

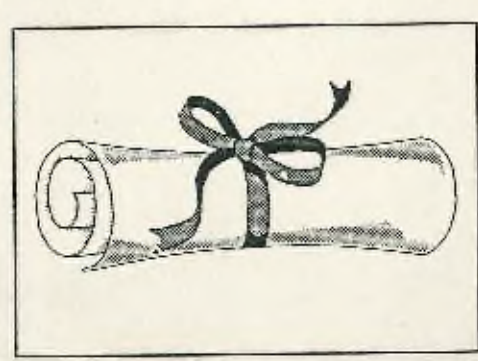
fait 21 Dupre de St. Martin <sup>2</sup> porte feu d'origine

Copie 1

Montauban

1770

Serie C 1349  
pièces 31, 32, 50





2

# Généralité de Montauban

## Subdélégation de Montauban

N<sup>o</sup> 1<sup>o</sup>

Bordelais noir feuille ronde un peu dentelée couleur d'un vert foncé, grappe longue, lâche gros grain rond, la peau peu épaisse. Il faut noter que le Bordelais donne beaucoup qu'il soit dans un bon terrain quoiqu'on le laisse à l'air 3. Jours sur le bois nouveau. Il produit beaucoup. Son exposition la plus favorable est à demi collaux ou côté du Sud. On est, c'est-à-dire des terres sèches que nous cultivons pour la production et qui font de très bon vin qui peut traverser les mers.

N<sup>o</sup> 2<sup>o</sup>

Bouissôles noir feuille longue peu dentelée d'un vert pâle, grappe longue, lâche, grain rond, peau peu épaisse, le vin excellent pour faire de bon vin, pour manger, et secher, on en fait du ratafia excellent une dixaine de mines sur dix à onze dixaines d'autres quantités noires mêlés ensemble qui produit un vin excellent bon pour le transport. Son exposition la plus favorable est au Sud. Il vient dans le gravier.

N<sup>o</sup> 3<sup>o</sup>

Bouillene noir, feuille ronde peu dentelée, d'un vert pâle, grappe longue, pas autant lâche que celle de Bouissôles gros grain rond d'un noir clair, la peau très fine, bon à manger quand il en dans une terre sablonneuse, il produit beaucoup dans un bon fond.

mais les raisins se pourrissent si le commencement de l'octobre est pluvieux. Je ne suis bien trouvé de le planter dans une terre un trop grasse un trop sèche son exposition la plus favorable est l'est.

11°. 4°.

Ajudet Noir, feuille longue, beaucoup dentelée d'un vert foncé, petite grappe rousse, serice, grain long, peu épais très bon pour faire de bon vin, bon pour le transport et est d'une grande ressource dans nos collines à cause qu'il vient dans les plus mauvaises terres, mais son exposition la plus favorable est Ouest-Sud-Ouest.

11°. 5°.

Milbae noir feuille longue au peu dentelée d'un vert clair, grappe fort longue, très grosse et rouge gros grain pointu la peau épaisse, très bon à manger et pour faire du vin. et si on le pressé, l'on en fait de bon vin au sous qui sont préférables aux raisons de France, et le grain étant sec et si gros, il faut de bonne terre, car dans un terrain aride il ne fait que languir. Son exposition favorable est le Sud-Est.

11°. 6°.

Languedoc raisin vert de province de Tours, feuille longue et à gros festons d'un vert clair, grosse grappe, claire et longue grain tend soit peu à long comme le Bouilleux noir quand il est en bonne terre, il produit beaucoup à l'exposition du Sud-Est. Si par la plante dans un terrain aride il n'est pas d'une longue durée de même que dans un endroit marécageux.

11°. 7°.

QUOCOURT raisin noir la feuille un peu plus longue que l'onde plate et beaucoup dentelée, grappe rousse.

et Service d'une feuille grosse, le grain rond, peau  
épaisse, très bon pour faire du vin, l'on doit le planter  
dans une bonne terre sablonneuse, mais non pas dans  
le bas des coteaux car il est fort sensible au froissement  
et si l'on le place dans du gravier la grande chaleur que  
nous éprouvons dans le mois d'Avout fait secher les  
raisins. Son Exposition la plus favorable est Ouest, ou  
Sud Ouest.



N<sup>o</sup>. 8<sup>o</sup>.

Marccai noir feuille a grand pectin, d'un vert  
foncé, grappe ronde et serrée d'une grosseur moyenne  
grain rond, peau épaisse, il produit beaucoup et ne  
crain pas le froissement, il vient dans le gravier et dans  
l'ouy-teur, son goût plat et à manger. La situation  
la plus favorable pour faire du bon vin est le Sud.

N<sup>o</sup>. 9<sup>o</sup>.

Pignac noir feuille ronde un peu claire d'un  
vert foncé, fait un des plus gros raisins il forme une  
grosse grappe longue fort serrée, et au touc il se forme  
3 ou 4 autres, le grain est rond plat et petit que gros,  
la peau épaisse. La situation la plus favorable est la  
plaine, il faut le planter au moins à 5 pieds de  
distance, et quoique l'on ne laisse pas beaucoup de  
bois il produit beaucoup.

N<sup>o</sup>. 10<sup>o</sup>.

Chalosse Rouge feuille ronde dentelée, grappe ronde  
et serrée grain rond peau fine il produit beaucoup  
dans la bonne terre, s'il est planté dans une terre  
seche il pousse bien tôt, il vient ce pendant dans un  
fond de rocher mêlé de sarras et dans la plaine il  
produit beaucoup au haut d'un coteau si le fond est bon.

N<sup>o</sup>. 11<sup>o</sup>

Mourellet noir feuille ronde et pas dentelée  
 serrée et ronde, grain rond, d'une  
 mediocre grosseur, la peau fine il produit beaucoup.  
 S'il est un peu chargé de bois une petite quantité  
 suffit à cause qu'il donne une mauvaise qualité au  
 vin, car s'il domine sur des autres espèces le vin  
 est doux, et s'il peut s'avancer et devient aigre.  
 mais comme il donne beaucoup et qu'il fait le vin  
 fort noir, l'on peut en avoir du 5<sup>me</sup> au 6<sup>me</sup> une  
 situation humide fait pousser les raisins, aussi les  
 plantons nous à demi coteau au Sud, et au Nord.

