



Sélection de documents anciens conservés à la bibliothèque de l'ISVV

Le plus ancien

Boullay, J. *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans utile à tous les autres vignobles du royaume, où l'on donne les moyens de prévenir et de découvrir les friponneries des mauvais vigneronns*. 3ème édition. Orléans : Chez Jacques Rouzeau, 1723

Cote bibliothèque ISVV : FA 86

Consultable sur babordnum.fr

Sur le thème de la viticulture et des maladies de la vigne

Delamotte, Dédiré Ernest. *Monographie du Phylloxera vastatrix, de la maladie phylloxérique de la vigne et des cépages américains*. Tome 1. Alger : Adolphe Jourdan, 1885

Cote bibliothèque ISVV : FA 157

Consultable sur babordnum.fr

Millardet, Alexis. *Histoire des principales variétés et espèces de vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxera*. Paris : G Masson ; Bordeaux : Féret et fils ; Milan : Ulrico Hoepli, 1885

Cote bibliothèque ISVV : FA 82

Consultable sur babordnum.fr

Viala, P. *Les maladies de la vigne peronospora, oïdium, anthracnose, pourridié, cottis, cladosporium, etc.*

Bibliothèque du Progrès agricole et viticole. Montpellier ; Paris : Camille Coulet ; A. Delahaye et E. Lecrosnier, 1885

Cote bibliothèque ISVV : FA 029

Consultable sur babordnum.fr

Millardet, A., Gayon, U., & Congrès national viticole 1886 Bordeaux. *Nouvelles recherches sur le développement et le traitement du mildiou et de l'anthracose*. Bordeaux ; Paris : Féret et fils G. Masson, 1887

Cote bibliothèque ISVV : FA 260

Consultable sur babordnum.fr

Journées Portes Ouvertes - 1er et 2 février 2019



Viala, P, Vermorel, V, Kreyder, A, Troncy, J, Gillet, H & Drouot, J. *Traité général de viticulture ampélographie*. Paris : Masson et Cie, 1901
Cote bibliothèque ISVV : FA 170
Consultable sur gallica.bnf.fr



Sur le thème de la vinification

Opuscule sur la vinification, traitant des vices des méthodes usitées pour la fabrication des vins, et des avantages du procédé de Mademoiselle Elisabeth Gervais, brevetée du Gouvernement par ordonnances de S. M. Louis XVIII, pour la même fabrication. Contenant plusieurs rapports sur les avantages de ce procédé et les lettres de M. le Comte Chaptal, Pair de François et M le comte François Neufchateau, à Melle Elisabeth Gervais, sur l'importance de sa découverte. Montpellier : Imprimerie J-G Tournel, 1821
Cote bibliothèque ISVV : FA 350
Consultable sur gallica.bnf.fr

Girardin, J. *Leçons de chimie élémentaire appliquée aux arts industriels. II, Chimie organique.* 4ème édition. Paris : V. Masson, 1860
Cote bibliothèque ISVV : FA 42

Ladrey, C. *L'art de faire le vin avec 37 gravures dans le texte.* 4ème édition. Paris : F. Savy, 1881
Cote bibliothèque ISVV : FA 025
Consultable sur babordnum.fr

Féret, E. *Dictionnaire-manuel du négociant en vins et spiritueux et du maître de chai guide utile à quiconque veut vendre ou manipuler des vins ou des spiritueux.* Bordeaux ; Paris : Féret et fils ; Libraires Associés, 1896
Cote bibliothèque ISVV : FA 156
Consultable sur babordnum.fr

Ribéreau-Gayon, J. *Traité d'oenologie : transformations et traitements des vins.* Paris ; Liège : Librairie polytechnique Ch Béranger, 1947
Cote bibliothèque ISVV : F PAT 693

Peynaud, Emile. *Le goût du vin.* Paris : Dunod, 1980
Cote bibliothèque ISVV : 641.22 PEY

Sur l'histoire culturelle du vin

Bertall. *La vigne autour des vins de France : étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique.* Paris : Plon, 1878
Cote bibliothèque ISVV : FA 243
Consultable sur babordnum.fr



Ollivier-Beauregard, Gratien-Michel. *La vigne et le vin dans l'antiquité égyptienne*.
Bordeaux : Féret et fils, 1898
Cote bibliothèque ISVV : FA 301
Consultable sur babordnum.fr

Quelques revues du fonds de l'ISVV récemment entrées dans le pôle de conservation partagée d'Aquitaine (PCAq)

Journal des sciences et techniques de la tonnellerie. Martillac : Vigne et vin publications internationales, 1995-[200.]
Cote bibliothèque ISVV : IVR 102.

