Zeitschrift: Vox Romanica
Herausgeber: Collegium Romanicum Helvetiorum
Band: 2 (1937)

Artikel: Les noms de trois vieux cépages valaisans : l'arvine, la rèze et la durize
Autor: Aebischer, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-4581

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Les noms de trois vieux cépages valaisans: l'*arvine*, la *rèze* et la *durize*

A Monsieur le professeur Jeanjaquet, au profond connaisseur des patois et des choses du Valais, en témoignage de respectueuse admiration.

Arvine

Les viticulteurs valaisans désignent sous le nom d'*arvine* deux ou trois cépages, dont les plus connus sont la *petite* et la *grande arvine*. La première, dont les grappes sont formées de menus grains, d'un jaune verdâtre à maturité, est cultivée sporadiquement à Montorge près de Sion, et l'était encore à Conthey et à Chamoson au commencement du siècle: elle donne un vin très fin, mais très dur dans les premières années. Il demande en effet cinq ou six ans pour se faire. Et si l'on ajoute que cette variété ne produit que très peu de vin, on comprendra pourquoi elle disparaît de plus en plus[1]. Quant à la *grande arvine*, ou *grosse arvine*, elle était, au moins il y a quelques dizaines d'années encore, cultivée comme cépage de fond dans d'importants vignobles des environs de Martigny: c'était elle qui donnait les crus renommés de la Marque et de Coquempey[2]. Il existe enfin

[1] H. WUILLOUD, *Le vignoble de l'Etat du Valais à Leytron*, Sion 1927, p. 8. Cf. en outre P. VIALA et V. VERMOREL, *Ampélographie*, t. V, Paris 1904, pp. 296–301; A. BERGET, *Etude ampélographique des vignobles du Léman, du Valais et du Val d'Aoste*, Revue de viticulture, t. XX (1903), p. 177; H. FAES et A. PASCHOUD, *Notre vignoble*, édit. valaisanne, Lausanne 1933, p. 107, ainsi que M. MICHELI, *Description et synonymie des cépages cultivés dans le canton de Genève et notes sur quelques cépages valaisans*, Bulletin de la classe d'Agriculture de la Société des Arts de Genève, 2e série, nº 76 (1878), 4e trimestre, p. 203.

[2] P. VIALA et V. VERMOREL, *op. cit.*, vol. cit., p. 296. Cf.

un cépage dénommé à Saxon *arvine brune*, « qui diffère de l'arvine ordinaire par les sarments en particulier, qui sont bruns au lieu d'être noisette clair comme dans le type »: mais ces caractéristiques, au jugement de E. Durand, n'empêchent pas que nous soyons en présence d'un plant de la famille de l'arvine, d'un « plant arvineux », comme disent les vignerons[1]. Il convient d'ajouter, par ailleurs que, selon les remarques du même ampélographe, ce nom d'*arvine* est assez fréquemment donné à des cépages en réalité tout différents: « dans une commune — dit cet auteur — le nom d'Arvine est convenablement appliqué, alors que dans la commune voisine il désigne une autre vigne », le *silvaner* parfois, la *rèze* également[2].

L'origine de ce plant est inconnue. Pulliat, victime sans aucun doute d'un mirage étymologique, a dit, très prudemment du reste, qu'il lui « a semblé le reconnaître pour un cépage de la Savoie ou de la Haute-Savoie, mais ce ne sera qu'au milieu des collections que cette synonymie pourra être établie d'une manière sûre. » Et il ajoute, avec la même tranquille audace, et aussi la même prudence: « le nom d'Arvine semblerait indiquer que cette variété de vigne a été importée des bords de l'Arve »[3]. Mais Berget le premier a réfuté cette hypothèse de Pulliat, que l'arvine serait le nom valaisan d'un cépage savoyard: il est vrai que, s'il se refuse à voir dans l'arvine l'*altesse* de Savoie qui, sous le nom de *roussette haute*, donne les vins réputés de Seyssel, il croit « avoir nettement reconnu la Roussette haute dans le type, beaucoup moins répandu, qui... a été présenté sous le nom d'*Arvine brune* »[4], opinion qui semble elle aussi être inexacte, puisque Durand, traitant de l'arvine en général, remarque simplement qu'il n'a trouvé nulle part, dans le vignoble des rives de l'Arve, de cépage pouvant lui être comparé.

M. Hopfner, *Du vignoble valaisan*, IVe Congrès international d'agriculture à Lausanne, 12–17 septembre 1898, VIe section, Lausanne 1898, p. 6.

[1] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., pp. 298–299.

[2] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 297.

[3] V. Pulliat, *Les vignobles du Haut-Rhône et du Valais*, Paris 1885, p. 28; cf. aussi p. 32.

[4] A. Berget, *art. cit.*, p. 177.

Si les faits paraissent donc s'opposer à ce qu'on puisse voir dans *arvine* un dérivé d'*Arve*, l'étymologie de ce nom de vigne a résisté jusqu'à aujourd'hui aux efforts des linguistes: à l'article *arvine*, le *GPSR* se contente de remarquer que le mot est d'origine obscure[1].