N<sup>o</sup>. 12<sup>o</sup>

Zarnene noir feuille ronde dentelée grappe  
 serrée et ronde, grain rond, peau épaisse il produit  
 beaucoup dans la plaine, il ne se fait pas avoir une  
 trop grande quantité à cause qu'il ne donne pas  
 une bonne saveur au vin.

N<sup>o</sup>. 13<sup>o</sup>

Fer noir, feuille longue à grands festons, d'un vert  
 foncé grappe longue, grain rond, d'une mediocre  
 grosseur, la peau fort épaisse, peu qu'il produise et  
 fait lui laisser beaucoup de bois, il donne une bonne  
 qualité au vin pourvu qu'il ne domine pas sur un 6<sup>me</sup>  
 ou 7<sup>me</sup>. Suffit dans le mélange, il vient dans toutes  
 les expositions et toutes sortes de terres, si cependant  
 la terre est mauvaise il ne donnera que de médiocres  
 récoltes.

N<sup>o</sup>. 14.

Vicypoul rouge ou couleur de Prunier, feuille grande peu dentelée, d'un vert pâle, grappe longue, lâche, gros grain rond, peau épaisse, il faut y laisser beaucoup de bois pour qu'il produise, le brouillard lui est contraire Il vient en mauvaise terre mais son exposition la plus favorable est le Sud.

N<sup>o</sup>. 15.

Mauresi noir feuille ronde et peu dentelée, courbée grappe serrée, grain rond, peau épaisse dure médiocre grosseur, et il en faut avoir qu'une petite quantité. Son Exposition favorable est le Sud.

N<sup>o</sup>. 16.

Guindolen Arage. feuille ronde et d'un beau vert, grappe ronde et serrée, gros grains rond, peau épaisse très bon amangeur, il vient très bien en halle le brouillard ne tache pas sa feuille qui résiste aux premières gelées blanches, et les raisins sont d'un transparent agréable, il se conserve jus qu'au mois de Mars-frais, il vient dans toute sorte de terrain mais l'exposition du Sud est la préférable.

N<sup>o</sup>. 17.

Louval noir feuille grande à grands festons d'un vert foncé, grosse grappe serrée et longue, gros grain rond, peau épaisse, il change beaucoup s'il est dans un grand fond, il craint peu le brouillard, et il vient fort bien dans la plaine.

N<sup>o</sup>. 18.

7  
Cinturie noir feuille noire a petits pectons  
grappe ronde serrée, et petite, grain rond et petit  
peu épaisse, le raisin est le plus rond que nous  
ayons, son vin est aussi noir que l'autre, et singulier  
flaveux il se se ravonne mieux avec 15 lb de blancs  
après la fermentation, il donne du vin aussi noir  
que celui de Bourgogne, il vient dans un bon  
terrein qui ne soit pas marécageux. Son  
exposition dans le coteau est le Sud ouest, il  
est mis au 2. de Août. S'il étoit planté dans un  
gravier au Sud il pourroit dans peu d'année

N<sup>o</sup>. 19.

MCOUZAC rouge feuille rouge peu dentelée  
son vert est foncé, grappe serrée et ronde, grain  
rond, peu très épaisse, il vient dans nos terres  
arides, et encauvées il produit beaucoup, mais s'il  
voisine de les autres espèces, il tend le vin dur  
c'est un des raisins que l'on conserve plus long-temps  
vert, il vient dans toutes les Expositions et dans  
tous terrains et ne craint point le bruyère

N<sup>o</sup>. 20.

Clarette rouge, feuille longue, peu dentelée son  
vert pâle et le dessous blanchâtre grappe longue,  
lâche, grain pointu, peu épaisse, bon à manger  
il vient comme le Meouzac dans toute exposition  
et dans tout terrain, ils se conservent long-temps  
après quoy ils sechent et sont bons à manger et font  
un excellent vin. /

N<sup>o</sup>. 21.

Oustene rouge, feuille longue à petits festons  
d'un vert foncé, grappe serrée, ronde, petit grain, peau  
fine, il est mûr au 15 août, son goût est flatteur  
pourtant qu'on le cueille avant sa parfaite maturité,  
il fait y laisser beaucoup de bois pour qu'il produise  
il se plante dans un terrain de la seconde qualité  
à fin que les raisins se précipitent plus avant  
la maturité des autres. Son exposition favorable  
est le Sud Est.

N<sup>o</sup>. 22.

Pied de Corbeau noir, feuille longue à grands  
festons, d'un vert foncé, grappe serrée, grain rond,  
peau épaisse, il fait laisser beaucoup de bois  
et il donne peu, aussi je n'en fais pas un grand  
Son exposition est au Sud et dans du gravier.

Meilleurs raisins blancs pour manger

N<sup>o</sup>. 23.

Chasselas blancs, il vient très bien dans ce pays  
en treille et pour couvrir des cabinets. J'en ai planté  
dans du gravier qui produisent beaucoup, le fruit  
est délicieux. J'ai remarqué que l'exposition du Nord  
est la plus favorable pour les cabinets et que les raisins  
ont un goût plus relevé.

N<sup>o</sup>. 24.

Ondene blanc, feuille longue, peu dentelée,  
d'un vert clair, grappe longue un peu serrée, grain  
un peu pointu, la peau peu épaisse, c'est un des  
meilleurs raisins que je connaisse pour manger.



et faire de bon vin il donne beaucoup il vient sous  
toutes les expositions, mais les terres grasses et  
humides font un grand tort à la bonte. Son  
exposition pour le bon vin est le Sud et il faut  
que la terre soit de la seconde qualité, sans quoi  
il ne produit que très peu de vin.

N<sup>o</sup>. 2.5.

**Irhan muscat** graine feuille ronde à grande  
festeau d'un verd pâle grappe longue, un peu serrée  
grain rond peu ou rien fier et nouette marquée  
se tacher plus foncée son goût approche de muscat  
mais plusieurs le préfèrent, il donne beaucoup et il  
est un peu au 2<sup>o</sup>. C'est il vient dans tout les terres  
et expositions et se croit par le brouillard, mais  
bien l'humidité sa situation favorable est au haut  
des coteaux.

N<sup>o</sup>. 2.6.

