TRAITÉ

PRATIQUE

SUR LES VINS

PAR HENRI MACHARD

QUATRIÈME ÉDITION

DU TRAITÉ DE VINIFICATION

Revue et considérablement augmentée

OUVRAGE COURONNÉ DÈS SON DÉBUT PAR LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU DOUBS, ET MÉDAILLÉ DE PREMIÈRE CLASSE PAR L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE BESANÇON, EN 1860

BIBLIOTECA USAMV IAȘI
I 44.006
I I-257
Biblioteca USAMV Iași
Y044006

BESANÇON

J. BONVALOT, IMPRIMEUR-ÉDITEUR

1865

AU DÉPARTEMENT DU JURA.

Si cette œuvre, qui n'a été inspirée que par le désir de faire le bien, peut être un jour de quelque utilité pour toi, noble Jura, daigne en accepter l'hommage; c'est celui du plus respectueux et du plus affectionné de tes enfants!

Si, dans l'examen des questions œnologiques que nous avons traitées, dans la discussion des principes qui s'y rattachent, surtout dans la condamnation de pratiques plus ou moins reprochables, quelques paroles sévères étaient tombées de notre plume, elles ne s'adressaient qu'à de pernicieux usages ou à de regrettables abus, mais jamais à toi, notre bien-aimé pays; nous te portons trop avant et dans nos affections et dans nos respects!...

HENRI MACHARD.

BIBLIOTECA USVASF

PRÉFACE.

Il est à peu près généralement admis en vinification que chaque localité ne peut être régie que par des lois spéciales, et que ce serait une faute que d'établir en pareille matière des principes généraux.

Il est facile de démontrer que l'on commet une erreur en raisonnant ainsi.

Le raisin ne peut se trouver que dans l'une des trois conditions que nous allons énoncer : ou il est dans le cas de maturité incomplète, ou dans celui de maturité ordinaire, ou dans celui de maturité parfaite.

Si l'on peut établir des règles pour chacun de ces cas particuliers, il est évident qu'on peut en établir pour chacun des vignobles dont le tempérament correspond à l'un des trois cas que nous venons de signaler, c'est-à-dire pour les vignobles du nord, pour ceux du centre et pour ceux des régions méridionales.

Si ce mode d'envisager les principes œnologiques trouvait des incrédules, prenant pour point de départ la manutention suivante, que chacun jugera, nous l'espérons, rationnelle et conservatrice :

Excellente tenue des tonneaux ;

Cuvage avec la grappe ;

Cuvage de courte durée (imitation de la Bourgogne, excellent modèle à suivre sous ce rapport) ;

BIBLIOTECA USV IASI

Fréquent usage de la mèche;

Soutirage rigoureux en mars;

Remplissages très-fréquents, ou, ce qui revient au même, jamais de vidange.

Quels seraient les vignobles, méridionaux, intermédiaires ou septentrionaux, qui ne tireraient pas avantage de son adoption? Aucuns, bien certainement.

Et quels seraient, au contraire, ceux qui n'auraient pas beaucoup à souffrir s'ils ne l'adoptaient pas?

Tous! Tous les vignobles, en effet, veulent impérieusement :

L'envaisselage en tonneaux sains;

Le cuvage avec la grappe;

Le cuvage de courte durée, à moins de circonstances exceptionnelles;

Le soutirage rigoureux en mars;

L'usage répété de la mèche,

Et des remplissages très-fréquents.

Cette manutention nous paraît donc non-seulement bonne et rationnelle, mais elle devrait être obligatoire pour tous les vignobles.

Les souvenirs encore présents de 1858, année où l'altération des fûts avait pris les proportions d'un véritable désastre, nous ont fait ajouter de nombreux renseignements à ceux que déjà nous avions donnés sur cette matière. Il est, en effet, de la dernière importance d'empêcher le retour de ces altérations dépréciatrices, qui ont si gravement compromis une des plus belles récoltes que nos vignobles eussent faites depuis bien des années; elles nous ont fait surtout combattre cette affirmation déraisonnable *qui prétend*

BIBLIOTECA USV IAȘI

justifier l'altération des fûts par le manque de produits, et nous croyons avoir mis à l'abri de toute objection sérieuse cette opinion : que les récoltes en vins, vinssent-elles à manquer pendant dix ans, si la chose était possible, cette circonstance ne justifierait jamais l'altération des fûts, puisqu'on peut toujours la prévenir au moyen de la mèche.

Qu'on généralise donc de plus en plus l'emploi de ce réactif, et qu'on demeure bien convaincu qu'une cave ne peut jamais être tenue d'une manière convenable sans le fréquent usage de cet excellent moyen.

On ne comprend point assez, dans beaucoup de vignobles, l'importance de la bonne tenue des caves; on ne comprend point surtout que c'est elle qui conserve les fûts, et que, sans la conservation de ces vaisseaux, il est impossible d'avoir jamais de bons vins.

Toute qualité cependant s'efface pour ce liquide, tout cachet de noble origine disparaît sous l'influence seulement de vingt-quatre heures de séjour dans un mauvais fût. Ainsi, la plus haute expression des produits vinicoles de la Bourgogne et de la Gironde, la Renommée-Conty et Château-Margaux, qui tiennent si brillamment le sceptre de nos grands vins français, s'ils étaient placés dans des fûts à mauvais goûts, ne seraient plus, malgré leur valeur originelle, que les tristes égaux des vins les plus communs, qu'on préférerait encore à eux si ces derniers avaient conservé leur franchise.

Le doute planait encore sur le nom du cépage qui produit nos vins exceptionnels d'Arbois et de Château-

BIBLIOTECA USVIMSI

Châlon (vins jaunes et vins de garde) ; les uns dénommaient ce plant remarquable *sauvagnun*, les autres *sauvignon*, très-peu *savagnin*, qui est pourtant son véritable nom, de sorte qu'on restait sur ce point important dans une fâcheuse incertitude. La notice ampélographique que nous donnons sur ce précieux raisin ne laissera plus de doute à cet égard, et fera cesser désormais ces quiproquo regrettables, sources éternelles d'incertitude et de doute, et qui pendant si longtemps ont empêché de s'entendre.

L'arriération de beaucoup de nos départements viticoles dans l'art important de conserver les vins, résultant évidemment d'un défaut de connaissance de la composition élémentaire de ces liquides, ce qui nous paraît démontré d'une manière incontestable par les préventions invétérées contre l'usage du gaz acide sulfureux, contre le cuvage avec la grappe, contre les soutirages, les remplissages, etc., nous nous sommes efforcé de combattre ces préventions, et nous avons fait voir, en fournissant les preuves à l'appui, combien elles sont peu fondées ; nous avons multiplié ces preuves en revenant très-souvent sur les principes ; il le fallait ainsi. L'expérience cent fois nous a démontré combien, en pareille matière, les conseils les plus minutieux sont mal suivis ; combien, après les prescriptions les plus détaillées, on est encore emprunté quand on se met à l'œuvre, et combien cette œuvre, lorsqu'elle est accomplie, demeure souvent imparfaite.

Il nous a semblé que pour rendre plus facile l'intelligence des matières que nous avons traitées, il fallait prendre pour ainsi dire le lecteur par la main et tra-

BIBLIOTECA USV IASI

vailler avec lui : c'est ce que nous avons fait. Nous l'avons fait en toute conscience, et nous avons mis à l'accomplissement de cette tâche une persistance qu'aucun obstacle n'a pu vaincre. Si notre travail peut offrir quelque avantage aux nombreux propriétaires de vignes ; si, selon nos plus chers désirs, et dans l'humble mesure de nos forces, nous avons pu nous rendre utile à la classe des vignerons, cette classe laborieuse et si digne d'intérêt, nous aurons atteint complètement notre but, et nous recueillerons la récompense la plus précieuse qui puisse jamais couronner nos efforts.

BIBLIOTECA USV IAȘI

PRODROMES.