Mais le fait même que le nom de l'*amigne*, cet autre vieux plant valaisan, a été très heureusement ramené par M. Gauchat à la [VITIS] AMI(N)NAEA[2] souvent mentionnée par les classiques latins, par Horace en particulier[3], incite à rechercher pour l'arvine également une origine latine. Que nous soyons en présence d'un mot terminé par le suffixe -INA, c'est ce qui est hors de doute: les formes patoises données par le *Glossaire*, soit *arvəna* dans le Bas-Valais, *arv̩na* à Evolène et à Grimentz, *arvëna* à Nendaz, pour ne citer que celles-là, coïncident à la perfection, quant à la finale, avec les correspondants dialectaux de VICĪNA par exemple[4], de sorte que l'étymon pourrait fort bien être l'adjectif *HELVINA, puisque cette forme a pu aisément passer à *HERVINA et que, dans les parlers valaisans, un ĔR-protonique aboutit d'habitude à *ar-*. D'après les *Tableaux phonétiques*, en effet, MERCATU n'a produit en Valais que des formes avec *mar-*, de même que PERDUTU, -A donne *par-* à St-Gingolph, Martigny, Orsières, Lourtier, Fully, Nendaz[5]. Et, pour le patois d'Hérémence, M. de Lavallaz signale que *è* devant *r* ou *l* devient *a*, dans MERCATU > *marteyă*, STERNUTARE > *eṣarna*, SERPENTE > *earpẽ*, GELARE > *zala*[6], si bien que notre *HELVINA a pu donner **alvina* avant d'aboutir à *arvena*.

Cet *HELVINA a-t-il du reste besoin d'une astérisque? Forcellini,

[1] *GPSR* II, 27.

[2] *Op. cit.*, vol. I, p. 348.

[3] Cf. le *ThLL* I, col. 1916.

[4] L. GAUCHAT, J. JEANJAQUET, E. TAPPOLET, *Tableaux phonétiques des patois suisses romands*, Neuchâtel 1925, p. 118, col. 356.

[5] L. GAUCHAT, J. JEANJAQUET, E. TAPPOLET, *op. cit.*, p. 38, col. 110, et pp. 34 et 36, col. 102 et 106.

[6] L. DE LAVALLAZ, *Essai sur le patois d'Hérémence*, Paris 1935, p. 78. Cf. aussi: W. GERSTER, *Die Mundart von Montana*, thèse de Zurich, Aarau 1927, p. 117.

il est vrai, n'en donne qu'un exemple[1] qu'il tire de Pline, qui rapporte un passage de Caton l'ancien où celui-ci donne ce conseil: « Qui locus vino optimus dicetur esse, et ostentus solibus Ammineum minusculum et geminum Eugenium, Helvinum, minusculum conserito... »[2]. Mais, si c'est là la forme habituelle dans les anciennes éditions des œuvres du célèbre naturaliste, dans l'édition Teubner, par exemple, cet « helvinum minusculum » est devenu « helvium minusculum », et la leçon « heluinum » est reléguée en note. Si même il fallait l'y laisser, il n'en est pas moins vrai que l'adjectif *HELVINUS, -A, -UM serait on ne peut plus normal en latin, puisqu'il correspondrait à HELVUS « jaune clair » comme *flavinus* à *flavus*, *nigrinus* à *niger* ou mlat. *rubinus* à *ruber*: et cette dérivation serait d'autant plus aisée que ce même HELVUS a donné naissance à d'autres dérivés, *helvolus* ou *helveolus*, et peut-être *helvenacus* ou *helvenacius*, employés par Pline et par Columelle.

Au surplus, si *helvus*, qui a disparu du lexique roman[3], survit au contraire, ainsi que l'a noté Kluge, dans l'ancien haut-allemand *elo*, moy. haut-allemand *el*, dialectal *eluw* « jaune »[4], d'où entre autres le suisse-allemand *elb*, s. f. « argile; sorte de pigeon (Appenzell) » et les dérivés *Elbele*, s. f. « gemeine Art weißer Trauben mit dichten Beeren, kurzem Stiel und säuerlichem Geschmack, daher allmählich abgeschafft » (Argovie, Bâle, Grisons, St-Gall, Soleure), *Elber* « Traubenart, die Mitte haltend zwischen Welsch und Hünsch » (Berne), *Elbing*, s. m. « eine Rebensorte » (Argovie Schinznach) et enfin *Elmele*, s. f. « eine edle Art weißer

---

[1] FORCELLINI-DE VIT, *Totius latinitatis lexicon*, t. III, Prati 1865, p. 275.

[2] Plin. N. H. XIV, 5. Cf. par exemple *Histoire naturelle de Pline*, avec la traduction en français par M. E. LITTRÉ, t. I, Paris 1848, p. 526, et l'édition de J. HARDUINUS, Parisiis 1723, t. I, p. 712.

[3] C'est cependant à un fém. *HELVA 'gazon' que MEYER-LÜBKE, *REW*³, Heidelberg 1935, n° 4103, p. 344, fait remonter, en suivant Cornu, le portug. *relva*.