Journal du Comice viticole et agricole du canton de Cadillac. Cadillac : éditeur inconnu, 1887-1936
Cote bibliothèque ISVV : IVR 103

Revue de viticulture : organe de l'agriculture des régions viticoles. Paris : Bureaux de la "revue de viticulture", 1893-1948
Cote bibliothèque ISVV : IVR 108

Et ailleurs dans d'autres bibliothèques (documents suggérés par Marguerite Figeac - professeur des universités) :

Traité sur la nature et sur la culture de la vigne ; sur le vin, la façon de le faire, et la manière de bien le gouverner. A l'usage des différents vignobles du royaume de France. Seconde édition, augmentée et corrigée par Monsieur Bidet et revue par Du Hamel du Monceau. Tome 1. Paris : Savoye librairie, 1759
Cote Bibliothèque universitaire droit, science politique, économie : B 23018-1
Consultable sur gallica.bnf.fr

Rozier François, Munier Etienne. *De la fermentation des vins et la meilleure manière de faire l'Eau de vie, mémoires par l'Abbé Rozier, de Vanne et Munier qui ont concouru pour le prix proposé en 1766 par la Société Royale d'Agriculture de Limoges, pour l'année 1767*. Lyon : Frères Perisse, 1770
Consultable sur gallica.bnf.fr

Abbé Rozier. *Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins de Provence, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers, ouvrage utile à tous les pays de vignoble, qui a remporté le prix, au jugement de l'Académie de marseille de l'année 1770*. Lausanne, 1772
Consultable sur gallica.bnf.fr

Maupin. *Moyen certain et fondé sur l'expérience générale, pour assurer et prolonger... la durée des vins, et en prévenir... les maladies, avec un Procédé pour la manipulation et l'amélioration de tous les vins, le tout joint à l'Art de la vigne...* par M. Maupin,... Paris : Musier, 1781
Consultable sur gallica.bnf.fr

Chaptal Jean-Antoine, Parmentier Antoine Augustin, Dussieux Louis, Rozier François. *Traité théorique et pratique sur le culture de la vigne avec de l'art de faire le vin, les eaux de vie, esprit du vin, vinaigres.* Tome 1. Paris : Delalain libraire ; imprimerie de Marchant, 1801
Cote de la reproduction disponible à la bibliothèque de l'ISVV : 663.09 CHA
Consultable sur gallica.bnf.fr

Fabbroni Adamo. *L'art de faire du vin.* Paris : Marchant, 1801
Consultable sur gallica.bnf.fr

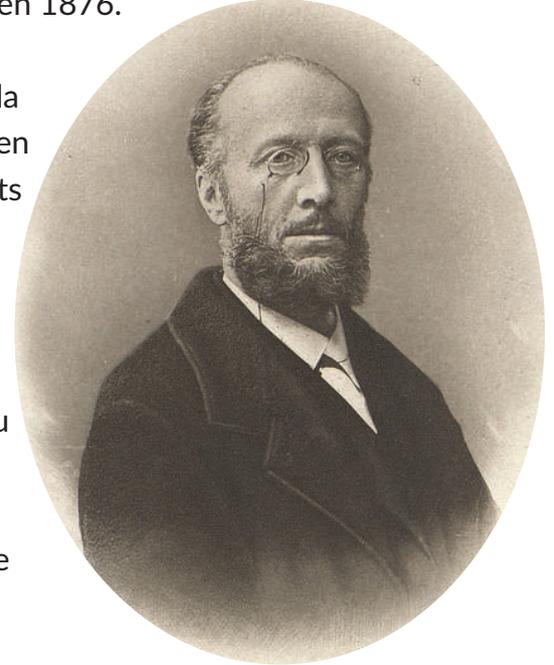


Deux figures marquantes :

Alexis Millardet (1838-1902)

Après avoir enseigné la botanique à l'Université de Strasbourg puis de Nancy, Alexis Millardet est nommé à la **Faculté des sciences de Bordeaux** en 1876.