Il n'y aurait pas de limites assignables aux erreurs, au moins aux incertitudes en matière œnologique, si, à des indications que l'on ne saurait toujours admettre sans réserve, on ne substituait une base à laquelle on pût décidément se rattacher, si l'on n'adoptait enfin, ce qui nous semble avoir manqué jusqu'à ce jour, *un point de départ.*

Voici le nôtre, que depuis longtemps déjà nous avons fait connaître : *Toutes les altérations organiques du vin sont produites par le ferment.*

Nous reproduisons de nouveau ce point de départ et l'adoptons en définitive par ce double motif : que la pratique en a consacré les bons effets, et qu'il appelle invinciblement par ses principes *le retour aux fins cépages,* ceux qui, riches en sucre, ne renferment l'élément azoté qu'en très-faible proportion.

Nous avons l'espoir que bientôt on généralisera son adoption, et qu'on reconnaîtra en définitive que c'est bien de là qu'il faut partir pour envisager la science œnologique et acquérir la parfaite intelligence de ses principes.

Toutes les altérations organiques du vin, avons-nous dit, sont produites par le ferment ;

Ce serait peu d'avancer une proposition semblable, il faut en apporter la justification.

Si toutes les altérations organiques du vin résultent de l'action du ferment, il est clair qu'en neutralisant cet élément de sa constitution, aucune de ces altérations ne doit plus s'y produire.

BIBLIOTECA USVA ASI

La certitude de ces résultats, si nous pouvons ainsi dire, étant pour nous une chose acquise, voici l'opération que nous avons faite pour les réaliser :

Dans un demi-litre de vin de cabaret, mélangé d'eau bien entendu, et de la composition la plus commune (*le vin commun est celui qui contient le ferment en quantité plus considérable*), nous mêlâmes une forte proportion de tannin, exagérant à dessein la dose de cette substance, afin de paralyser l'action de l'agent fermentatif et de le réduire tout-à-fait à l'impuissance.

Ainsi traité, ce vin fut placé dans une carafe à large col, entièrement ouverte, et demeura conséquemment soumis sans obstacle à l'action prolongée de l'air.

Pendant plus d'une année que ce liquide est demeuré en cet état, exposé à l'influence immédiate de la lumière, à celle de l'air, ainsi que nous venons de le dire, à celle aussi de températures les plus variées, il ne s'est pas produit chez lui *la moindre altération.*

Pas même un atome de fleur ne s'est vu à sa surface!

Ces résultats paraissent étranges sans doute ; tels ils sont cependant et tels, nous allons le prouver, nécessairement ils devaient être.

La fleur n'étant autre chose que le produit de la décomposition putride d'une certaine proportion de ferment, il est clair que ce ferment n'existant plus, la formation de la fleur devenait impossible (1).

L'invasion de *la pousse* le devenait également, parce que cette altération, résultant de l'action violente de

(1) Egale quantité du même vin, mais sans addition de tannin, fut placée dans une bouteille exactement fermée ; au bout de quelques jours, le vin qu'elle contenait était couvert de fleurs, et au bout d'un mois il tendait à une décomposition complète.

BIBLIOTECA USTMASI

l'agent fermentatif sur les autres éléments constitutifs du vin, le ferment, ayant perdu le pouvoir d'agir, ne pouvait conséquemment plus y donner lieu.

L'amer, résultat d'une fermentation sourde, n'a pas apparu dans ce liquide, parce que le ferment, sans lequel aucune fermentation soit apparente soit cachée ne saurait avoir lieu, était anéanti.

Quoique soumis à la température la plus capable de déterminer chez lui *l'acétification*, ce vin n'en a pas ressenti les atteintes, parce que l'aigre n'étant produit que par l'oxygénation du ferment et par l'action ensuite de ce dernier sur l'alcool, ce ferment étant détruit ne pouvait naturellement plus *s'oxygéner* ni agir sur l'alcool pour en déterminer l'oxydation.

La graisse, véritable paralysie du vin, produite évidemment par une surabondance de matière fermentative, qui réduit les autres principes constitutifs de ce liquide à un état de radicale impuissance, la graisse demeurait impossible, puisque le ferment n'existait plus.

L'évent, résultat de la fermentation commençante d'une certaine proportion de ferment ; *le poux*, résultat de la fermentation plus avancée de ce même ferment, ne se sont pas produits dans notre expérience, parce que le ferment, ayant cessé d'être, ne pouvait naturellement plus s'y putréfier.

La couleur même de ce liquide, pendant une aussi longue exposition à l'air, ne s'est point altérée; elle a revêtu au contraire, et a conservé *jusqu'à sa chute* (1), une teinte riche, énergique et du plus bel aspect.

(1) Le vase qui contenait le liquide objet de cette expérience, après cet espace de temps, a été renversé et brisé. Nous en avons été d'autant plus aux regrets que c'est pour

BIBLIOTECA USTA

Aucune altération organique enfin ne s'est révélée dans ce liquide, exposé pendant si longtemps aux causes qui d'habitude les déterminent toutes.

Le ferment est donc bien évidemment la cause de toutes les altérations organiques du vin, puisque, du moment qu'on a privé ce liquide de cet élément, aucune de ces altérations ne peut plus s'y produire.

Voilà, dans sa simplicité pratique et accessible aux moindres intelligences, une opération qui nous semble singulièrement décisive; nous disons singulièrement décisive, et nous tenons ce langage non point sans doute dans un but personnel et pour nous faire un mérite de notre initiative, mais parce qu'en réalité cette opération présente ce caractère. En effet, depuis les moins importantes, comme nous le verrons tout à l'heure, jusqu'à celles du plus haut intérêt, toutes les opérations œnologiques s'y rattachent d'une manière intime et y trouvent leur solution; on peut donc y puiser d'utiles enseignements : celui d'abord que toutes les altérations organiques du vin sont produites par le ferment, et cet autre, dont on peut également tirer quelque profit, que le tannin exerce une action souverainement conservatrice sur ce liquide; que dès lors l'intromission de cet agent dans la constitution des vins, soit au moyen de cépages tannifères lorsqu'on procède aux plantations de vignes, soit au moyen du cuvage avec la grappe lorsqu'on procède à la confection de ces liquides, ne saurait avoir pour eux que de très-heureux résultats, autant au point de vue de leur amélioration qu'à celui de leur conser-

nous une certitude que, quelque temps que ce vin fût demeuré dans ce vaisseau, sa surface se serait maintenue exempte de fleurs, parce que le principe producteur de cette végétation était anéanti.

BIBLIOTECA USVIMSI

vation. C'est parce que cette conviction nous est intimement acquise, que nous appelons l'attention toute spéciale des propriétaires de vignes sur les effets de cette opération, et que nous les engageons à en faire l'objet d'un examen sérieux; elle servira, nous en avons l'espoir, à régler leur pratique à l'avenir, en éclairant pour eux les voies du domaine œnologique, et en leur donnant l'intelligence facile et sûre de ce qu'elles pourraient conserver encore de mystérieux.

Ainsi donc, il peut demeurer établi que nulle altération organique ne peut se produire dans le vin sans l'intervention du ferment; c'est pour nous désormais une heureuse certitude, puisqu'en nous montrant la véritable cause de ces altérations, elle nous donne la possibilité de les conjurer toutes.

Mais arriverait-on à ce but en détruisant tout-à-fait le ferment, ainsi que nous l'avons fait nous-même dans l'opération dont nous venons de donner le détail? Evidemment non. Nous avons employé là un moyen héroïque, et dont il faudrait dans la manutention habituelle des vins se garder de renouveler l'épreuve.

Le ferment est indispensable à l'organisation des vins; ceux de ces liquides qui en contiennent trop sont ceux qui s'altèrent davantage, cela est incontestable, et ceux qui en contiennent trop peu, par le même principe, sont ceux qui s'altèrent le moins; rien n'est plus exact. Mais n'oublions pas que ces derniers sont des vins exceptionnels, et auxquels ne doivent nullement ressembler ceux de la consommation générale; n'oublions pas que ce sont des vins de liqueur qui ne se font qu'avec une lenteur extrême, et qui ne voient l'entière fusion de leurs principes souvent qu'après un quart de siècle!