[4] KLUGE, in *Grundriß der germanischen Philologie*, vol. I, Leipzig 1901, p. 339. Cf. également J. JUD, *Probleme der altromanischen Wortgeographie*, *ZRPh. 38* (1917), 35, et TH. FRINGS, *Germania romana*, *TBeih. 4*, 58, Halle-Saale 1932.

Trauben » (sud de canton de St-Gall)[1], le dérivé *HELVINUS paraît avoir survécu ailleurs encore qu'en Valais. Il existe en effet un cépage blanc appelé *alvino verde*, ou aussi *verdeca*, *verdisco* ou *verdicchio*, dans les Pouilles[2], et une autre variété du nom d'*arvino nero* — dénommé aussi *magliocco dolce* ou *lagrima* — en Calabre: c'est le cépage le plus important de cette région, celui qui forme la base de la culture viticole des provinces de Cosenza et de Catanzaro, et dont les grappes sont composées de grains moyens, ronds, à peau pruineuse et mince, d'un noir violacé[3]. Qu'un ĕ initial aboutisse à *a*, c'est là un phénomène courant dans les dialectes de l'Italie méridionale: il suffit de mentionner les mots *alásticu* 'elastico', *alástra* 'piccola capretta' (*HAEDASTRA), *alifante* 'elefante' recueillis par M. Rohlfs[4], *assęquá* EXSUCARE, *assaǵǵá* EXAGIARE, *assí* EXIRE, *arrore* ERRORE à Bari[5], *assii* EXIRE, *kuarörę*, *piatísę*, *sakrötę*, *sakrętęzzę* à Matera[6], *povaru*, *Catarina*, *cancaru*, *mašcara* à Cosenza[7]. Et qu'en calabrais un *l* devant consonne passe à *r*, c'est ce qui est tout aussi normal, devant une vélaire au moins: Scerbo en effet note que dans ces dialectes *l* suivi d'une dentale, d'une palatale ou d'une sibilante se vocalise en *u*, mais que, s'il est suivi d'une consonne différente des précédentes, il devient d'habitude *r*, dans *surfu*, *vurpe*, *purbere* (et *purbe*), *curmu* 'colmo', *sarbu*, *curpa*, *cuorpu* 'colpo'[8] et, pour Cosenza spécialement, Gentili fait une constatation analogue, quand il mentionne les formes *purvera*, *curtieḍḍu*, *arma*, *purpa*, *curpa*[9], auxquelles on

---

[1] *SchwId. 1*, col. 186, 187 et 188.

[2] A. FONSECA, *I vitigni della Puglia*, Annuario generale per la viticoltura e la enologia, anno I (1892), p. 223. Cf. G. MOLON, *Ampelografia*, Milano 1906, p. 1179.

[3] F. A. SANNINO, *I vitigni calabresi*, Annuario generale per la viticoltura e la enologia, *vol. cit.*, p. 214.

[4] G. ROHLFS, *Dizionario dialettale delle Tre Calabrie*, t. I, Halle e Milano 1932, p. 80.

[5] FR. NITTI DI VITO, *Il dialetto di Bari*, Milano 1896, p. 13.

[6] G. B. FESTA, *Il dialetto di Matera*, *ZRPh. 38* (1914), 140.

[7] A. GENTILI, *Fonetica del dialetto cosentino*, Milano 1897, p. 28.

[8] FR. SCERBO, *Sul dialetto calabro*, Firenze 1886, p. 31.

[9] A. GENTILI, *op. cit.*, p. 44.

pourrait d'ailleurs ajouter *urtimu*, *murtu* 'molto', '*mbarsamare* 'balsamare[1]'.

La présence de l'adjectif *HELVINUS dans le vocabulaire ampélographique de l'Italie méridionale d'une part, et de l'autre dans celui d'une vallée des Alpes laisse supposer que ce mot a été connu de tout le latin vulgaire d'Italie et des régions voisines: et le dictionnaire étymologique d'Ernout et Meillet[2] a raison de le considérer comme un dérivé de HELVUS. Mais en est-il de même de *helvenācus*, que ces mêmes savants, ainsi que Walde[3], mettent sur le même pied que *helvaceus*, *helveolus* (*helvolus*) et notre *helvinus* (remplacé par *helvius* chez ce dernier)? Pour *helvolus*, Columelle déjà notait que « sunt et helvolae uvae, quas nonnulli varias appellant, neque purpureae, neque nigrae: ab helvo, nisi fallor, colore vocitatae »[4]; et Pline, lorsqu'il en parle, semble bien considérer les *uvae helvolae* comme un cépage cultivé en Italie. De même le *vinum helvinum*, ou *helvium*, est-il mentionné par Caton, cité par Pline, au milieu de variétés purement latines. Par contre, voici que pour l'*uva helvennaca* — les manuscrits et les auteurs ne sont du reste pas d'accord sur la forme exacte de cet adjectif — Pline remarque que « nulla vitium minus Italiam amat, rara, parva, putrescens in ea, vino quoque quod genuit aestatem non exuperans, nec alia macro solo familiarior »[5]. Il ajoute encore que l'une des deux espèces d'*helvennacae*, la plus petite, se dénomme aussi *marcum*, ce qui est confirmé par Columelle, qui précise qu'une des *helvenaciae* — il en distingue trois variétés — « Galliarum incolae emarcum vocant »[6]. Nous sommes dès lors autorisés à nous demander — car, si les dérivés adjectivaux en -ACUS[7], et ceux naturellement en -ACEUS, -ACIUS, ne sont pas inconnus au latin, les dérivations en -ENNACUS, elles, le sont, tandis que c'est là un mode de formation courant en gau-