A Bordeaux, il s'intéresse plus particulièrement aux pathologies de la vigne. Il fut un des acteurs majeurs de la lutte contre le **phylloxera** en concevant des porte-greffes obtenus par hybridation avec des plants de cépages américains résistants au phylloxera. Par ailleurs, après avoir étudié les modalités de l'invasion des vignes par le **mildiou** et observé les effets protecteurs de la pratique d'aspersion de certaines vignes du Médoc avec du cuivre (initialement pour décourager le « grapillage » des raisins par les maraudeurs), il met au point avec son collègue chimiste Ulysse Gayon, la « **bouillie bordelaise** », mélange d'eau, de sulfate de cuivre et de chaux aux propriétés fongicides et bactéricides efficaces dans la lutte contre le mildiou.

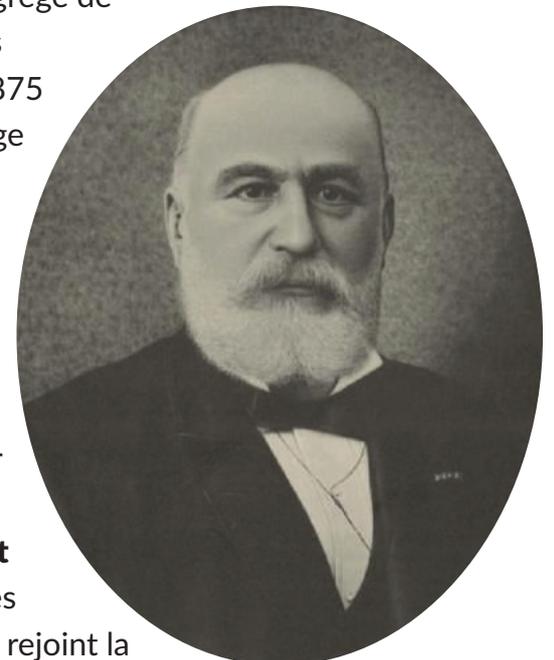


Cf. Ulysse Gayon, Camille Sauvageau. « Notice sur la vie et les travaux de A. Millardet ». In *Recueil de travaux dédiés à la mémoire d'Alexis Millardet (1832-1902), par les professeurs de la faculté des sciences de Bordeaux*. Bordeaux : Gounouilhou, 1903. Cote BUST : FR 15133. Disponible sur babordnum.fr

Ulysse Gayon (1845-1929)

Biochimiste et agronome d'origine charentaise, Ulysse Gayon est agrégé de l'Ecole normale supérieure de Paris en 1871. Il y est l'élève de Louis Pasteur. Il obtient sa thèse de docteur en sciences physiques en 1875 à la Sorbonne. C'est alors que l'administration des Douanes le charge d'organiser le Laboratoire de contrôle régional de Bordeaux qu'il dirigera pendant quarante-quatre ans. Il est nommé également maître de conférences en 1878 à la **Faculté des sciences de Bordeaux**, chaire de chimie, puis professeur à l'Université de Bordeaux à partir de 1881.

Ulysse Gayon est à l'origine d'une longue histoire de l'oenologie sur Bordeaux : à partir de 1880, soit peu de temps après sa création en 1874 par Alexandre Baudrimont, il dirige la **Station agronomique et œnologique**. La station est rattachée simultanément à la Faculté des sciences de Bordeaux et au Ministère de l'agriculture. En 1916, elle rejoint la



Faculté des sciences de l'Université de Bordeaux. Ulysse Gayon la dirigera jusqu'en 1920 et cette station existera jusqu'en 1994.

En 1891, il fonde **l'École de chimie appliquée à l'industrie et à l'agriculture**, actuelle École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de Bordeaux (ENSCP).

Avec son collègue botaniste Alexis Millardet, il procède à de nombreuses expériences en laboratoire pour mettre au point la « **bouillie bordelaise** » avant de la tester sur les vignes du propriétaire et négociant Nathaniel Johnston avec l'aide et la participation du régisseur des lieux Ernest David.

Cf. Rayet, Georges. *Histoire de la Faculté des sciences de Bordeaux (1838-1894)* par M. G. Rayet, professeur à la Faculté. Paris : E. Dentu, 1897. Disponible sur babordnum.fr