BIBLIOTECA USVIMSJ

Le vin ne doit donc pas contenir trop de ferment, mais il ne doit pas non plus en contenir trop peu; il faut entre l'exagération et la négation établir pour lui un moyen terme; il faut non pas anéantir le ferment qu'il peut contenir, mais seulement en réduire la proportion, en modifier l'action; il faut, en un mot, équilibrer cet élément avec les autres éléments de sa constitution. C'est ce que fait l'intervention des cépages sucrés ou alcooliques et celle des cépages tannifères dans les plantations de vignes; c'est ce que font, dans un autre genre, les collages et les soutirages; c'est ce que fait surtout de la manière la plus remarquable, dans la pratique, *l'excellente méthode du cuvage avec la grappe.*

Equilibrer la constitution des vins, c'est à quoi doit tendre tout propriétaire jaloux d'obtenir des produits supérieurs et d'une garde facile. Ce n'est en effet que dans ces conditions que se trouvent généralement qualité et conservation, et dans les conditions contraires que se trouvent généralement aussi infériorité et dégénération.

BIBLIOTECA USVIASA

De la vigne.

C'est sous l'heureux ciel de l'Asie que généralement on place le berceau de la vigne; tous les auteurs qui ont écrit sur cette intéressante matière concordent d'opinion à cet égard. Il est dès lors naturel de penser que ce précieux arbuste doit être très-sensible au froid; il redoute moins pourtant les froids de l'hiver que beaucoup d'autres végétaux; seulement, les gelées du printemps exercent parfois sur lui de bien fâcheux effets et lui enlèvent en quelques instants l'espoir tout entier d'une récolte. On ne saurait nier ces regrettables effets. Toute-

fois, il serait peu raisonnable d'admettre avec quelques auteurs que la rétrogradation de ce végétal vers le nord soit une cause d'infériorité pour ses produits; le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne, les vignobles du Rhin, donneraient à cet égard un trop formel démenti !

Si la concentration alcoolique constituait seule le plus grand mérite des vins, la plus haute qualité serait sans doute acquise à ceux des régions les plus chaudes, car le caractère particulier que présentent les produits de la vigne sous le ciel ardent de ces régions, c'est d'arriver chaque année à une maturité excessive, conséquemment à une excessive concentration de l'élément sucré, conséquemment encore à une très-grande force alcoolique; mais ces conditions, toujours désirables, indispensables même pour les vins de liqueur, cessent de l'être pour les vins dont s'alimente la consommation quotidienne. Avec l'extrême concentration de l'élément sucré, l'acte fermentatif est toujours fort lent à s'accomplir; les vins restent des années à l'état de moût, et se font par conséquent attendre fort longtemps, un quart de siècle et souvent plus. Il faut en effet à ces liquides cette longue série d'années pour compléter l'entière fusion de leurs principes. Ce sont alors des vins d'un vrai mérite et d'une saveur exquise; mais leur constitution trop énergique ne permet pas de les admettre comme éléments de la consommation générale, et si parfois ils apparaissent sur quelques tables opulentes, l'élévation de leur prix en défend généralement l'usage à l'artisan laborieux, et c'est un bien, car ce dernier ne puiserait dans une boisson semblable que des éléments de nature à provoquer la fatigue de ses organes, plutôt qu'il n'y trouverait l'heureuse réparation de ses forces.

BIBLIOTECA IUSVINI

Il n'en est plus de même quand la vigne a quitté les lieux de son berceau pour un climat plus doux; en s'avançant vers les régions tempérées, en effet, la constitution de son fruit se modifie; au lieu de se concentrer, *elle s'étend;* sous l'influence d'une température plus douce, elle s'équilibre; la proportion de matière sucrée du raisin diminue, son eau de végétation augmente; il se forme enfin dans la constitution de ce fruit un ensemble de sels légers et délicats qui contribuent pour une large part à la saveur fraîche et relevée qui caractérise les vins de ces climats; car c'est surtout dans les régions tempérées que la vigne déploie toutes les ressources de sa nature féconde, et que, variant de mille façons les qualités diverses de ses produits, elle peut en offrir à toutes les positions comme à tous les goûts, à la table du riche comme à celle des plus modestes fortunes.

Toujours attentive à nos besoins, la Providence a voulu qu'il en fût ainsi; elle a voulu qu'en se rapprochant des régions du Nord, où l'homme est assujetti à de constants et pénibles travaux, le vin pût lui offrir un moyen de réparer ses forces sans l'échauffer à l'excès; elle a voulu que cette précieuse liqueur devînt pour lui un aliment réparateur et agréable, en même temps que la plus salutaire des boissons.

Il est donc permis de penser que si la vigne se plaît sous les latitudes les plus chaudes, ce qu'accusent assez les proportions presque toujours gigantesques qu'elle acquiert dans ces climats, son transport sous un ciel plus doux, loin d'être défavorable à ses produits, tempère au contraire leur excès d'énergie vitale, et leur donne des qualités qui permettent mieux d'en généraliser l'usage; on peut donc affirmer sans blesser la

BIBLIOTECA USVIAB

raison qu'au point de vue de la variété de ces mêmes produits et des heureux effets qu'ils exercent sur la santé de l'homme, ça été pour lui un immense bienfait que cet arbrisseau précieux fût transporté et qu'il prospérât dans des régions plus au nord que celles qui lui ont servi de berceau.

Constitution des plants.

Quelque soit le plant qui le produise, le raisin ne peut appartenir qu'à l'une de ces quatre constitutions particulières : ou il appartient à *la constitution sucrée*, celle qui produit l'alcool; ou à *la constitution tannifère*, celle où domine le tannin; ou à *la constitution fermentative*, celle où domine le ferment; ou bien, enfin, à la constitution que nous nous permettrons d'appeler *lymphatique*.

Les deux premières de ces constitutions sont naturellement équilibrées l'une par l'alcool, l'autre par le tannin, et peuvent parfaitement se conserver avec les seuls éléments qui les composent.

La constitution fermentative, au contraire, si ce n'est dans les années de grande chaleur, qui lui apportent le sucre dont elle est habituellement dépourvue, est généralement mal équilibrée, et demande toujours pour assurer sa conservation le concours de l'une des deux premières constitutions, c'est-à-dire une proportion plus ou moins forte ou d'alcool ou de tannin.

Nous avons dit que la constitution sucrée était équilibrée par l'alcool, cela est incontestable. Néanmoins, sans l'intervention du tannin, celui du raisin ou celui de la grappe, il est rare qu'elle soit pourvue de toute l'étoffe désirable, et nous considérons comme très-utile de toujours lui adjoindre l'élément tannifère, soit au

BIBLIOTECA USVIAS

moyen du cuvage avec la grappe, soit au moyen de raisins appartenant à cette constitution.

Cette adjonction tout-à-fait opportune opère le complément de son organisation, et tout en donnant plus d'agrément à ses produits, les rend susceptibles d'une beaucoup plus longue conservation.

Quant aux types indicateurs des quatre constitutions dont nous venons de donner les principaux caractères, chacun a déjà compris que la détermination de ces types divers doit nécessairement résulter de l'élément qui figure en proportion plus considérable dans chacune de ces constitutions.