[1] A. GENTILI, *op. cit.*, p. 45.
[2] ERNOUT-MEILLET, *DEL* 427.
[3] WALDE, *LEW*³ 639.
[4] Colum. III, 2.
[5] Plin. N. H. XIV, 2.
[6] Colum. III, 2.
[7] Cf. STOLZ-SCHMALZ, *Lateinische Grammatik*, 5. Aufl., München 1928, p. 230.

lois — si, plutôt que de faire, comme le voudrait l'étruscomane Schulze, de *helvennaca* un dérivé d'un nom propre étrusque **Helvennus* attesté nulle part[1], Holder n'a pas raison en voyant dans *elvennacus* un dérivé gaulois du nom de peuple *Elvii*[2]. Ce qui nous y incite, c'est que dans un autre passage, Pline remarque qu'à côté de l'*aigleucos* des Grecs, il existe une espèce d'*aigleucos* naturel « quod vocat dulce Narbonensis provincia, et in ea maxime Vocontii », et qui n'est fait que « omnia ex helvennaca vite »[3]: or ces Vocontiens viticulteurs n'étaient séparés que par la largeur du Rhône des Helviens, qui se livraient avec non moins de succès à la culture de la vigne, qui paraît, au témoignage du naturaliste latin, avoir été introduite chez eux dans la première moitié du premier siècle de notre ère. Ils plantaient entre autres une variété de vigne découverte dans le Viennois, à floraison tardive et résistante aux gelées[4].

S'il est donc vraisemblable que la *vitis helvennaca*, si peu acclimatable en Italie, a une origine et un nom gaulois, il est vraisemblable par ailleurs que l'adjectif **helvinus* est bien dérivé du latin *helvus*, et non pas du nom de peuple gaulois *Helvii*, *Elvii*, qui a du reste servi à former un autre adjectif *helvinus*, appliqué une fois à Cérès, et qui se retrouve dans quelques noms de personne[5]. On peut dès lors admettre que *l'arvine* est un cépage importé d'Italie à une date très ancienne, puisque d'une part la parenté de son nom avec *l'alvino* des Pouilles et *l'arvino* de la Calabre est incontestable, et puisque d'autre part un nom semblable est inexistant dans le nord et le centre de la péninsule, et qu'il est hautement improbable qu'il ait été introduit à une époque récente du midi de l'Italie en Valais. Et si *l'arvine* est un cépage blanc, comme *l'alvino*, tandis que *l'arvino* — qualifié d'ailleurs de *nero*, ce qui laisserait supposer qu'il existe

[1] SCHULZE, *Zur Geschichte lateinischer Eigennamen*, Abhandlungen der k. Gesellschaft der Wissenschaften zu Göttingen, phil.-hist. Klasse, neue Folge, Bd. V, n° 5, Berlin 1904, p. 82.

[2] A. HOLDER, *Altceltischer Sprachschatz*, vol. I, col. 1419.

[3] Plin. N. H. XIV, 9.

[4] Cf. R. BILLIARD, *La vigne dans l'antiquité*, Lyon 1913, pp. 81 et 82.

[5] A. HOLDER, *op. cit.*, vol. cit., col. 1432.

ou qu'il a existé un *arvino bianco* — est un raisin noir, cela ne signifie rien: l'instabilité morphologique de la vigne, qui est le revers de sa faculté d'adaptation, est un fait bien connu, de sorte que *l'arvine* < UVA HELVINA, comme *l'amigne* < VITIS AMMINEA, s'ils sont latins quant à leurs noms, peuvent en réalité désigner aujourd'hui des plants très différents de ceux que les Romains dénommaient ainsi.

Rèze

Le cépage dont le nom a été francisé en *rèze*, et qui en patois s'appelle *rèdz(ə)* à Lourtier et à Leytron, *rèdz* à Savièse, *rədz* à Conthey et à Isérables, *rèdzi* ou *rədzi* à Nendaz, *rèzə* à Evolène d'après M. Jeanjaquet, *rèzi* à Venthône et dans le val d'Anniviers, *rézə* à Montana et *rəzə* à Lens et à Vernamiège — toutes formes que je dois à l'amabilité de M. Gauchat — est, comme *l'arvine* et *l'amigne*, un cépage caractéristique de l'ancienne viticulture du Haut-Valais romand[1]. Il est encore très répandu dans le district de Sierre, où il occupait, au commencement du siècle, les trois quarts des vignes, soit un ensemble de 300 à 400 ha. Mais son heure a sonné à lui aussi: lorsqu'un vieux cep de rèze a fait son temps, c'est par un plant de fendant qu'on le remplace. Les vignerons distingueraient deux variétés de ce cépage, la *rèze verte* et la *rèze jaune*, selon que les pieds portent des raisins à grains jaunes ou verdâtres: mais, comme l'a remarqué en premier lieu Pulliat, « ces deux nuances, qui se modifient suivant le choix des boutures, le sol, l'exposition ne constituent pas le moins du monde des variétés proprement dites: ce sont de simples variantes »[2], et M. Wuilloud à son tour n'a pas trouvé de différence dans les produits des greffons qu'on lui avait remis sous les noms de *rèze jaune* et de *rèze verte*[3].