**Sabowiel** feuille ronde un peu dentelle d'un  
verd foncé grappe ronde serrée et petite grain rond et  
petit la peau fine d'un jaune clair parsemée de petites  
taches d'un jaune foncé, c'est le meilleur raisin pour  
faire du bon vin mais il produit peu, son exposition  
est dans les bonne terre au Sud-Est ou dans l'après  
midi et par le brouillard, il fait le plus beau vin de bois.

### Les Raisins Recosses.

N<sup>o</sup>. 2.7.

**Raisin de la 1<sup>re</sup> Jeune noir**, il est un peu commun  
de France, sa feuille est ronde peu dentelle d'un rouge  
pâle grappe ronde serrée et verte, grain rond, petit  
et la peau fine, il vient très bien en treille, et il en  
fait un vin qu'une petite quantité à cause que les  
abeilles commencent à le manger avant leur parfaite

matériel, son exposition la plus favorable est le long des  
murailles, et au Nord. Et à cause que l'exposition du  
Sud seche promptement ses feuilles avant l'autonne.

N<sup>o</sup>. 28.

Mouche blanc. feuille longue peu dentelée  
deux beaux vides, grappe ronde tendre, grain gros doux, le  
grain très fin, il est mûr quel que jour après le  
raisin de la St. Jean, et d'un goût suave, les abeilles lui  
font la guerre ainsi que les mouches et que fait que des  
raisins sont malpropres, et que pour si en avions qu'on  
petite quantité, il vient très bien en treillage, mais  
pour en manger des bons, il faut les planter dans  
le grevier au haut des cotaux.

N<sup>o</sup>. 29

Malvoisie feuille longue, et d'un vert foncé peu  
dentelée, grappe ronde et serrée très bon à manger, et est mûr  
quelque jour après le Mouché, et produit beaucoup  
S'il est dans une bonne terre le long des murs au Sud-est,  
et ainsi le bruyard dans la plaine.

N<sup>o</sup>. 30.

Coronthe blanc il donne beaucoup S'il est planté  
au haut des cotaux et ses raisins sont délicieux, son  
exposition favorable est le Sud.

N<sup>o</sup>. 31.

Coronthe rouge c'est le même que le blanc fort rare  
dans ce pays.

N<sup>o</sup>. 32.

Gros muscat de treillage c'est un des plus gros raisins  
que nous ayons, et est mûr dans toutes nos provinces  
J'en ai fait planter dans beaucoup d'expositions, et  
différents terrains, et je n'ai pas réussi, l'exposition  
plus favorable est le long des murs, sous les toits et  
le long des bruyards il est le meilleur pour confire  
et pour faire du vin.

N<sup>o</sup> 33.

Petit Muscat noir cest celuy qui réussit mieux dans le coteaux quoy que broüllard. Son vin nous avons qu'en petite quantité dans nos vignes il réussit beaucoup mieux en treillage.

N<sup>o</sup> 34.

Petit Muscat couleur de drape cest le plus Joly vin en muscat que je connaisse, il vient dans les coteaux mais il réussit mieux le long des murs à l'exposition du Sud.

N<sup>o</sup> 35.

Petit muscat blanc, très sacré dans le coteaux, mais le broüllard le tache beaucoup, son exposition plus favorable est le haut des coteaux, dans la bonne terre, et même sur les arbres, où il broüllard ne réussit pas.

Espèces meures au V. 8<sup>me</sup>

N<sup>o</sup> 36.

Blanquette blanc feuille ronde d'un verd fin peut dentelée, grappe longue et serrée, grain rond et gros et gros le plus très fin, cest le raisin qui produit le plus, et qui vient dans toutes sortes de terrain, il ne craint pas le broüllard. On en fait du vin blanc très bon, et qui garde long-temps sa blancheur, très bon pour faire du vin de table, et il donne beaucoup, on ne sçait avoir une trop grande quantité de cette espèce.

N<sup>o</sup> 37.

Clarette blanc feuille longue agrand, fenteur d'un verd pale le dessous blanchâtre, grappe longue, large, grain long peu épais, très bon amangé et coriace long-temps sa fraîcheur, très bon pour faire du vin blanc il vient dans toute sorte de terrain et produit beaucoup l'exposition principale pour faire du bon vin est le haut des coteaux.

N<sup>o</sup> 38. Berdamer Blanc feuille ronde à grande feston  
d'un vert franc grappe serrée et longue grain rond et  
petit. La peau très fine, il produit beaucoup dans  
un bon fond et ne craint point le brouillard.

N<sup>o</sup> 39. Ongrie Jaune feuille très dentellée bien en arc  
dans la feuille d'un vert clair grappe ronde et petite, gros  
grain la peau épaisse, très bon à manger, mais il ne  
donne pas beaucoup dans le coteau, il réussit mieux dans  
dans le treillage si la terre est bonne.

N<sup>o</sup> 40. Chalosse blanc et presque pas dentelé d'un vert  
clair, grappe ronde au peu serrée, gros grain, peau fine,  
il est d'une ressource dans ces terres légères. il produit  
beaucoup et fait de bon vin, son exposition favorable  
est le Sud à demi coteau.

N<sup>o</sup> 41. Louval Blanc, grande feuille à grands festons  
d'un joli vert, grosse grappe longue serrée, grain  
rond peau épaisse, d'un jaune clair, il produit  
beaucoup, il ne craint pas le brouillard, il vient dans  
les meilleures terres de plaine et très bon à manger quand  
il est à l'exposition du Sud.

N<sup>o</sup> 42. Meuzac blanc feuille ronde peu festonnée  
ronde, grappe au peu plus longue que ronde, serrée  
grain rond, peau fort épaisse, il se conserve long temps  
vert, et il est d'une ressource dans nos mauvais terres  
ne craint pas beaucoup le brouillard, produit beaucoup  
sur plaine, mais s'il donne sur les autres coteaux  
peu le vin doux.

