

**Auxerrois :**  
**l'énigme d'un ampélonyme**  
18.05.2021

*S'il est aujourd'hui certain que le « gros auxerrois » est le cépage valdiguié<sup>1</sup> et que l'« auxerrois » est bien le même que le cot ou malbec, trois hypothèses ont cours sur les origines de cet ampélonyme dans le Quercy. La dernière en date, formulée par Patrice Foissac, nous paraît la plus plausible.*

---

<sup>1</sup> « Annexe à l'arrêté relatif aux vins délimités de qualité supérieure de Cahors », *Bulletin de l'INAO*, n°37, avril 1951, p. 92.

**Auxerre :**  
***probablement une fausse piste***

L'hypothèse la plus en vogue à ce jour apparaît dès la première mention connue de ce nom de cépage, sous la plume du juriste de Cahors François de Roaldès (1519-1589), dans la seconde moitié du 16<sup>e</sup> siècle : « Auxerrois, qu'aucuns pensent avoir esté apporté d'Auxerre en ce pays ; c'est un raisin noir qui rend de très-bon vin<sup>2</sup>. » Auxerrois viendrait donc d'Auxerre.

Contrairement à ce que l'on peut lire à ce sujet sur la notice « malbec » en anglais de l'encyclopédie en ligne Wikipedia<sup>3</sup>, l'ampélographe Jacques Galet n'accrédite pas l'origine bourguignonne du cépage<sup>4</sup>. Pour lui, la dénomination du cépage à Cahors et dans le Quercy s'expliquerait peut-être plutôt parce qu'on en aurait à un moment envoyé des plants à Auxerre, grande ville de Bourgogne et de la viticulture française. La ville d'Auxerre serait bien en cause, mais la relation inversée.

***Haute-Serre ? Une hypothèse fragile***

On a aussi évoqué une déformation du lieu dit Haute-Serre, sur le causse (Cieurac). L'hypothèse est avancée par l'ampélographe Guy Lavignac. Selon lui, la « présence sans doute relativement ancienne d'un important vignoble au château de Haute-Serre » serait à l'origine du mot, originaire de Haute-Serre se disant « autasserrés / autserrés » en

---

<sup>2</sup> Philippe Tamizey de Larroque, *Discours de la vigne par François Roaldès*, Bordeaux, Gounouilhou, 1886, p. 42.

<sup>3</sup> "However the French ampelographer and viticulturalist Pierre Galet notes that most evidence suggest that Côt was the variety's original name and that it probably originated in northern Burgundy". URL : <http://en.wikipedia.org/wiki/Malbec> (consulté le 20 octobre 2014).

<sup>4</sup> Galet Pierre, *Cépages et vignobles de France. Tome II : l'ampélographie française*, Montpellier, Dehan, 1990 (2<sup>e</sup> éd.), p. 104-105.

occitan, qui aurait été francisé en « auxerrois »<sup>5</sup>. Cette hypothèse présente deux problèmes. D'abord, elle s'appuie sur le fait qu'« ausserés » se traduit par « auxerrois ». En réalité, rien ne dit qu'ausserés n'est pas en sens inverse une occitanisation du français auxerrois. Le second problème est que rien ne dit que le terroir d'Haute-Serre était en vigne à la fin du Moyen Âge.

***Austerus : de la couleur d'une monnaie***

...

Patrice Foissac a récemment émis une nouvelle hypothèse, qui remet en cause les deux précédentes et nous paraît la plus fondée. Il écrit dans un texte dont nous reproduisons ici la quasi intégralité <sup>6</sup> : « Travaillant sur des registres de notaires de Saint-Cirq-Lapopie, j'ai rencontré par hasard un adjectif inconnu du latin classique, auxerus, qui qualifiait une monnaie, le sol (ou sou), solidus, donnant l'expression « solidus sive auxerus », sou ou auxerus. Sachant par expérience que le x était souvent une altération médiévale du -st, et qu'un adjectif latin austerus [prononcer aousterous] existait bel et bien, j'ai immédiatement vérifié sa définition dans le dictionnaire latin « de poche » qui ne quitte pas mon bureau pour trouver : austerus, a, um 1. Âpre au goût ; 2. Sombre, foncé ; 3. Sérieux, grave, sévère (...) <sup>7</sup>. Dans cette troisième acception, tout le monde connaît l'adjectif « austère ». J'en ai donc déduit que le notaire voulait ainsi désigner les sols par un terme équivalent à l'expression de