Les moûts de *rèze* sont actuellement vinifiés de deux façons:

---

[1] Cf. P. VIALA et V. VERMOREL, *op. cit.*, t. VI, p. 40 sqq.; H. FAES et A. PASCHOUD, *op. cit.*, p. 107, et H. WUILLOUD, *op. cit.*, p. 8.

[2] V. PULLIAT, *op. cit.*, p. 17.

[3] Pour la description de ce cépage, cf. M. MICHELI, *op. cit.*, p. 204, et P. VIALA et V. VERMOREL, *op. cit.*, vol. cit., pp. 41–42.

ou comme les vins ordinaires de fendant, soit avec pressée et entonnage suivant immédiatement la récolte, ou selon la vieille méthode valaisanne, après cuvaison préalable comme les vins rouges[1]. C'est par cette méthode qu'on obtient, avec la *rèze*, le fameux *vin du Glacier*. Pour cette préparation, dit Berget, « dès que la cuve a cessé de fermenter, les vins de Rèze sont entonnés dans des fûts de mélèze. Ils passent l'hiver à Sierre et après la fonte des neiges sont expédiés par charrois à Grimentz, dans le Val d'Anniviers, à l'altitude de 1570 mètres. Là, dans les flancs neigeux des Becs de Bossons (3160 mètres), à 3 kilom. d'un glacier, existent de vastes caves naturelles où les vins sont mis à vieillir dans des foudres qu'on ne vide presque jamais. La nouvelle récolte y vient remplir les vides de la vente annuelle, se mêlant aux produits des vendanges successives de 25 à 30 années. Dans ces foudres, le vin se madérise d'abord, puis prend une saveur de térébenthine particulière qui caractérise le vrai *Glacier* »[2]. Mais aujourd'hui, à mesure que les plants de rèze se font moins nombreux dans le vignoble de Sierre, c'est le fendant, et aussi le pinot gris, appelé *malvoisie* en Valais, qui se mélangent plus ou moins à la rèze pour la fabrication de ce vin particulier qui, jadis, faisait dans la vallée d'Anniviers les frais des baptêmes, des noces et des enterrements.

Personne, parmi les ampélographes qui ont traité de ce cépage, n'a proposé d'explication étymologique. Ses caractéristiques ont porté Berget à le rapprocher d'un autre plant cultivé à Sierre sous le nom de *pri* ou *bernarde*, identique au *prié* ou *agostenga* de la Vallée d'Aoste, de sorte que la rèze, d'après ce savant, « est un descendant valaisan du Prié valdôtain importé par le Saint-Bernard (d'où sans doute son nom de Bernarde)[3]: il est vrai que, dans la même étude, le même ampélographe considère la rèze comme autochtone en Valais, où elle est cultivée, dit-il, de temps immémorial[4].

Son nom, en tout cas, dénote une ancienne origine méridionale.

---

[1] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 43.
[2] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, loc. cit.
[3] P. Viala et V. Vermorel, *op cit.*, vol. cit., p. 42.
[4] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 40.

Les formes patoises, en effet, se répartissent en deux catégories distinctes quant à la finale: celles qui ont *-dz-*, et qui proviennent de Lourtier, Leytron, Conthey, Isérables, Nendaz et Savièse, et celles qui ont *-z-*, soit celles de Venthône, du val d'Anniviers, de Montana, Lens et Vernamiège. Or ce double résultat se retrouve exactement dans les aboutissants du suffixe -ATICU dans ces mêmes localités: FORMATICU donne *frèmādzo*, *fromādzo*, *frumādzo* partout où nous avons *rèdz* ou des formes apparentées, et *fromāzo* là où nous avons *rèzi*, *rézə* ou *rəzə*[1]. De sorte que tout porte à voir dans notre *rèze* une (UVA) RAETICA, bien connue de Pline, qui remarque entre autre qu'avant Tibère on servait au premier service les raisins de Rhétie et ceux du Véronais, « Raeticis prior mensa erat uvis ex Veroniensium agro »[2], et qu'on en faisait un vin auquel Virgile ne préférait que le falerne: « in Veroniensi... Raetica, Falernis tantum postlata a Vergilio »[3]. Et l'on connaît le passage des *Géorgiques* auquel se réfère le naturaliste:

Sunt Thasiae vites, sunt et Mareotides albae,
Pinguibus hae terris habiles, levioribus illae,
Et passo psithia utilior tenuisque lugeos
Temptatura pedes olim vincturaque linguam,
Purpureae preciaeque, et quo te carmine dicam,
Rhaetica? nec ullis ideo contende Falernis[4].