N<sup>o</sup>. 43. *Aquidet blanc* feuille longue peu dentelée d'un  
verd clair, grappe longue serrée, grain pointu, peau  
épaisse il ne craint pas le broüillard, vient très bien la  
plaine produit beaucoup, et fait de très bon vin

N<sup>o</sup>. 44. *Bouillene blanc* feuille grande & grande serrée d'un  
verd pâle grappe fort longue, et lâche, gros grain rond,  
la peau très fine, il produit beaucoup dans le coteau  
et non dans la plaine à cause du broüillard, il se fait  
pas l'employer pour le vin blanc, car il le rendroit  
rouge. Son exposition favorable est le haut des coteaux

N<sup>o</sup>. 45. *Salsol gris* feuille ronde peu dentelée, grappe longue  
serrée, grain rond, la peau très fine, donne beaucoup  
s'il on le charge de bois, il fait un bon terrain qui ne  
sott pas humide, il ne faut avoir de cette espèce qu'une  
petite quantité /

N<sup>o</sup>. 46. *Gros blanc* feuille ronde et rousâtre fort dentelée  
gros grappe fort longue, très lâche, gros grain rond, d'un  
jaune fort clair, la peau épaisse, il est très bon pour  
s'ecter, mais ne produit pas beaucoup, il faut le charger  
de beaucoup de bois, il craint le broüillard, la situation  
favorable est le haut des coteaux dans de bonne terre

N<sup>o</sup>. 47. *Rouchoulen Blanc* feuille ronde peu dentelée  
d'un verd foncé grappe ronde un peu serrée, grain  
gros, rond, la peau peu épaisse, il craint fort le  
broüillard, nous n'en avons que petite quantité

N<sup>o</sup>. 48. *Casque Jaune Blanc*, feuille longue peu dentelée  
d'un verd clair, grappe rouge fort claire, grain gros rond

Nean Epaine, il faut lui laisser beaucoup de bois  
et le planter à la bry du Broillard, il n'en faut  
qu'une petite quantité

N<sup>o</sup> 49.

Colombat blanc feuille ronde à petits festons  
Grappe lâche croute, grain rond, il faut lui laisser  
beaucoup de bois et le planter à la bry du broillard  
et n'en faut avoir qu'une petite quantité

N<sup>o</sup> 50.

For blanc Feuille croute pour verdelle d'un verd pâle,  
grappe longue, serrée, grain rond petit, peu. Epaisse  
il faut lui laisser beaucoup de bois, il est très bon pour  
le vin, mais il n'en faut qu'une petite quantité sur  
votre Plantation

N<sup>o</sup> 51.

Bourguignotte, Dont partie de la grappe sont  
noirs et blancs, le reste est mélangé.

---

# Subdélégation de Santonia



N<sup>o</sup>. 1<sup>o</sup>. Muscat noir on ne s'en trouve pas dans le pays de  
de meilleur raisin pour manger il est d'un goût et  
d'un parfum délicieux on en fait rarement du vin  
son exposition est au midi. ceux qui viennent  
sans l'arique sont préférés pour manger à cause  
de sa taille. La grappe est longue et serrée et le  
grain gros.

N<sup>o</sup>. 2<sup>o</sup>. Muscat blanc il ne diffère que de sa  
couleur au muscat noir.

N<sup>o</sup>. 3<sup>o</sup>. Rougegrosse ce raisin est plutôt grisâtre  
que noir il ne fait pas de bon vin mais il donne  
abondamment pour le fruit. Le raisin de Brouillard  
il ne se mange et ne se garde son grain est  
rond, la grappe longue, et lâche. il arrive plus  
souvent qu'il ne réussit.

N<sup>o</sup>. 4<sup>o</sup>. Anglais noir ce raisin appelle Cuvais est d'une  
bonne qualité il sert à soumettre qu'il se multiplie  
plus qu'il ne l'est, il fait un vin court et bon  
pour l'ordinaire; est petit de même que le grain qui  
est rond. Son raisin est rouge, et le raisin se  
garnit. Souvent de Brouillard la grappe est plutôt  
ronde que longue, bien serrée, il résiste aux chaleurs  
du mois d'août ce qui est d'un grand profit.

N<sup>o</sup>. 5.

Degraine blanc, ce raisin est de toute beauté  
bon à manger, sa première qualité et la dernière  
est d'être bon à seller, le raisin est presque  
blanc et fort gros, le grain est fort gros, et a une  
peu la forme d'une olive il résiste aussi à la  
séchonne, la grappe est extrêmement lâche.

N<sup>o</sup>. 6.

Mauzac blanc ce raisin est d'une très bonne  
qualité, il fait un vin ardent, bon à manger, la  
sèche reste toujours petite, et se charge de fruit  
qui résiste d'ordinaire à tous les insectes  
il est presque et se conserve souvent une année entière  
et quelque fois plus, son grain est très petit sa  
peau épaisse tapissée de semences la grappe est  
d'ordinaire serrée on fait des confitures de son  
jus.

N<sup>o</sup>. 7.

Bouillenc blanc. ce raisin se fait seul un  
vin extrêmement doux il est le plus précieux de la  
contrée, aussi le trouve-t-on ordinairement sous  
la bouche en temps de vendanges, tant il a la queue  
faible, il est bon à manger, le raisin est rouge  
Le grain rond, la peau fine, la feuille en est  
très belle et d'une belle couleur.

N<sup>o</sup>. 8.

Bouillenc noir ce raisin est le plus supérieur  
à celui dont nous venons de parler, ont peut attribuer  
à celui-ci toutes les bonnes qualités d'un raisin  
La souche est extrêmement abondante, une  
personne ne s'en voit pas à plaindre d'aucun  
côté de la vigne de ce plan.

N<sup>o</sup>. 9.

Marustel noir ou Braucol, ne se mange  
pas, mais les propriétaires se vendent sur son  
jus, presque ce raisin ne mûrit que tardivement  
et que c'est le plus gros que nous ayons, on le vend



N<sup>o</sup>. 14.

**almo yno medeu** <sup>noir</sup> ce raisin est extrêmement grand, la souche se pousse des feuilles que quelque temps après les cueilles, le raisin mûrit assez souvent mais lors qu'il mûrit il est très abondant ce raisin fait du vin bien noir, qui est passablement bon, mais qui n'a pas de montant, ou ne plaite pas ordinairement beaucoup de plan de cette qualité.

N<sup>o</sup>. 15.

**PRIMARD** noir, ce raisin est fort grand il a la grappe bien lâche, il est bon à sécher et à manger. Son grain est gros deux fois comme un grain de raisin ordinaire. Si on seçoit du vin de ce seul raisin il ne seroit pas mûrité en couleur, ny violant et est curieux par la grosseur de son grain.

