

VIGNOBLES DE L'ORLÉANAIS ET DU GÂTINAIS

aux XVIII^e et XIX^e siècles

Chapitre I – Les facteurs géographiques et historiques

Les éléments géographiques
Les apports historiques

Chapitre II – Les anciens vignobles orléanais et gâtinais

La superficie du vignoble orléanais
Le vignoble gâtinais
Les cépages en Orléanais
Les cépages du Gâtinais

Chapitre III - « Plantons la vigne... »

Les vignes de l'Orléanais
En Gâtinais
Provignage et marcottage
Du charnier de chêne au charnier de pin
Bornes et haies

Chapitre IV – Entretien de la vigne

La première façon : parage et décharnelage
La fumure
La taille
Les différents « labours » et travaux associés

Chapitre V – Vendanges et vinification

La vendange
La vinification
Les vins de l'Orléanais

Chapitre VI – Commercialisation et commerce du vin

Du vigneron au marchand
La vente en gros : le marché parisien
La vente au détail : hôtelleries, cabarets et tavernes

Glossaire
Métrologie