Ainsi, tous les raisins dont la saveur sucrée est très-appréciable, tels que les pineaux ou noiriens, le pulsard du Jura, le trousseau, la syrrah de l'Ermitage, la serine de Côte-Rôtie et du bassin du Rhône, surtout les raisins blancs tels que les sauvignons de la Gironde, les savagnins du Jura et du Doubs, le luisant ou petit arnoison de Champagne, le chardenet ou noirien blanc, la roussette de Savoie et de l'Ain, etc., représentent *la constitution sucrée.*

Ceux qui sont pourvus d'une forte proportion de tannin, tels que l'ancien grappenoux du département du Doubs, le mourvède ou mourvèdre de l'ancienne Provence, espar dans le Gard, bénicarlo dans la Dordogne, mais surtout l'enfariné du Jura, représentent *la constitution tannifère.*

Ceux qui contiennent beaucoup de ferment, telles que les variétés inférieures de gamais et les gros plants en général, surtout dans les terres basses et drues, représentent *la constitution fermentative.*

Enfin le chasselas, par la privation de sucre et de tannin et par l'exagération d'eau et de ferment qui le

BIBLIOTECA USIVASI

caractérisent, peut être considéré comme le type le mieux déterminé de *la constitution lympathique.*

Nous ne parlerons qu'en passant de cette dernière constitution, parce que tout en donnant des produits d'un mérite réel pour la table, elle est sans valeur pour la cuve, et ne peut donner des vins pourvus de quelques qualités conservatrices sans une forte addition de matière sucrée.

Il va sans dire que ces différentes constitutions se modifient suivant les sols et les années; néanmoins, malgré les modifications qu'elles peuvent subir, elles demeurent toujours entre elles dans des proportions relatives à peu près identiques.

Nous engageons les propriétaires qui sont dans la position de planter des vignes à se pénétrer des éléments que renferme ce chapitre : s'ils veulent en suivre les indications, il résultera pour eux, nous en avons l'espoir, un double profit, celui d'assurer la qualité de leurs produits, tout en les constituant de la manière la plus durable, avantages trop souvent mis en oubli dans l'établissement d'une plantation, et qui pourtant valent la peine qu'on s'en préoccupe, puisque ce sont eux, en définitive, qui seuls peuvent assurer et qui assurent en effet la réalisation des bénéfices.

BIBLIOTECA USVIASI

Des premiers planteurs.

Jaloux d'obtenir des vins de qualité supérieure, les premiers planteurs, nos maîtres, n'avaient introduit dans les vignobles de notre beau pays que des cépages de premier choix, et c'est à leurs soins intelligents que les produits de ces plantations d'élite étaient redevables de leur rare perfection. Aussi, dans l'intérêt de la qualité de nos vins, autant que par un sentiment de légi-

time reconnaissance, devons-nous conserver les bons plants qu'ils nous ont légués, et les considérer comme un précieux dépôt que rien ne doit nous faire abandonner; la réputation et la fortune de nos vignobles tiennent essentiellement à cette conservation.

On ne saurait assez admirer combien était sage et pleine de raison la marche qu'ont suivie ces judicieux planteurs. Ainsi en Bourgogne, par exemple, ils n'avaient fait choix, pour peupler ses magnifiques coteaux, *que du seul noirien ou franc-pineau pour le vin rouge, et du seul pineau blanc ou chardenet pour les vins blancs.* Un choix semblable était parfait, un meilleur impossible : le noirien est en effet pour ces vignobles d'élite le plant par excellence, celui qu'aucun autre ne pourrait remplacer; avec un autre plant, eût-il été médiocre, dans un sol comme celui de la Bourgogne, ils auraient obtenu un vin agréable sans doute, mais ce n'aurait été qu'un vin agréable; le parfum qui caractérise les produits de la Bourgogne, produits, répétons-le, *fournis par le noirien et perfectionnés par le sol*, ce délicieux parfum leur aurait fait défaut.

Dans la Gironde, ce sont les carbenets, le franc-carbenet et les carbenets sauvignons, plants d'un grand mérite et surtout remarquables par leur goût particulier de *bordeaux*, qu'ils avaient choisis pour peupler ses vignobles fameux.

Dans le Jura, pays à terrains forts, très-forts le plus souvent, quels plants y avaient-ils introduits? Uniquement des plants à terres fortes : *le pulsard, le trousseau, le petit baclan* pour le vin rouge, et le savagnin jaune pour le vin blanc; le savagnin qui reproduit *le bouquet de madère* avec tant de vérité, de plénitude et d'énergie.

Le plus rare esprit d'observation et le plus parfait

BIBLIOTECA ENVISI

discernement ont donc partout signalé leur passage; ils n'ont pas commis la faute de planter dans les terrains légers de la Bourgogne les plants à terres fortes du Jura, qui n'y auraient jamais réussi, ni de planter dans le Jura les plants de la Bourgogne; ils ont planté les uns et les autres dans les terrains qui convenaient à leur constitution, et dans lesquels ces plants d'élite devaient nécessairement produire le vin le plus parfait.

On doit donc à ces intelligents planteurs cette justice qu'il n'était point possible d'opérer mieux qu'ils n'ont opéré; et si nous voulons revenir à la perfection aujourd'hui, il nous faut rentrer dans la voie si pleine de raison qu'ils nous ont indiquée.

Quand on voit en effet avec quelle sagesse ils avaient organisé nos vignobles; combien avait de valeur chacun des plants qu'ils y avaient introduits; avec quelle admirable sagacité ils avaient su approprier les plants aux sols et équilibrer les éléments de leurs plantations, de manière à leur assurer une longue conservation tout en les dotant de la plus remarquable qualité, on se demande quel génie inspirateur avait dicté leur choix, et combien de siècles il avait fallu à ces ingénieux organisateurs pour constituer de semblables éléments!

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

Du plant.

C'est le plant qui imprime au vin son cachet particulier et son caractère propre, et c'est le sol qui, par sa composition plus ou moins parfaite, rend la qualité du plant plus ou moins parfaite à son tour.

Au premier rang des considérations qui doivent préoccuper le propriétaire ou le vigneron qui procède à l'établissement d'un vignoble, vient donc se placer

d'abord *le choix du plant;* celui du sol, tout capital qu'il est, ne vient qu'en second ordre.

Ainsi, pour qui voudrait obtenir du vin muscat, du malvoisie, du maccabaco ou tout autre vin de distinction, qu'y aurait-il à faire d'abord?

A cultiver le plant qui produit le vin muscat, celui de malvoisie, de maccabaco, ou celui des vins de renom que l'on voudrait obtenir ; car, si favorable que soit le sol, si parfaite que soit sa composition, il apportera sans doute avec lui la qualité, mais jamais il n'apportera le goût particulier du plant.

Il est donc incontestable que c'est le plant qui imprime au vin son goût propre et son bouquet spécial ; ainsi, à quel plant les vins fameux de la Gironde doivent-ils le goût exceptionnel qui les caractérise?

Aux carbenets, au franc-carbenet, ainsi qu'au carbenet sauvignon. C'est en effet le goût de ces plants d'élite qui fait relief et donne à ces vins fameux leur saveur particulière et ce beau cachet qui ne peut se méconnaître.

Et ce sont *les sauvignons*, le jaune surtout, ainsi que *le blanc-sémillon*, qui produisent les vins de Sauterne, Baumes et Barsac, la plus haute qualité des vins blancs de ces vignobles.

A quels plants les excellents vins rouges de la Côte-d'Or doivent-ils le suave bouquet qui les caractérise? Au *noirien* ou *franc-pineau;* c'est assurément à ce raisin d'élite qu'est attaché ce goût de bourgogne tant prisé, et que tout propriétaire qui plantera le précieux cépage qui le produit, dans un sol calcaire, granitique ou autre, si ce sol est chaud et bien exposé, sera toujours certain d'obtenir.

C'est également à un membre de cette noble tribu,

BIBLIOTECA USIAG

au *chardenet* ou *noirien blanc*, que sont dus les vins blancs justement famés de Montrachet, de Meursault dans la Côte-d'Or, et ceux de Pouilly dans le Mâconnais, de Chablis dans la basse Bourgogne, etc.

Ce sont encore des plants de la même famille, *le vert-doré d'Ay* et *le plant vert-doré*, variétés très-estimables du franc-pineau, qui produisent ces excellents mousseux de la Champagne, auxquels le monde entier s'estime heureux de payer tribut.