C'est donc ce cépage véronais qui, directement ou non, a été introduit en Valais, ou qui du moins a perpétué son souvenir dans le nom de la *rèze*. Sans doute existait-il, au dire de Pline, une autre *vitis raetica*, absolument différente de la précédente, cultivée dans les Alpes maritimes. Après avoir noté que certaines vignes ont un tel amour pour leur terroir natal, qu'elles ne viennent bien nulle part ailleurs, « quod et in Raetica Allobro-

---

[1] L. GAUCHAT, J. JEANJAQUET, E. TAPPOLET, *op. cit.*, p. 74, col. 221. Cf. également les résultats de VILLATICU, p. 24, col. 70. Cf. en outre L. DE LAVALLAZ, *op. cit.*, p. 156, et W. GERSTER, *op. cit.*, p. 96.

[2] Plin. N. H. XIV, 1.

[3] Plin. N. H. XIV, 6.

[4] Virg. *Georg.* II, vv. 91–96.

gicaque... evenit, domi nobilibus, nec agnoscendis alibi. Fecundae tamen, bonitatis vice copiam praestant »[1], il ajoute, quelques lignes plus loin: « Et Raetica in maritimis Alpibus appellata, dissimilis laudatae illi: namque haec brevis, conferta acino, degener vino, sed cute omnium tenuissima, nucleo (quod chium vocant), uno ac minimo, acinum praegrandem unum alterumve habens »[2]. Mais il est invraisemblable qu'un cépage très spécial, donnant un mauvais vin, et cultivé à l'autre extrémité des Alpes, ait été introduit en Valais: c'est bien plus d'Italie que doit provenir la *rèze*, comme *l'amigne* et *l'arvine*.

Ces noms mêmes, à défaut de preuves archéologiques, montrent que tout n'est pas fabuleux dans ce que nous raconte Pline au sujet des origines des vignobles de l'Helvétie romaine, quand il dit que « Helico ex Helvetiis civis... fabrilem ob artem Romae commoratus ficum et uvam oleique ac vini promissa remeans secum tulisset »[3]. Artisan, sans doute, mais fin connaisseur aussi, puisque son choix — ou celui de ses concitoyens qu'il personnifie — s'était porté sur cette *vitis amminea* qui, si elle était la vigne la plus répandue en Italie du temps de Caton, constituant le cépage de fond des vignobles du Brutium, de la Campanie et de la Sicile, était aussi la meilleure de toutes les variétés, et donnait un vin supérieur et vieillissant très bien[4], et sur *l'uva raetica*, qui devait bien avoir ses qualités elle aussi, pour avoir remporté les suffrages du poète mantouan. Et n'y a-t-il pas quelque chose d'émouvant à voir ces témoignages de la plus pure tradition classique enracinés de toute la force de leurs vieilles racines, depuis près de vingt siècles, dans les vignobles qui ourlent le Rhône, de Martigny à Sierre?

Durize

Et la *durize*, est-elle, elle aussi, un plant ramené d'Italie par Helico? Le vignoble de Fully possède en effet un cépage rouge qui lui est propre: c'est la *durize*, cépage différent d'une autre

[1] Plin. N. H. XIV, 2.
[2] Plin. N. H. XIV, 3.
[3] Plin. N. H. XII, 1.
[4] Cf. R. Billiard, *op. cit.*, p. 311.

vieille variété dénommée « rouge du pays », avec laquelle du reste certains ampélographes l'ont confondue. Par ailleurs, cette *durize* est-elle identique à l'*urize*, appelée aussi « plant d'Aoste » ? Pulliat, le premier, a dit que cette dernière vigne « paraît être cantonnée dans le vignoble de Martigny, à Brocart, dans la vallée de la Dranse »[1]: mais, à en juger d'après la description qu'il en fait — il précise par exemple que c'est un plant à maturité facile, alors qu'au contraire la *durize* mûrit très tard — *urize* et *durize*, malgré la ressemblance de leurs noms, seraient deux variétés différentes. Au surplus, il paraîtrait que *l'urize* n'aurait été introduite en Valais qu'au cours du siècle passé: Berget fournit ce détail, que « cette variété... aurait été rapportée d'Aoste il y a quatre-vingt ans environ — son étude porte la date de 1903 —, par un charbonnier du nom de Cretton »[2].

Il n'existe du reste pas, que je sache, de cépage valdôtain portant ce nom d'*urize*. Mais, quels que soient les rapports existant entre l'*urize* et notre *durize*, ce qu'il y a de sûr, c'est que ce dernier cépage, aujourd'hui encore, est bien appelé *duriʒə* en patois de Fully. Or, si l'on remarque que tout près de là, à Ardon, CERESEA aboutit à *sęrīzę*[3], prononciation que l'on retrouve ailleurs dans le Bas-Valais, à Val d'Illiez par exemple[4], et qui ne diffère que de très peu du *sèryízé* recueilli par Edmont à Bourg-Saint-Pierre[5], on est amené à voir dans *durize*, l'aboutissant actuel d'une forme qui, à une époque ancienne, a pu être quelque chose comme *DURESEA ou *DURESIA. Mais si l'on songe d'une part que CERESEA remonte à CERASIA[6], et que d'autre part il est tout naturel — et nous en aurons bien-

[1] V. PULLIAT, *op. cit.*, p. 39. Pour le rouge de Fully, cf. p. 38.