N<sup>o</sup>. 16.

**Froimental** blanc, ce raisin est excellent à manger, et se conserve ordinairement jus qu'à paque, et il est encore bon pour sécher, il est un peu fort sous son grain est oblong, il vient de bonne heure en maturité, le vin en est excellent, et est sujet au brouillard et à la secheresse, sa grappe est lâche.

N<sup>o</sup>. 17.

**Verdame** blanc ce raisin est ordinairement petit de même que le grain qui est d'une couleur verdâtre, on le conserve rarement, il n'est bon qu'à faire du vin, et il le fait bien clair, et bien violent.

N<sup>o</sup>. 18.

**Ginoul** d'agasse blanc, la souche qui porte ce raisin devient grande, elle se charge pour l'ordinaire de fruit qui est de très bonne qualité, et est de plus précieuse et fait du vin qui est passablement bon.

qui present plus de bois l'aire, et réussit souvent et  
produit beaucoup, C'est le raisin qui fait le vin  
Le plus noir, mais le pied meurt facilement, le  
grain est petit, rond et dur, la grappe serrée.

N<sup>o</sup>. 10.

Broumeste noir ce raisin n'est pas de la meilleure  
qualité pour le vin il est extrêmement mal et flaque.  
Les orages causent facilement le charment. Le pied  
ce raisin est d'une grosseur prodigieuse, le grain  
par sa grosseur ressemble à des pommes, on le  
sèche ordinairement dans le pays, peu de personnes  
lui mangent sur le pied, la grosseur du grain rend  
la grappe serrée.

N<sup>o</sup>. 11.

Oxerois noir ou pied de Perdrix ce raisin est  
bon à manger et à faire du vin bien couvert, et  
à le grain rond et petit beaucoup de grappe et  
peu de grains, la souche à peu de feuilles, il  
murt facilement et n'est point sujet au brucellard  
ny à la sècheresse. ou en fait du ratafiat  
excellent.

N<sup>o</sup>. 12.

Chasselas blanc ce raisin est excellent à  
manger ou en fait pas de vin par sa rareté  
il ny en a qu'en petite. on prétend que nous  
est venu de fontainnebleau.

N<sup>o</sup>. 13.

Muscat d'Espagne blanc ce raisin est excellent  
à manger et à le goût de nos muscats, il est prisé  
ou en fait par communément du vin, il se  
conserve longtemps. Son grain est transparent de  
peau épaisse et la feuille bien large.

N<sup>o</sup>. 19. <sup>2</sup> Terse bassane ou clairette la grappe de ce raisin est clair le grain long et blanc parait, il y a de petits grains qui ont tout qu'un pépin, ils sont bon à garder de conserver et sont très bons amangés.  
La feuille ord<sup>e</sup> verte blanche dessous.

N<sup>o</sup>. 20. <sup>2</sup> Riencol noir ce raisin est extrêmement clair le grain oblong la grappe large, le grain gros et grand raisin la feuille ordinaire il réussit ordinairement, se charge de fruit, fait un bon vin et noir.

N<sup>o</sup>. 21. <sup>2</sup> Rouge noir la qualité de ce raisin en est très bonne, quoi qu'il soit pour l'ordinaire petit et serré, le grain est rond bon amangés et bien croquent se jure se conserve d'une couleur tendre lors qu'il est vieux, la feuille est rougeâtre.

N<sup>o</sup>. 22. <sup>2</sup> Sommet blanc ce raisin ne se conserve point mais produit beaucoup, son vin est pour d'élite et quelle précaution qu'on prenne le pied et les branches son couverte, totalement se rejettent de novembre.  
La feuille est ordinaire.

N<sup>o</sup>. 23. <sup>2</sup> Bouisson noir la qualité de ce raisin est très bonne, très bon amangés et réussit généralement bien pour l'ordinaire son grain est d'une couleur noire bien foncée, la grappe bien serrée, et fait d'excellent vin très couvert.

③

N<sup>o</sup>. 24. Colombar blanc, ce raisin est bon à  
 manger, il vient de bon heure en maturité, sa couleur  
 est d'un rouge doré. Son grain est Ovale, et la souche  
 se charge de fruits.

N<sup>o</sup>. 25. Malvoisie gris est un raisin qui passe  
 pour être de la meilleure qualité pour manger  
 et fait d'excellent vin. Son grain est petit, et même  
 que le raisin le détail en sera pas long attendu  
 que ce raisin est peu comis dans le pain.

# Subdelegation de Figiac

N<sup>o</sup>. 1.

merlot

Merlot raisin distingué, il est noir d'une couleur  
groseille la grappe est longue de environ 4 à 5 pouces  
Le grain est rond et serré quand il est bien mûr.  
Ce raisin mûrit tard, mais mûrit bien, il est un  
peu croquant et très bon à manger, il donne de la  
force et de la force au vin. Sa grappe est redoublée  
ou la tient à la hauteur d'un pied et demi elle pousse  
tard elle veut être plantée en bonne terre et épanouie  
excellentement, il est des vigneronnes qui en l'épanouissent  
couperent les pointes de la grappe. plantés dans un terrain  
gras il réussit bien et le raisin ne pousse point.  
La feuille est d'un vert clair dentelée et un peu arrondie  
en tresse.

N<sup>o</sup>. 2.

merlot

Lie de Perdreix appelé aussi provincial raisin  
distingué, il est noir, la grappe un peu sèche et longue  
d'environ 5 à 6 pouces. le grain un peu ovale et serré  
serré. ce raisin mûrit parfaitement, il est fort doux  
et très bon à manger, très estimé et recherché pour  
faire le vin noir. La feuille est d'un vert obscur  
dentelée et découpée un peu près comme la tresse  
ce plant ne réussit guère dans les fonds gras il y  
seroit trop vigoureux, il veut être planté dans les  
coteaux et bien épanouie.

11° 3° Brunet raisin commun il est noir, mûrit bien et pousse dans le terrain gras, il croît deus les cotons et les terrains élevés la grappe est longue de six ou sept et quelquefois de 7. La souche est médiocre pousse tard en un premier

11° 4° Prumental raisin commun il est noir à les grains ronds et toujours très serrés il mûrit bien et est fort doux. La souche est médiocre, et pousse tard veut être dans un terrain gras.