C'est *la syrrah* qui produit les vins rouges de l'Ermitage, qui réunissent le double mérite d'une couleur magnifique et du plus délicieux bouquet.

Et ce sont *la roussanne* et *la marsanne* qui produisent le vin blanc du même vignoble, corsé, spiritueux, plein de finesse, de parfum, et l'un des meilleurs vins blancs de nos vignobles français.

D'une grande finesse et du bouquet le plus agréable, le vin rouge de Côte-Rôtie est produit par *la serine*, et c'est au *vionnier* que sont dus les vins blancs justement estimés du même pays.

Les plants, tous de grand mérite, qui produisent les vins rouges de notre Jura, des Arsures, Salins, Arbois, etc., si bons, si salutaires quand ils sont bien faits et qu'ils sont l'objet de soins bien entendus, sont *le pulsard, le trousseau, le petit baclan*, auxquels, dans certains quartiers de ces vignobles, est associé *le noirien* (noirin dans le pays) ou *savagnin noir*.

Et c'est le savagnin jaune, dont les produits sont si remarquables par leur goût de madère et leurs éminentes qualités conservatrices, qui fournit les excellents vins blancs mousseux, clairets, jaunes ou de garde des mêmes vignobles.

Nous pourrions borner nos citations aux plants que

BIBLIOTECA USVMSJ

nous venons de nommer; mais nos vignobles méridionaux en comptent aussi de trop remarquables, et qui impriment à leurs vins un cachet de distinction trop prononcé, pour que nous les mettions en oubli.

Ainsi, le grenache produit un vin de liqueur très-estimé et communique une saveur des plus agréables à tous les vins auxquels on le mélange.

Le furmint, raisin hongrois, sous la direction du savant docteur Baume, fournit à Nîmes l'excellent tokai-princesse, la plus heureuse imitation qui ait encore été faite du tokai impérial.

C'est au maccabaeo qu'on est redevable du vin précieux qui porte ce nom; les malvoisies jouissent du même privilége.

Enfin, le délicieux raisin muscat fournit le vin de ce nom, avec une supériorité à peu près sans rivale, dans les vignobles de Rivesaltes, Frontignan et Lunel, dont les produits sont considérés à juste titre comme la plus remarquable expression de ces excellents vins.

Les plants que nous venons de citer sont les plus distingués de ceux qui peuplent nos grands vignobles; ce sont eux qui impriment un cachet spécial aux vins qu'ils produisent, qui leur communiquent ce goût particulier qui tient à leur nature, et que tous autres plants seraient impuissants à leur donner.

Que ces plants disparaissent, et leurs vins, que le monde entier admire, disparaîtront avec eux!

Dans les terrains qu'ils occupent, avec des plants moins distingués, on obtiendrait des vins plus ou moins agréables sans doute, mais ce ne serait plus ces vins à caractère, ces vins de haute qualité que notre fortuné pays produit avec une supériorité à laquelle toutes les nations se plaisent à rendre hommage.

BIBLIOTECA USV MCI

Remplaçons *les carbenets-sauvignons et les carbenets en général* par des plants dépourvus *du goût particulier* de ces plants, et nous n'aurons plus de vins de Bordeaux ; remplaçons *le noirien* dans les vignobles de la Côte-d'Or par un autre plant, et nous n'aurons plus de vins de Bourgogne. Sans la syrrah, plus de vin de l'Ermitage ; sans la serine, plus de Côte-Rôtie ; sans le maccabaeo et les malvoisies, c'en sera fait de ces vins exquis. Enfin, ainsi que déjà nous l'avons dit, sans le raisin muscat, les vins parfumés qui portent ce nom et que notre Roussillon produit avec une qualité si remarquable, les délicieux vins muscats n'existeront plus !

Le plant doit donc être la préoccupation première de tout viticulteur qui veut constituer un vignoble d'avenir. C'est le plant, mais un plant d'élite, qui doit en faire la base et lui imprimer son cachet spécial.

Le sol, suivant la nature plus ou moins parfaite des éléments qui le composent, affinera le goût du plant, l'améliorera, le perfectionnera sans doute,... mais ne le donnera jamais !

BIBLIOTECA USV IAȘI

Du sol.

Le plus généralement du moins, le sol est le résultat de la décomposition des roches et des matières organiques.

Dieu, par sa toute puissance, a créé la terre, puis son infinie bonté a établi des lois au moyen desquelles cette nourricière des hommes peut opérer sa reconstitution et constamment réparer ses pertes ; la décomposition des roches mêlée aux matières organiques en fournit d'habitude tous les éléments.

Exposées aux tempêtes de l'atmosphère et aux vi-

cissitudes qu'elles produisent au milieu de l'océan aérien qui les enveloppe et les presse, ces roches se fendent, se brisent sous l'action éternelle de l'air, de la pluie et des orages.

Usés par cette puissance à qui tout cède, le temps, leurs innombrables fragments se détachent, tombent, puis se mêlent aux matières organiques qui, gisantes, sont livrées aux agents désorganisateurs et vont ainsi constituer les sols calcaires, argileux, argilo-calcaires, siliceux ou granitiques, suivant la nature calcaire, argileuse, argilo-calcaire, siliceuse ou granitique des roches qui les ont produites.

Si, comme il n'est plus permis d'en douter, c'est le plant qui imprime au vin son cachet particulier et son caractère propre, il n'est donné qu'au sol de l'élever à toute sa perfection. La qualité du vin, en effet, est tellement modifiable et modifiée par la nature du sol, et l'augmentation de qualité qui en résulte est parfois tellement remarquable (1) qu'on se refuserait à croire à de semblables effets si l'occasion ne se présentait chaque jour d'en faire soi-même l'appréciation.

Ainsi, la côte de Bourgogne *est peuplée dans toute son étendue de noirien ou franc-pineau;* dès lors, les produits de cette côte favorisée devraient être tout-à-fait et partout identiques. Pourquoi en est-il autrement? pourquoi ces dissemblances si tranchées et si remarquables dans un vignoble peuplé du même plant? pourquoi ici Chambertin, la Romanée-Conty, le clos Vougeot, le Saint-Georges, etc.? pourquoi Volnay, Pommard, Beaune, Corton, etc., ces vins de 1000 à 1200 francs la pièce, à côté de vins de 100 à 150 francs?

(1) Sans cependant produire le goût particulier du plant.

BIBLIOTECA UBV IAȘI

Parce que le sol de Chambertin, de la Romanée-Conty, du clos Vougeot, de Saint-Georges, de Pommard, de Volnay, de Beaune, de Corton, etc., est d'une supériorité incontestable sur les autres terrains de cette côte justement famée.

Pourquoi encore dans la Gironde, dont les vignobles sont peuplés à très-peu près des mêmes cépages, pourquoi Château-Margaux, Château-Lafitte, Château-Latour, ces vins de 1000 à 2000 francs la pièce, à côté de vins d'une valeur dix fois moindre?

Encore parce que le sol qui produit ces vins fameux est incomparablement supérieur à celui des autres vignobles du même pays.

Si donc *le plant seul* a le pouvoir d'imprimer au vin son cachet particulier et son goût propre, *c'est le sol* qui, par la perfection des éléments qui le composent, peut *seul* déterminer la plus haute qualité à laquelle il soit donné à ce liquide de parvenir.

BIBLIOTECA U.S.U.I.A.Ș.

De l'exposition.

Plus longtemps le soleil projète ses rayons sur un vignoble, plus grande est pour lui la somme de chaleur totale, mieux aussi la maturité du raisin s'y complète, et meilleurs naturellement sont ses produits. Aussi partout, même dans les régions méridionales, l'exposition du midi est-elle l'objet d'une préférence bien méritée.

