

Toujours chez le notaire Mazars (1) que j'épluche depuis des mois, j'ai découvert un acte d'achat de meubles par maître Joseph Lauzéro à Jean Broqueville substitut. En fait de meubles, il s'agit de matériel de vinification dont des tonneaux.

Ancien vigneron que je suis, il est clair que je m'intéresse de connaître les mots utilisés chez les vigneron du XVIIe siècle. Ce n'est pourtant pas chose évidente de déchiffrer tant l'écriture de Mazars se relâche avec le temps.

Le texte, daté du 12 septembre 1637, commence ainsi : *"(...) Constitué en personne maître Jean Broqueville substitut de monsieur le procureur du roi habitant dudit Monfort et de son bon gré pure franche libérale volonté vendu purement et simplement et à perpétuité à maître Joseph Lauzéro commis à la garde des seaux et requête du parlement de Toulouse absent mais David Lafille marchand habitant dudit Monfort pour ledit Lauzéro acceptant et accepte par la procuration à lui donné ?? un ?? en date du 5 du courant signé Lauzéro savoir est deux tonneaux de huit et neuf cruchons et sans l'un avec sa forme icelle un "funne" (?) et chaque bout trois les deux tenant cinq à six jarre et le trois ??, quatre pipots au livres forme tenant une livre, 9 à 10 pipots, 6 demi pipots, 7 barrique aux divers formes et 7 paires de ?? et un entonnoir pour la somme de 74 livres (...)"*

Malheureusement je n'arrive pas à déterminer le terme "**funne**". Il y a donc des différences entre des **tonneaux** et des **barriques** qui doivent être de contenances différentes, probablement. Il est probable que le tonneau soit un meuble pour la conservation du vin, tandis que la barrique est le récipient qui permet la vinifications ce qui serait l'équivalent des cuves moderne en Inox.

Le **pipot** est un mot local qui désigne la pipe de vin qui est un gros fût de section ovale dont la capacité varie selon le pays, la région et le contenu allant de 418 litres à 522 litres - Fût d'une contenance de 450 l. Cette contenance correspondait à la moitié du tonneau bordelais et fut utilisée de la fin du 15ème siècle et disparu au milieu du XVIIe avec la barrique bordelaise.

Jean Broqueville revend aussi des **cruchons** et un entonnoir. Le cruchon sert à transvaser le vin d'une barrique à une autre, à défaut de la pompe moderne.

Ainsi, Jean Broqueville qui fut longtemps marchand et nouvellement devenu substitut du procureur du roi, n'a plus le temps de s'occuper de la vinification. Il est probable qu'il revend tout son matériel. Il est probable que ses enfants encore en vie, de son premier mariage, ne sont pas intéressés par le métier de vigneron. Voilà donc le dico qui s'enrichit de quelques mots monfortois.

Géry de Broqueville

(1) Notaire Pierre Mazars coté 3E8892 ([24812-24814](#))