[2] A. BERGET, *art. cit.*, p. 178.

[3] J. ZIMMERLI, *Die deutsch-französische Sprachgrenze in der Schweiz*, III. Teil, Basel und Genf 1899, tableau XVI.

[4] F. FANKHAUSER, *Das Patois von Val d'Illiez* (Unterwallis), thèse de Berne, Halle a. S. 1911, p. 68, § 83.

[5] *ALF*, carte n° 217.

[6] H. SCHUCHARDT, *Der Vokalismus des Vulgärlateins*, 1. Bd., Leipzig 1866, p. 192. Cf. W. MEYER-LÜBKE, *Einführung in das Studium der romanischen Sprachwissenschaft*, 3. Aufl., Heidelberg 1920, p. 153.

tôt des raisons plus précises — que le nom de la *cerise* ait pu influencer l'apparence extérieure du nom de notre raisin — on pourra admettre que ce *DURESIA représente un *DURASIA ou DURATIA plus ancien encore. Et cette dernière forme n'est nullement hypothétique: elle nous est attestée par un glossaire du Xe siècle conservé à la Vaticane, qui donne cette glose: «mespola .i. *duratia* que multum constringit»[1]. Ce n'est donc qu'une forme vulgaire du mot DURACINUS qui, comme adjectif ou comme substantif, qualifiait ou désignait différentes espèces de fruits de table, raisins, cerises, pêches, poires ou nèfles[2]: comme l'a remarqué M. von Wartburg pour les formes italiennes de notre mot[3], celui-ci a des suffixes différents selon les lieux. Si la forme DURÁCINUS, en effet, s'est maintenue dans le vègliote *drukno* 'sorte de raisin', l'ital. *pesca durácina*, le moy. franç. *duraine*, l'esp. *durazno* et le port. *durazio*[4], il n'en est pas moins vrai que le rouergat *duraice* 'pêche, abricot précoce et de mauvaise qualité', selon Ant. Thomas, suppose une base DURÁSCINUS, due peut-être à l'influence de *damáscinus*[5], et que le *duraiquier*, mot trouvé par le même savant dans un cartulaire d'Albi, est formé du nom de fruit **duraics* ou **duraicas*, qui s'expliquerait par un *DURAICUS dû à l'imitation d'adjectifs comme *hebraicus*, *laicus*. De même encore le ferrarais et romagnol *duron* suppose-t-il un *DURONE, et le vénitien *durázega* — pour ne citer que ceux-là —, un *DURACICA. Et si l'aspect extérieur de notre vocable, quant à la finale tout au moins, est si variable, sa valeur sémantique ne l'est pas moins: nous avons vu qu'en latin

---

[1] *CGL* III, 585, 4 (Lipsiae 1892).

[2] Cf. *ThLL* V, col. 2287, et FORCELLINI-DE VIT, *Totius latinitatis lexicon*, t. II, Prati 1861, p. 805. Sur l'étymologie du mot, qui n'est pas assurée, les uns (et c'était déjà l'opinion des anciens) y voyant un composé de *durus* et d'*acinus*, les autres une forme adjectivale du nom de ville *Durazzo*, *Dyrrachium* (anciennement **Duracium*) ou même du nom d'une ville persane, *Durâk*, cf. ERNOUT-MEILLET, *DEL* 279, et WALDE, *LEW*³ 384.

[3] *FEW* III, 187.

[4] W. MEYER-LÜBKE, *REW*³ 2803.

[5] A. THOMAS, *Nouveaux essais de philologie française*, Paris 1904, p. 248.

déjà *duracinus, -a* pouvait s'appliquer à plusieurs fruits différents: il en est de même en moyen français et dans les patois français, ainsi qu'en italien dialectal. Sans doute M. von Wartburg note-t-il qu' « im Galloromanischen leben, wenn auch schwach vertreten, die beiden Bedeutungen 'Kirsche' und 'Pfirsich' »: en réalité, comme en Italie, la valeur 'raisin' est plus fréquente et plus étendue dans l'espace que les deux qui viennent d'être mentionnées. Dans certains vignobles du nord de l'Ardèche existe en effet un cépage appelé *dureza*, notamment dans la région d'Annonay, où il est connu sous les noms de *duret* ou *duré*: et de l'Ardèche, cette variété s'est répandue sur les côtes du Rhône, dans les départements de la Drôme et de l'Isère, principalement aux alentours de Saint-Vallier et de la vallée de la Galaure[1]. Dans la Drôme, un autre cépage, le *peloursin*, différent du précédent, porte également le nom de *dureza*, de *duret* à Annonay, et de *durazaine* à Saint-Peray[2]: et ce même nom de *durazaine* est donné à la *raisaine*, cépage essentiellement ardéchois, à Privas[3]. Une autre variété de vigne encore, le *duras*, cultivé depuis un temps immémorial dans les vignobles du Tarn et de l'Ariège, porte dans le premier de ces départements les noms de *duras mâle, duras femelle, duras rouge, duras gris*, et, dans l'Ariège, de *duraze mâle, duraze femelle, durazé*; et certains auteurs l'appellent *durade*[4]. Enfin, le nom de *durif* est donné dans quelques régions à la Savoie, en même temps du reste que celui de *gros noir*, à un cépage à grains moyens d'un noir foncé, paraissant être originaire de la vallée de l'Isère[5].