Cette exposition pourtant n'est pas sans inconvénients, car les gelées blanches portent quelquefois au printemps un très-grand préjudice aux vignobles qui y sont exposés. Le soleil y frappant la vigne dès son lever, les dégels s'y font d'une manière subite et sans gradation, de sorte que les jeunes bourgeons qui n'ont pas eu le temps de se dégeler, surpris en cet état par

les rayons du soleil, éprouvent une désorganisation qui altère profondément tous leurs tissus, qui les brûle, et souvent les anéantit tout-à-fait.

L'orientation de l'est, toute favorable qu'elle est, offre aussi quelques inconvénients pour les vignobles sujets aux gelées blanches; cependant, comme elle a l'avantage de mieux répartir le soleil entre les différentes heures du jour, après celle du midi, cette orientation mérite à tous égards la préférence.

L'orientation de l'ouest, d'habitude peu désirable, n'est pourtant pas toujours déshéritée; visitée par le soleil à une heure plus tardive que les expositions précédentes, dans le cas de gelées blanches elle a moins qu'elles à en souffrir, à cause de la lenteur avec laquelle s'opère le dégel des bourgeons de la vigne, dégel qui les préserve de l'inévitable désorganisation que produit toujours un dégel trop subit.

Moins recherchée encore que la précédente, l'orientation du nord, bien que naturellement la plus dépréciée, n'est pourtant pas non plus toujours défavorable; mais il faut qu'elle ne présente qu'une faible inclinaison au nord, afin que les rayons du soleil puissent frapper la vigne de manière à dégeler lentement ses bourgeons et sans causer de désordre dans leur organisation.

Assez souvent nous avons vu la vigne réussir à cette orientation, quand les plus favorisées, celles du sud et de l'est, permettant un trop brusque dégel de la vigne, en voyaient anéantir complètement les produits.

En général, les expositions du sud, du sud-est et du sud-ouest, sont considérées en France, et avec raison, comme les meilleures et les plus favorables. Presque tous nos bons vignobles sont à ces orientations.

La chaîne des coteaux qui forment la Côte-d'Or court

BIBLIOTECA USVIAR

du nord-est au sud-ouest, de sorte que les premiers rayons du soleil viennent échauffer ses beaux vignobles et les derniers de cet astre les vivifient encore à leur déclin.

Le premier cru des Graves, Château-Haut-Brion, dans le Bordelais, à Pessac, est en pente douce tournée vers le sud.

Les meilleurs de Collioures, Porvendre, etc., sont sur les coteaux les mieux exposés au midi.

La plupart des vignobles de la côte du Rhône sont sur des coteaux tournés généralement au sud.

Le vignoble de l'Ermitage est à l'orientation du sud-ouest, inclinée de telle sorte que, depuis son lever jusqu'à son coucher, le soleil échauffe toutes ses parties de ses bienfaisants rayons.

L'exposition du meilleur cru de la Chantagne, en Savoie, est sud et sud-ouest, etc.

Enfin, les expositions du sud, du sud-est et du sud-ouest, sont considérées, et avec toute raison, comme les meilleures et les plus favorables.

BIBLIOTECA USVIASI

Orientation des vignes en lignes.

Notre savant viticulteur, le docteur Jules Guyot, constate que l'orientation des vignes plantées en ligne doit être, autant que possible, du nord au midi, parce qu'elle permet au soleil levant de frapper un des côtés de la ligne, et au soleil couchant de frapper l'autre côté, tandis qu'en plein midi les raisins sont abrités et le sol est pénétré d'une chaleur qu'il rend la nuit; aussi est-ce celle dont il conseille l'adoption quand le sol et sa position le permettent; sinon, il faut chercher l'orientation du lieu qui puisse permettre au soleil de voir dans un temps égal les deux côtés de la ligne.

La plus mauvaise orientation des vignes en ligne est de l'est à l'ouest, parce que le soleil ne frappe jamais qu'une face des lignes et couvre toujours le sol de leur ombre. Et, lorsqu'on voit la vigne réussir dans ces conditions, cette réussite n'est due qu'à un concours particulier de circonstances qu'on est loin de rencontrer toujours : légèreté du sol, précocité du plant, etc.

Mais, en général, pour les vignes plantées en foule, comme elles le sont d'habitude, les expositions du sud, du sud-est et du sud-ouest, ainsi que nous l'avons dit plus haut, sont considérées et sont en effet de toutes les plus favorables et celles qu'il est toujours plus convenable d'adopter.

BIBLIOTECA USV IAȘI

De la manutention.

Bon plant, bon sol et bonne exposition, voilà les conditions les plus recherchées et aussi les plus généralement désirables pour l'établissement d'un vignoble. Qu'on suppose donc ce dernier placé dans le sol le plus favorable, peuplé des meilleurs plants et jouissant de la meilleure exposition, tous ces avantages disparaîtront toujours *sous l'influence d'une mauvaise manutention.*

Il est admis avec raison, dans tout bon vignoble, qu'une manutention vicieuse efface toute distinction de cru, comme elle efface toute distinction de qualité ; qu'elle assimile les vins des meilleurs plants à ceux des plants les moins recommandables, et les réduit tous au même niveau d'infériorité.

Qui reconnaîtra, en effet, le vin même d'un cru de renom s'il est frappé d'aigre? Qui le reconnaîtra davantage s'il est tourné, amer, éventé, ou affecté d'autres mauvais goûts?

On boit toujours du vin agréable dans des vignobles

même inférieurs quand la manutention y est bonne, parce que ce vin est toujours franc, sain et bien conservé, et l'on n'en boit jamais que du détestable dans les meilleurs vignobles quand la manutention y est mauvaise, parce que le vin y est toujours plus ou moins altéré.

Veut-on connaître ce qui, à nos yeux, constitue surtout cette manutention mauvaise ?

D'abord, et avant tout, la malpropreté des fûts; en effet, sans la plus extrême propreté de ces vaisseaux, le vin n'est jamais franc, conséquemment jamais bon.

Ensuite, les cuvages trop longtemps prolongés, parce que, indépendamment des altérations nombreuses dont toujours ils sont la cause, ils communiquent au vin un goût de marc des plus désagréables.

Puis l'oubli de l'important soutirage de mars, oubli qui a pour effet de faire *monter, tourner* le vin, et de porter une désorganisation complète dans tous ses éléments.

C'est, enfin, le défaut de remplissage ou la vidange. Ce dernier vice dans la manutention des vins peut être considéré comme un des plus capitaux, parce qu'il livre le vin aux pernicieuses influences de l'air, le désalcoolise, conséquemment l'amaigrit; parce qu'il dénature son goût en lui faisant contracter celui d'évent, s'il est faible, ou celui d'aigre, s'il est alcoolique; parce qu'il en fait, enfin, une boisson des plus désagréables et des plus malsaines.

BIBLIOTECA UVIASI

Effets d'une mauvaise manutention.

Ils sont tellement dépréciateurs pour un vignoble; ils le frappent d'un discrédit si complet, qu'il lui faut sou-

vent de longues années pour s'en affranchir et se réhabiliter.

Ainsi, tel vignoble, que nous nous abstiendrons de nommer, passe pour n'avoir jamais que des vins *montés;* aussi est-il dans un complet discrédit et délaissé du commerce, qui craint toujours, et avec raison, une fâcheuse issue de ses produits. Nous n'avons en effet guère vu que des vins altérés chez les propriétaires de ce vignoble. En vain leur avons-nous donné des conseils et engagés à suivre une voie meilleure, nous n'avons rien obtenu. L'un d'eux même répondait encore dernièrement aux manifestations de notre surprise à cet égard :

« Que voulez-vous, nos vins ne se gardent pas!...

» — Il serait bien difficile qu'ils pussent se garder avec le traitement que vous leur faites subir. Indéfiniment en cuve, privés de soutirages, presque jamais remplis, ils ne peuvent manquer de subir, et subissent en effet, toutes les conséquences de ce fâcheux état; ils ne se gardent pas, et ne se garderont jamais, tant que vous les traiterez d'une manière aussi déplorable.