11° 5° Lysidore raisin commun il est noir et mûrit bien. La souche est médiocre et pousse assez tard, elle a de particulier que ses branches ne peuvent toujours à terre.

11° 6° Courcelles raisin commun il est noir, gros mûrit bien la souche est grosse quoique basse, et pousse tard on remarque qu'elle se bourgeonne par aussi bien que les autres.

11° 7° Lorigordin raisin commun il est noir et mûrit bien la souche est médiocre et les feuilles sont dentelées et se coupent comme celle de ponce.

11° 8° Lexton raisin commun, il est noir et mûrit bien, la souche est grande et pousse tard.

11° 9° Briquard raisin commun il est noir et mûrit bien la souche est grande et hâtive elle pousse de la première.

- n° 18. Bouillon raisin commun, il est blanc et  
 mûrit parfaitement, le grain est rond, la grappe  
 longue et lâche, la souche est médiocre et produit  
 beaucoup, surtout dans le terrain blancâtre et les plus  
 maigres, dans les coteaux elle pousse des pampres,  
 ce plant domine dans les vignobles maigres, le raisin  
 pousse dans le terrain gras.
- n° 19. Agacieu raisin blanc qui mûrit imparfaitement  
 on en cultive gros verjus.
- n° 20. Verdal raisin commun et est blanc et mûrit  
 parfaitement en son aspect la souche est grande.
- n° 21. Blanquette grosse, raisin commun, et est blanc  
 et mûrit bien la souche est médiocre et la feuille verte.
- n° 22. Sabuze raisin commun, il est blanc et mûrit  
 très bien et est serré, croquant et d'un bon goût, le  
 grain est de figure ovale, la souche est fort basse  
 produit beaucoup, elle réussit encore l'été et l'hiver.
- n° 23. Tuzze vin blanc raisin commun le grain est fort  
 gros et de figure ovale, la souche est grande.
- n° 24. Colombin appelé aussi Teyanion raisin  
 commun, il est blanc, le grain un peu ovale irrégulier  
 et n'a qu'un peu de jus, il est bon à manger la souche est  
 grande.
- n° 25. Bouillon rouge, raisin commun, il se cueille  
 long temps sur la paille, la souche est médiocre et la  
 feuille cabrement verte.

- N<sup>o</sup> 10<sup>o</sup> Bourmes raisin commun, il est noirâtre et  
 mûrit bien. La souche est médiocre et pousse tard la feuille  
 est très verte.
- N<sup>o</sup> 11<sup>o</sup> Le raisin commun il est noir et mûrit bien  
 La souche est grande et pousse tard.
- N<sup>o</sup> 12 Auge vin noir raisin commun il est très gros et  
 mûrit bien les grains sont ovales et la grappe d'une petite  
 grappe. La grappe est lâche.
- N<sup>o</sup> 13<sup>o</sup> Muscat noir raisin très bon amangé la souche  
 qu'on élève en treille, pousse des premières.
- N<sup>o</sup> 14<sup>o</sup> Ambrosie qu'on appelle aussi Saucé raisin distingué  
 il est rougeâtre mûrit parfaitement et est hâtif les  
 croquants et excellent à manger la souche est grande et pousse  
 des premières.
- N<sup>o</sup> 15<sup>o</sup> Muscatel ou petit-muscat raisin distingué il  
 est blanc, hâtif très doux excellent à manger la souche  
 est grande et pousse tard.
- N<sup>o</sup> 16<sup>o</sup> Muscat blanc raisin de belle excellent à  
 manger la souche pousse des premières comme le  
 muscat noir.
- N<sup>o</sup> 17<sup>o</sup> Beudel raisin distingué il est blanc et hâtif  
 et se mûrit parfaitement que dans une bon aspect  
 le grain est médiocrement gros et de figure ovale et  
 est croquant excellent à manger la souche est grande  
 et pousse tard.



le plus  
est  
raison  
Chalosse  
surtout  
est  
Blanc  
vert  
vert  
le  
ne  
ville  
fort  
raison  
est  
raison  
et la

N<sup>o</sup>. 26.

Petite Blanquette raisin commun, et est blanc et la souche est grande.

N<sup>o</sup>. 27.

Blancot fumat, et est blanc des très bon goût. La souche est un peu accidentée de la racine.

N<sup>o</sup>. 28.

Talosse raisin commun, il est blanc le grain est gros la souche est petite produit beaucoup.

N<sup>o</sup>. 29.

Trunairat de Glans, raisin très distingué et est noir, et le grain un peu ovale, la grappe rouge, longue, un peu lâche, et grosse, il est hâtif mûrit parfaitement et très bon à manger. La souche doit être tenue basse, elle pousse tard, devient grosse et très vigoureuse dans un bon terrain, la feuille est très verte et ronde. celle qui est à l'extrémité du sarment ou du rameau est rouge, ce raisin fait le meilleur vin de pays.

N<sup>o</sup>. 30.

Salamancas raisin distingué, il est noir et le grain rond, la grappe un peu longue serrée et grosse, ce raisin mûrit tard, mais il mûrit bien et très bon à manger et fait de bon vin. La souche est crasse et élevée, il fait de longs échats pour la souterrain, elle doit être taillée tout autrement que les autres, et faut lui laisser beaucoup plus de bois qu'aux autres, et avoir attention d'attacher pour les sarments de Ceps à l'échelat. Cette espèce veut être plantée dans un terrain gras, la feuille est verte et longue.

N<sup>o</sup>. 31.

Canot raisin commun il est noir à le grain gros et ovale, il est tardif, mûrit bien est bon à manger et donne de la valeur au vin. La grappe est courte assez grosse et très serrée la souche est grosse de couleur basse grosse de bon sucre, produit beaucoup et veut être plantée dans une terre forte et bonne, la feuille est très verte, large et ronde.

N<sup>o</sup>. 32.

Le meulatre raisin très distingué de couleur différente, le même esp produit des raisins qui sont noir d'un côté et blanc de l'autre, des raisins qui ont des grains blancs et des grains noirs extrêmes des raisins blancs, et des raisins noirs très bon à manger. La forme du grain est ovale elle du raisin en forme de pain de sucre, la grappe est considérable en longueur et en grosseur elle est lâche La souche est la che grosse tard le raisin mûrit parfaitement la feuille est ronde, fort verte un peu dentelée

N<sup>o</sup>. 33.