Il est vrai qu'à propos du *duras* du Tarn on a remarqué que « le nom de ce cépage peut provenir de la dureté soit du pédoncule du fruit, soit du bois », et que « beaucoup de cépages portent, en France et à l'étranger, des noms qui se rapprochent du Duras »[6]; il est vrai qu'à Bologne, selon Mattioli, *durona* désigne

[1] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. VI, p. 96.
[2] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 87.
[3] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. V, p. 341.
[4] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. III, p. 328.
[5] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. II, p. 81.
[6] P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. III, p. 328.

une sorte de raisin noir, et que *duroni* s'y dit de « duracine..., aggettivo di frutti che hanno la polpa dura »; il est vrai encore que dans l'italien dialectal *duraca*, *durascia*, *durasgia* et semblables, comme dans les mots français apparentés, le peuple doit sentir l'adjectif *duro*, *dur*, et que ce sentiment, il l'a depuis des siècles, puisque les Latins eux-mêmes expliquaient, à tort ou à raison, *duracinus* comme étant formé de *durus* et d'*acinus*. De sorte qu'on ne peut exclure absolument que la *durize* valaisanne ne puisse être un dérivé local de DURUS, auquel aurait été ajouté le suffixe de *cerise*. Mais il n'en reste pas moins que ce mot désigne un cépage, de même que la majorité des adaptations françaises ou italiennes de *duracinus* s'appliquent aux raisins, de même encore que ce *duracinus*, en latin, se disait plus facilement, à en juger par le nombre des exemples que nous en possédons, des raisins et des vignes que des autres fruits, et que partout où nous trouvons ces noms de cépages en *dur-*, nous avons des témoins sûrs de *duracinus* lui-même, non seulement avec le *durácino* italien et le *duraine* du moyen français, mais avec le nom du cépage provençal *duraze*, tandis que la *durazaine* serait, autant qu'on en peu juger d'après cette forme francisée, un *DURACĒNA.

Mais il importe d'autre part de noter qu'en aucune autre région qu'en Valais, à ma connaissance, il n'existe de nom de cépage, ou même d'autre fruit, ayant comme base ce DURATIA > *DURESIA qui a abouti à *durize*, et que ce *duratia*, je l'ai dit, est fort ancien, puisqu'il est attesté au Xe siècle déjà, et qu'il est sans doute antérieur encore à cette date: certaines notes tironiennes donnent en effet *durachium* ou *dirachium*. Il paraît dès lors invraisemblable que notre *durize* soit un nom, et un cépage, importés à une date récente, d'autant que les régions d'Italie les plus proches ont pour notre mot une base *DURAX, -CIS, qui explique le lombard *dürãç*, *-sa*, auquel se rattache le *duraža* du lombardo-sicilien, le génois *düaža*, le romain *durace*[1]. Sans doute reste-t-il la possibilité que *durize* soit le résultat d'une transformation locale, d'une influence locale de CERESEA,

[1] C. SALVIONI, *Note varie sulle parlate lombardo-sicule*, *MIL 21*, 271.

de même que des formes telles que *duron*, *durazega*, *duraca*, *duraice* sont propres à des terroirs nettement délimitables. Mais, après tout, serait-ce plus extraordinaire de retrouver en Valais ce *duratia*, soit la forme la plus ancienne que nous connaissions de *duracinus* avec un suffixe divergent, que les adjectifs substantivés *aminnaea*, **helvina*, *raetica*, qui ont disparu de presque partout ailleurs? La *durize* serait en ce cas, au moins de par son nom, le descendant direct de cette *uva duracina*, raisin de garde à chair croquante et à peau ferme, considéré par les Romains comme le type du raisin de table[1]. Et si ce *duratia* est devenu **duresia*, les caractéristiques mêmes de l'*uva duracina* — caractéristiques qui ont pu se conserver plus ou moins longtemps en Valais — en donnent l'explication: comme raisin de table, à grains rouges, fermes et gros, n'était-il pas plus exposé à l'influence de *ceresea* que s'il n'avait été qu'un raisin à vin?

Université de Lausanne. *Paul Aebischer.*

[1] Cf. R. Billiard, *op. cit.*, p. 310, et J. Roy-Chevrier, *Ampélographie rétrospective*, Montpellier et Paris 1900, p. 61 sqq.