» Nous connaissons cependant, dans votre vignoble, un excellent modèle à suivre, M. B., propriétaire capable et très-soigneux, qui, non-seulement ne perd jamais ses vins, mais en a toujours d'excellents, et cependant ses vignes ne sont pas dans de meilleures conditions ni plantées de meilleurs cépages que les vôtres; à quelle cause doit-il le succès qu'il obtient chaque année?

» Uniquement aux soins intelligents dont il les entoure constamment, c'est-à-dire à la bonne manutention qu'il leur fait subir. Si vous vous faisiez son imitateur, et si, au lieu d'avoir des caves mal tenues, des

BIBLIOTECA USP/IAS

tonneaux en mauvais état, conséquemment à mauvais goût; si au lieu d'avoir une manutention détestable qui déprécie vos vins et éloigne les acheteurs, qui ne s'adressent à vous que lorsqu'ils ne peuvent trouver ailleurs; si vous aviez, comme M. B., des caves tenues avec ordre, des tonneaux irréprochables; si vous aviez enfin, comme lui, une manutention rationnelle et conservatrice, aussi beaux et aussi bons que les siens, vos vins auraient également une vente facile, s'écouleraient à des prix beaucoup meilleurs, et comme eux aussi feraient la réputation de votre vignoble et de vos caves, au lieu de les discréditer tous les deux.

» Ils démontreraient en outre, ce que d'ailleurs il est impossible de méconnaître, que vos vins peuvent parfaitement se conserver; et que s'ils offrent chez vous le triste spectacle d'une altération permanente, ce n'est jamais la faute de ces vins, mais celle de la manutention pernicieuse à laquelle vous avez l'habitude de les soumettre. »

Suite d'une manutention mauvaise; ses effets.

Vins du Jura.

On reproche quelquefois à nos vins du Jura un goût acide dont les proportions, bien que légères, sont cependant assez accusées pour compromettre jusqu'à un certain point leur franchise.

Nous ne tairons point que ce reproche n'ait quelque fondement; cependant, il faudrait se garder de prendre le change à cet égard, et de considérer comme un effet naturel ce qui n'est évidemment que le résultat d'une altération. C'est ce dont on refuse de convenir. L'habitude a tellement familiarisé les habitants de ces vignobles avec ce goût acide, que, loin de le regarder comme un défaut, propriétaires et vignerons le consi-

BIBLIOTECA USVIAS

dèrent comme une disposition originelle inhérente à leur constitution.

Jamais on ne fera passer cette conviction dans notre esprit et nous ne cesserons de combattre une proposition aussi évidemment fausse. En effet, si au lieu de présenter le caractère d'une altération, ce goût acide n'était qu'un relief constitutionnel plus ou moins saillant, il serait général ; tous les vins du Jura en seraient affectés ; on le verrait dans toutes les caves et chez tous les propriétaires ; il n'en est point ainsi : jamais on ne le voit chez les propriétaires soigneux ; il est endémique, au contraire, à l'état permanent, chez tous ceux qui négligent leurs produits et se dispensent de leur donner les soins que toujours ils réclament.

Si les propriétaires de vignes du Jura étaient attentifs à tenir leurs fûts toujours sains et en bon état ; s'ils avaient l'habitude des cuvages courts et des remplissages réguliers, les vins de ce pays ne passeraient jamais pour être acides, car *ils ne le sont naturellement pas*, et, pas plus que ceux des autres vignobles, ils ne sont disposés à cette altération. Bien faits et bien traités, les vins du Jura sont parfaitement francs, droits, agréables, sains, et tout-à-fait exempts du goût acide qu'on leur reproche (1).

En effet, le pulsard, le trousseau, le noirien, le petit baclan, le savagnin, qui produisent les vins de ces vignobles, ceux des Arsures, de Salins, Arbois, Montigny, Voiteur, Frontenay, Menétru, etc., sont des élé-

(1) M. Rouget fils, marchand de vins à Salins, nous a offert une preuve très-remarquable de cette vérité : tous les vins que nous avons goûtés chez lui, à différentes époques, nous ont toujours présenté une droiture, une franchise et une qualité irréprochables.

BIBLIOTECA USVIASA

ments de première valeur, et qui, soumis à une bonne manutention, ne doivent donner que des produits excellents et sans aucun défaut.

Pourquoi ne sont-ils ainsi que chez quelques propriétaires, et sont-ils tout autrement chez les autres?

Parce que les premiers les entourent des plus grands soins, et que les seconds ne leur en donnent aucun.

Parce que, en d'autres termes, les premiers ont une manutention fort bonne, et que les seconds en ont une fort mauvaise.

Or, si une bonne manutention conserve les vins et les améliore, si une mauvaise, au contraire, les dénature et les perd :

Veillons avec une continuelle sollicitude à perfectionner la nôtre; il est si facile de la rendre bonne, conservatrice, et de la maintenir telle! Une bonne manutention conserve tout, améliore tout, perfectionne tout, et ne demande pour tous efforts que quelques soins faciles et familiers à chacun; elle fait la réputation du propriétaire de vignes, achalande ses caves, rend la vente de ses vins toujours facile et rémunératrice, parce qu'ils sont toujours francs et bien conservés; elle apporte, enfin, l'aisance dans sa famille, et contribue sensiblement à son bien-être et à sa fortune.

La mauvaise manutention, au contraire, altère tout, détruit tout, les fûts et les vins, pervertit, dénature les meilleurs éléments, abaisse les produits des meilleurs et des plus fins cépages au niveau de ceux des cépages les plus inférieurs et les plus grossiers; elle fait naître et entretient la gêne chez le propriétaire, en frappant ses caves de discrédit, et en rendant très-difficile la vente de ses produits, qui ne s'écoulent jamais qu'aux prix les plus dépréciateurs. Elle lui donne, enfin, cent

BIBLIOTECA UVIAS

fois plus d'ennui et d'embarras, pour perdre ses récoltes, amoindrir sa fortune et vivre dans la gêne, que ne lui en donnerait jamais la plus excellente manutention, pour lui apporter l'aisance et le faire jouir des nombreux avantages qui toujours y sont attachés.

Terres légères, de cohésion moyenne, et terres fortes proprement dites.

Certains cépages réussissent dans les terres légères, mais en général ces cépages sont peu nombreux. Si, par les éléments qui les composent, les terres légères sont favorables à la qualité du vin, leur peu de consistance les rend sujettes à des inconvénients graves qui très-souvent compromettent et leur rendement et la durée des végétaux qu'elles nourrissent. Les sécheresses surtout leur causent un dommage sérieux, et dont on ne peut les relever qu'avec beaucoup de peine et par l'application copieuse et suivie d'amendements et d'engrais.

Les sols de cohésion moyenne conviennent mieux à la vigne; la plupart des cépages y prospèrent, y donnent des produits plus abondants, et y sont moins sujets à un dépérissement précoce. Il n'est même qu'un très-petit nombre de cépages qui ne s'accommoderaient pas de ces sortes de terrains; ce sont ceux qui *ne peuvent absolument prospérer que dans les terres fortes.*

Ces terres, en effet, sont très-convenables à la vigne, et ce sont celles où ce végétal vit le plus longtemps. Tous les plants y prospèrent, y donnent des récoltes plus suivies, des fruits plus abondants et toujours de bonne qualité. Le raisin surtout s'y montre toujours

BIBLIOTECA USAL

ferme, cassant sous la dent, enfin s'y conserve et s'y maintient mieux que dans tous autres terrains.

Terres fortes à base marneuse. (Plants du Jura.)

Fortes, fraîches, et d'un aspect grisâtre en général, ces terres paraîtraient d'abord ne convenir qu'à bien peu de cépages, et les produits de la vigne, dans de semblables sols, sembleraient devoir non-seulement être dépourvus de qualité, mais ne devoir que très-rarement réussir.

Il en serait ainsi peut-être si l'on plaçait dans ces terres tous les plants indistinctement, sans en avoir fait l'essai préalable, et sans avoir constaté la possibilité de leur réussite dans ces sortes de terrains.