Bourmes rouge, raisin commun il est rouge et très gros le grain rond la grappe longue, grosse, et un peu lâche, il mûrit bien et est bon à manger. La souche est grosse de couleur basse et produit beaucoup dans quel terrain qu'elle soit plantée, la feuille la feuille est verte et découpée comme celle du perrais.

N<sup>o</sup>. 34.

Piquetrou noirâtre, raisin commun il est fort à le grain rond la grappe longue et grosse et élevée, il mûrit bien si est pas bon à manger. La souche est grosse et élevée produit

beaucoup dans quel terrain qu'elle soit plantée  
 La feuille est plus longue que ronde très épaisse  
 et de couleur comme le persil

11°. 35.

**Redon Menus** raisin noir bon et sucré

La grappe longue de 4 à 5 pouces. Serée le  
 grain rond et menu il fait de très bon vin  
 produit beaucoup et mûrit parfaitement

La souche veut être plantée dans un terrain  
 sec. Les vignes sont obèses qu'en la taillant  
 il faut leur donner peu de bois, elle ne doit pas  
 être élevée au delà d'un pied et demi ou deux au  
 plus, la feuille est grande festonnée et grande



# Subdélégation de Guy Fovéque

- N<sup>o</sup>. 1.<sup>o</sup> Pied p<sup>er</sup>drice qu'on nomme suavaria cest le plus que  
 son p<sup>re</sup>sent pour nos vins noirs il a le grain rond fort  
 petit et produit beau coup de rais dans la grave. Dans les  
 p<sup>re</sup>sent se taillent long et est pale
- N<sup>o</sup>. 2.<sup>o</sup> Pied p<sup>er</sup>drice il se fait encore plus noir que l'autre  
 donne le plus de rais mais il est fort sujet au brunissement  
 et on ne se attache guere, on ne met que de ces deux  
 espèces de vin de rimeure que l'on envoie à Bordeaux
- N<sup>o</sup>. 3.<sup>o</sup> Pinot qu'on a fait venir de Bourgogne se dit le  
 seul de vignays qui en ay
- N<sup>o</sup>. 4.<sup>o</sup> Rayonlen C'est un raisin blanc qui a le grain  
 long et qui donne beaucoup de rais au vin
- N<sup>o</sup>. 5.<sup>o</sup> Vozjua qui a le grain extrêmement gros et qui  
 produit des raisins qui sont bons au vin de rimeure
- N<sup>o</sup>. 6.<sup>o</sup> Gros muscat on nomme Mataya
- N<sup>o</sup>. 7.<sup>o</sup> Gros muscat noir qu'on nomme Mataya
- N<sup>o</sup>. 8.<sup>o</sup> Colindre Mar qui a le grain fort petit
- N<sup>o</sup>. 9.<sup>o</sup> Chassé gris
- N<sup>o</sup>. 10.<sup>o</sup> Semillon ou S. Emillon raisin blanc

- N<sup>o</sup> 11.<sup>o</sup> Maulard. raisin blanc qui a beaucoup de  
graines et de sève
- ~~N<sup>o</sup> 12.<sup>o</sup> Dours. raisin blanc, qu'on appelle dans  
dans l'ayeur gailles muscades qui fait le meilleur vin~~
- N<sup>o</sup> 13.<sup>o</sup> Enragié. raisin blanc qui produit beaucoup et  
qui fait de bon vin
- N<sup>o</sup> 14.<sup>o</sup> muscat gris
- N<sup>o</sup> 15.<sup>o</sup> muscat rouge
- N<sup>o</sup> 16.<sup>o</sup> muscat blanc
- N<sup>o</sup> 17.<sup>o</sup> Plan cerise qui ressemble aux cerises quand  
quand il est bien mûr.
- N<sup>o</sup> 18.<sup>o</sup> Gros raisin blanc qui se conserve. J'en ay envoyé  
souvent à Bord. à la fin de may
- N<sup>o</sup> 19.<sup>o</sup> Maurille. raisin rouge très gros qui produit en  
abondance
- N<sup>o</sup> 20.<sup>o</sup> Muscatel. excellent raisin blanc que j'ay préféré  
au muscad pour le vin blanc.

# Subdélégation de Rhodés

N<sup>o</sup>. 1<sup>er</sup>

Menta raisin noir. cette espèce est la meilleure pour manger et pour faire du vin, la grappe est longue et lâche, le grain est rond et dur, le bois de laquelle est rouge, il réussit rarement, et fait peu de vin.

N<sup>o</sup>. 2<sup>o</sup>

Le Scamencois est aussi bon à manger, le vin qui en provient est de la seconde qualité, la grappe est serrée grossière dans le milieu et pas trop longue il produit beaucoup plus de vin que le menta il réussit quasi tous les ans.

N<sup>o</sup>. 3<sup>o</sup>

Le Marval l'ant, ou Moisaguis est un plant mou qui produit en quantité mais de mauvaise qualité, le raisin n'en est pas excellent il réussit tous les ans et raison de sa production on en cultive beaucoup. Les bois et feuillage se rassemble on ne peut faire la description.

N<sup>o</sup>. 4<sup>o</sup>

Muscad blanc ou en culture très peu et uniquement pour manger, il produit rarement la qualité est très inférieure au raisin muscad de Languedoc.

# Subdélégation de Millan

n<sup>o</sup>. 1.<sup>o</sup> Alicante la grappe de cette vigne est grande bien garnie de grains ronds leur peau est dure et noire l'eau sucrée, la feuille est lisse grande lacinée en deux pièces garnies de dents il n'y a que quelques armoises qu'on apporte cette vigne de Narbonne ou Languedoc, elle est bien connue et l'on s'en presse de l'abundance

n<sup>o</sup>. 2.<sup>o</sup> Moncastel la grappe est grande bien garnie de grains ronds, fort serrés, noirs un peu plus petits que d'Alicante, et sucrés Les deux premiers grappillons sont grands et saillants; La peau est molle, son goût quoique sucré est fade; on mange peu de ce raisin, mais c'est celui qui produit le vin le plus fort en couleur, et qui a le plus de corps. Sa feuille est grande, lacinée en trois pièces, garnies de dents aiguës, lisse d'un côté et lanugineuse de l'autre.

n<sup>o</sup>. 3.<sup>o</sup> Oeillet blanc la grappe grande et longue les grappillons espacés, les grains oblongs clairs, le raisin molle d'un jaune clair, l'eau sucrée

ou mélange de ce raisin et il produit de bon vin  
blanc, la feuille est grande, la cime en cinq pièces  
garnie de dents vives aigus que les varietés  
précédentes, lisse au dessus lanuyée au dessous.