---

<sup>5</sup> Lavignac Guy (coord.), *Cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire. Mémoires d'un ampélographe*, Rodez/Paris, Éditions du Rouergue/INRA Éditions, 2001, p. 168. Voir aussi p. 41 et 49.

<sup>6</sup> Patrice Foissac, « Mise au point. Pourquoi « auxerrois » ? », in Patrice Foissac, Pascal Griset, Léonard Laborie, *Vins de Cahors et du Quercy. Un recueil sur l'histoire des hommes, des lieux et des produits*, Pessac, MSHA, 2020, p. 21-22.

<sup>7</sup> Bernard Auzanneau, Yves Avril, *Dictionnaire latin de poche*, Paris, Le Livre de poche, 2001.

« monnaie noire » utilisée pour les sommes payables en une monnaie de cuivre qui avait tendance à noircir avec le temps.

#### **Au caractère d'un vin ...**

Mais j'ai alors réalisé que cette évolution linguistique pourrait aussi concerner le « vin noir » puisqu'en latin *austerus* s'applique aussi et surtout au goût âpre et à la couleur foncée. Les notaires, rédigeant leurs actes en latin jusqu'à l'ordonnance de Villers-Cotterêts de 1539 et pétris de culture latine, ont probablement utilisé pour désigner le vin local cet adjectif altéré en *auxerus*, à la place du mot *niger* qu'ils réservent aux vêtements ou d'une périphrase comme « du vin de couleur de cerise guigne » par exemple. La prononciation occitane étant vraisemblablement *ausserou*, notaires et lettrés auraient pu ensuite « franciser » – après Villers-Cotterêts – le terme en *ausserois* puis *auxerrois*. L'existence de la ville d'Auxerre – sans aucun rapport avec l'origine du cépage – n'a fait sans doute qu'entretenir la confusion comme en témoigne le *Discours de la vigne* du juriste François Roaldès.

Des recherches complémentaires ont confirmé que l'adjectif *austerus* était très souvent lié au vin, notamment chez les auteurs antiques référents de la médecine médiévale. On le trouve donc dans l'Histoire naturelle de Pline : « *potus ex vino austero* » ou « *cum vino austero, coeliaco jejuno potui data medetur* », l'expression est alors traduite en français par « vin dur<sup>8</sup> ». On le rencontre aussi dans le Traité de médecine de Celse (Aulus Cornelius Celsus) : « *quae ex vino austero coquantur...* » ou « *quae primum ex vino austero conteruntur...* ». Il n'est donc

guère étonnant de retrouver ce sens dans l'italien contemporain pour qualifier un vin très tannique comme peut – pardon, pouvait – l'être le « vin noir » de Cahors :

#### *Austero Definizione:*

*Se sorseggiate un vino e vi trovate così tanto tannino e tanta acidità a bombardare le vostre papille gustative, tanto che voi non siete più capaci di sentire il sapore del frutto, è assolutamente giusto chiamare austero questo vino.*

[Si vous dégustez un vin et que vous trouvez tellement de tanin et d'acidité qui bombardent vos papilles gustatives que vous n'êtes plus capable de goûter le fruit, il est tout à fait juste de qualifier ce vin d'austère.] »

Ainsi, si tout ceci relève de l'hypothèse nous pouvons nous rallier à Patrice Foissac pour convenir qu'elle est de toutes la plus vraisemblable.

---

<sup>8</sup> *Histoire naturelle de Pline traduite en français, avec le texte latin rétabli d'après les meilleures leçons manuscrites, accompagnée de notes critiques pour l'éclaircissement du texte, & d'observations sur les connaissances des anciens comparées avec les découvertes des modernes.* Tome premier [-douzième], Volume 1, Paris, 1776.

