup>: Terme d'Agriculture, on dit, *il faut trousser cette branche d'arbre, elle panche trop, que ne troussiez-vous cette vigne*, c'est-à-dire, que ne relevez-vous les bois de cette vigne qui traîne trop à terre ; si bien que trousser une branche d'arbres est la relever à cause qu'elle panche, et l'attacher à quelque chose pour luy servir d'appuy, jusqu'à ce qu'elle se soit fortifiée, et qu'elle ait pris un nouveau pli, on dit aussi, voila un arbre bien troussé, voila une vigne bien troussée.

[TROUSSER est un terme fort bien appliqué à l'Agriculture, et dit *colligere*, qui veut dire ramasser, relever].

**VENDANGE**<sup>84</sup> : Se prend aussi pour le raisin, lorsqu'on l'a foulé dans le vaisseau, et pour lors on dit *voila de belle vendange, cette vendange est assez meure*, on dit encor, *allons en vendange, nous irons demain en vendange*, c'es-à-dire, nous irons demain cueillir le raisin, ainsi on juge bien qu'en ce sens vendange signifie l'action de cueillir le raisin.

**VENDANGER**<sup>85</sup> : C'est-à-dire, cueillir le raisin ainsi, où vendangez-vous demain ? irez-vous demain vendanger vôtre clos, c'est ainsi qu'on employe ce terme dans l'Agriculture.

**VERD**<sup>86</sup> : Terme en usage dans l'Agriculture, les Laboureurs disent, *les bleds sont d'un beau verd, les vignes sont bien verdes*, c'est-à-dire, n'on point la feuille jaunâtre, qui est une marque de langueur en elles.

**VERGE**<sup>87</sup> : Terme d'Agriculture, on dit, *des verges de vignes*, qui veulent dire le bois de la vigne, le sarment, les Vignerons disent, vous laissez ces verges trop longues ne faites qu'un billon de cette verge.

[VERGE vient de *virga*]

---

<sup>82</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>83</sup> En DO.

<sup>84</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>85</sup> Este término no aparece en ninguno de los tres diccionarios aunque se debe tener en cuenta que tanto en DDP como en DO la entrada "Vendange" es muy extensa.

<sup>86</sup> En DDP y en DO.

<sup>87</sup> En DDP y en DO.

**VERGER**<sup>88</sup> : Terme d'Agriculture, les Vignerons disent, vous vergez trop long, le raisin blanc ne veut pas qu'on le verge si long que le noir à cause qu'il maille plus prés.

**VIGNE**<sup>89</sup> : Sorte de plante que des échelats soustiennent et qui porte les grappes du raisin.

**VIGNERON**<sup>90</sup> : Ouvrier qui façonne la vigne, *voila*, dit-on *un vigneron fort habile*.

**VIGNOBLE**<sup>91</sup> : Pays où les vignes sont en abondance, ainsi on dit, *l'Auxerrois est un beau vignoble*.

**VIN**<sup>92</sup> : Suc de raisins tiré par expression, et ensuite rectifié par la fermentation, ainsi on dit, le vinse rectifie lorsqu'en fermentant actuellement il a decharge de ce qu'il a de plus grossier, parce que dans la fermentation, les esprits se, meuvent de tel sorte que ce qui reste de cette liqueur n'en n'est que tes subtil.

### Conclusión

Como hemos podido comprobar, la mayor parte de los términos sobre viticultura y producción del vino presentes en el Diccionario de Liger (que corresponde a los primeros años del siglo XVIII), se encuentran igualmente en los tres diccionarios seleccionados y cuya publicación se sitúa en la segunda mitad del siglo. Además un gran número de estas definiciones son idénticas a las de Liger (esto no suele venir indicado en la mayoría de las ocasiones). Esto nos lleva a reflexionar por una parte sobre el curioso concepto de la imitación o plagio presentes en el Siglo de las Luces y por otra parte podemos afirmar que una obra tan poco valorada y que goza de tan escasa consideración como es el Diccionario de Liger, tuvo una indiscutible influencia en los diccionarios generales sobre agricultura del siglo XVIII. Este trabajo es ampliable a otros muchos diccionarios de la época así como a otros diccionarios del siglo XIX en los que se podría igualmente

---

<sup>88</sup> En DDP, en DO y en DU.

<sup>89</sup> En DDP, en DO aparece incluso la etimología latina que no suele aparece en todas las entradas, en DU tan solo se hace referencia a "l'article XVIII de l'ordonnance du mois d'août de 1669 sur la defense de chasser dans la vigne". También aparece en DU.

<sup>90</sup> En DO y en DU.

<sup>91</sup> En DO y en DU.

<sup>92</sup> En DDP, en DO y en DU.

seguir el rastro de todos estos términos que hemos seleccionado y comprobar si continúan aparecidos en otras obras y qué tratamiento se les da. Del mismo modo podríamos observar si las deficiones reciben la influencia directa de otros diccionarios o del propio diccionario de Liger.