N<sup>o</sup> 4.

Ocellat noir la grappe est grande garnie  
de grains assez gros, oblongs clairs, la peau  
noire, fine cassante, et leau fort sucrée  
c'est le meilleur raisin en France, et produit un  
vin fin la feuille est grande la cime découpée  
en trois et cinq pièces, garnie de dents petites  
et moins longues que l'Ocellat blanc, quand  
le raisin est à son point de maturité la  
grappe se tient en rouge Cramoisy.

N<sup>o</sup> 5.

Carret cette vigne produit de grandes grappes  
garnies de grains oblongs. Sérés, un peu plus  
petits que l'Ocellat noir, la peau noire, rude leau  
sucrée quand il est bien mûr, ce raisin produit  
beaucoup, mais c'est le plus tardif, et le vin est  
dur la feuille est grande la cime en cinq  
pièces garnie de dents arrondies, lisse au dessus  
et lanuyée au dessous.

N<sup>o</sup> 6.

Muscat blanc la grappe est grande  
bien garnie de grains ronds un peu renflés  
vers la tête la chair ferme et laine d'œuf  
sucrée et marquée, la peau d'un jaune clair  
la feuille d'un vert foncé garnie de dents aigus



cette vigne croist très bien en Breille Tabernum  
 dans les Jardins, mais elle est fort canulée dans  
 les vignes, ce qui fait qu'on n'y en cultive que  
 quel que touche pour avoir des raisins hâtifs  
 aucun cultivateur n'en cueille pas pour faire  
 une barrique de vin.



vin  
 pièces  
 de  
 vigne  
 garni  
 en  
 e  
 et une  
 myrte  
 spiritus  
 de  
 la  
 rappes  
 sur  
 de Alau  
 nduit  
 col  
 iug  
 dessus  
 de  
 les  
 clau  
 dignis

# Subdélégation de Murdebarrés

n<sup>o</sup>. 1<sup>o</sup>

**Picapont** raisin noir. cette espèce porte assez abondamment, la grappe est grosse, le grain ovale, assez bon à manger lorsqu'il est mûr, son jus est rafraichissant, il donne un vin clair et léger lors qu'il n'est pas mêlé avec d'autres espèces. il donne aussi du vin blanc pourvu qu'on ne le laisse point caver et qu'on l'écrase sous le pressoir après l'avoir vendangé avec la robe ou par un temps couvert, et cette blanc de Juvins point, mais il est un peu vers au commencement, et se boit avec le sucre. cette espèce ne réussit pas en terre grasse, mieux bien en terre légère et pierreuse exposée au midi la feuille est verte et ronde.

n<sup>o</sup>. 2<sup>o</sup>

**Lecailla ou noircau** est une espèce qui produit une grappe longue assez lâche, il est plus hâtif que les autres raisins à cause de cela. Sujet à pourrir par un temps pluvieux si on ne le vendange au moins quinze jours avant les autres espèces, il est noir, donne un vin son coloré est excellent la feuille est grande fort peu découpée, et rougit ordinairement à l'automne cette espèce est sujete à souffrir par le bruitant.

n<sup>o</sup>. 3<sup>o</sup>

**Saumencés** cette espèce porte des raisins noirs la grappe est de grandeur moyenne, ni trop lâche ni trop serrée le grain est la peau dure, il est de grande

pour l'usage. le grain est rond il noieit tout le vin  
avant la maturité donne un vin noir et fort bon la  
feuille est ronde peu découpée et rouge à la maturité

N<sup>o</sup> 4<sup>o</sup> Moissagues cette espèce produit des raisins noirs  
qui donne un vin fort coloré mais d'une qualité très médiocre  
elle produit abondamment la grappe est longue moyennement  
serrée. la feuille est verte de moyenne grandeur et découpée

N<sup>o</sup> 5<sup>o</sup> Carrot cette espèce donne un raisin court, gros extrê-  
mement serré dont les grains à cause de la compression  
ne se jamais rond. il est noir-bon à manger fait d'un  
bon vin, produit abondamment des raisins, mais peu  
de bois, la feuille est verte grande, un peu blanche et  
cotonnée par dessous un peu découpée, se jette et rouge  
à la maturité

N<sup>o</sup> 6<sup>o</sup> Gamet cette espèce produit des raisins blancs  
la grappe en est grande et serrée comme il est bon à  
manger, il produit abondamment, la feuille est large  
et presque point de coupée, cette espèce est propre  
à faire des treillages de jardins ainsi bien que pour la  
vigne ordinaire

N<sup>o</sup> 7<sup>o</sup> Blanquette cette espèce donne des raisins blancs  
qui jaunissent un peu à leur maturité, la grappe en  
est grosse et serrée et fait de bon vin blanc et produit  
abondamment. la feuille est blanche et cotonnée  
par dessous, point de tout découpée

N<sup>o</sup>. 8<sup>o</sup>

Saumensés, blanc cette espèce donne un raisin  
dore à sa maturité dont la grappe est grande cassante  
quelque fois, bien garnie de grains, d'autres fois non.  
le grain petit excellent amaryer qui donne d'excellent  
vin.

N<sup>o</sup>. 9<sup>o</sup>

Garnet gros. ou chassat cette espèce donne un  
raisin petit dont la grappe est longue assez bien  
garnie de grains fort gros, fort bon amaryer. propre  
pour la vigne et pour les treillages de jardins.

N<sup>o</sup>. 10<sup>o</sup>

Le Marsillagois cette espèce produit un raisin noir  
dont la grappe est longue, mais peu garnie de grains  
elle donne d'excellent vin, mais elle n'est pas d'un grand  
produit, le raisin est bon amaryer et se conserve  
aisément pour l'hiver, la feuille est grande et peu  
dévouée.