Mais l'expérience a fait connaître un certain nombre de plants, tous très-remarquables, qui s'accommodent très-bien de ces sols, qui paraissent constitués tout exprès pour eux, et qui y produisent abondamment les vins les meilleurs et les plus agréables; ceux de la précieuse collection de notre Jura, pulsard, trousseau, petit baclan, pour les vins rouges, et savagnins pour les vins blancs, sont tout particulièrement dans ce cas.

Les sympathies de ces excellents plants pour les terres à base marneuse sont si fortement accusées dans quelques-uns d'entre eux, dans le pulsard surtout, que ce plant se refuse obstinément à donner ses produits dans tous autres terrains. L'ignorance où l'on est assez généralement des affections particulières de ce bon plant, l'a fait juger souvent d'une manière défavorable, et dans beaucoup de vignobles a fait porter contre lui cette accusation qu'on a très-souvent repro-

BIBLIOTECA USV IASI

duite, à savoir : qu'il se comportait mal hors de son pays !

Pour qui connaît les habitudes du pulsard, la cause de cet insuccès est facile à saisir : *on ne le plaçait pas dans les terrains qui convenaient à sa constitution.*

Voilà la cause unique, *la seule vraie,* de la récalcitrance que ce cépage opposait aux efforts des planteurs, et de ses refus obstinés de leur donner ses produits.

Ainsi, lorsqu'on voudra obtenir du pulsard et des plants du Jura tout le rendement qu'ils sont susceptibles de produire, répétons-en la prescription, car beaucoup de fautes ont été déjà commises par défaut d'indications précises à cet égard : on devra toujours les placer dans une terre forte à base de marne argileuse ; c'est dans les marnes du lias qu'ils prospèrent dans le Jura.

L'honorable comte Odard lui-même, ce savant et consciencieux observateur, paraît avoir été trompé par la nature du terrain de sa vigne d'observation, et n'avoir pas connu les exigences de ces plants ; il nous écrivait un jour : « Qu'il ne croyait pas posséder dans sa collection les bonnes variétés de pulsard, de savagnin et de baclan du Jura, attendu que depuis longues années qu'il cultivait ces plants, ils ne lui avaient jamais donné de fruits ! »

C'est encore parce que ces plants n'ont pas trouvé dans la propriété du noble comte le genre de sol qui leur était convenable.

Aussi, conseiller la plantation des cépages du Jura que nous avons indiqués sans la détermination des terrains qui leur sont convenables, c'est exposer les planteurs à des déceptions inévitables, et vouer leurs plantations à un insuccès complet.

BIBLIOTECA USVIASI

Nous n'avons jamais vu la vigne d'observation de M. le comte Odard, et nous en avons un sincère regret ; mais l'affirmation de l'éminent viticulteur nous donne la certitude que sa vigne est assise dans un terrain sinon léger, du moins de cohésion moyenne, terrain meilleur sans doute que le terrain léger, mais qui ne satisfait point encore aux exigences de ces plants.

Aussi, pour suppléer au défaut de terrains marneux dans la vigne du noble comte, avions-nous pensé à un supplément de vigne d'étude dans les terres fortes du département du Jura, à Arbois, Salins, ou dans l'arrondissement de Lons-le-Saunier. On aurait pu ainsi combler une lacune qu'il eût été désirable de combler, ce que le noble comte ne pouvait faire lui-même, ne possédant pas les terrains marneux que ces plants affectionnent.

Une considération relative au pulsard, que nous ne devons pas laisser ignorer aux planteurs, c'est que le vin que produit cet excellent cépage est un peu délicat et facilement altérable lorsqu'il n'est pas l'objet des plus grands soins, surtout lorsqu'on néglige pour lui de très-fréquents remplissages.

Cette facilité du vin de pulsard à s'altérer, *à se piquer surtout,* oblige non-seulement à tenir les tonneaux qui le renferment toujours parfaitement pleins, mais rend indispensable son association avec un cépage dont le vin soit plus ferme, ait plus de corps et d'énergie. Son compatriote jurassien, *le trousseau,* improprement nommé *triffaut* dans le Doubs, est excellent pour cette association. C'est de l'union de ces deux bons plants que procède le vin des Arsures, le premier cru en vin rouge du département du Jura.

Ainsi, pour qui voudrait faire des plantations de pul-

BIBLIOTECA USVIASI

sard, ce producteur des plus beaux et des meilleurs raisins que puisse donner la vigne lorsqu'il est placé en terrain marneux et fort (condition tout-à-fait obligatoire), *si l'on en demande les plants dans le Jura*, on fera bien de demander en même temps du trousseau. La chose sera d'autant plus facile, que ces deux plants sont compatriotes. On obtiendra de cette association un vin de très-bonne qualité, de beaucoup de couleur, de corps et d'une longue conservation.

On trouvera d'autant plus d'avantages encore à associer ces deux bons plants, que, indépendamment de l'aide très-énergique que le trousseau prête toujours au pulsard, de la belle coloration et de l'excellente qualité que produit leur mélange, lorsque ces deux plants sont conduits à la taille longue, la seule qui leur soit convenable, ils sont tous deux d'un très-bon produit.

BIBLIOTECA USVIAR

Du noirien ou franc-pineau.

C'est au chef de cette noble tribu, au franc-pineau, que les vignobles de la Bourgogne (haute et basse) sont redevables de la belle réputation qui leur est acquise, et c'est lui aussi qui seul pourra la maintenir. Que nos intelligents voisins ne l'oublient jamais : qu'ils conservent religieusement cet excellent cépage, et qu'ils en défendent sévèrement l'arrachage dans leur côte fortunée, que les anciens planteurs avaient peuplée tout entière de ce cépage précieux; car, c'est tout particulièrement à lui qu'est attachée cette saveur exquise, ce goût de bourgogne dont on fait partout si grand cas. Sans doute, par son incontestable supériorité, le sol bourguignon perfectionne cette saveur et donne la plus haute valeur au vin qu'il produit; mais c'est le plant

d'abord, le noirien ou franc-pineau, qui lui donne son goût propre et lui imprime son précieux cachet.

Lorsqu'on suit en effet cet excellent plant dans ses migrations à travers nos vignobles, toutes les fois qu'on le rencontre dans un terrain graveleux, de nature calcaire, granitique ou autre, mais chaud et bien exposé, genres de sols qui lui conviennent tout particulièrement, on reconnaît toujours à ses produits ce caractère particulier : le bouquet de bourgogne parfaitement caractérisé.

Dans cet ensemble si remarquable de crus fameux qui se pressent sur sa côte splendide, dont le nom indique assez toute la richesse, qui montre avec un juste orgueil Chambertin, Vougeot, Vosne et la Romanée-Conty, Nuits et le Saint-Georges, Beaune, Aloxe et le Corton, Volnay, Pommard, etc., la haute Bourgogne représente les produits du noirien dans leur expression la plus pure et la plus parfaite.

La basse Bourgogne, partout où elle a conservé ce bon plant, se fait remarquer aussi, bien qu'à un degré un peu moindre peut-être, par l'excellente qualité de ses produits. Ainsi, Tonnerre, Epineuil, Junay, Danmemoine, Molosme, etc., canton de Tonnerre, et Collan, Serrigny, Fley, etc., canton de Cruzy, qui bordent les deux rives de l'Armançon, produisent des vins où s'allient le spiritueux, le nerf, une fort belle coloration et le meilleur goût.

Indépendamment d'autres crus d'un vrai mérite, Chaînette et Migraine, dans l'Auxerrois, offrent des vignobles d'une véritable distinction.

L'Avallonais et Joigny produisent aussi sur leurs côteaux des vins de la qualité la plus estimable; mais il est surtout digne de remarque *que la supériorité de*

BIBLIOTECA DO VINHO

ces vignobles ne demeure incontestable que là où les pineaux ont été conservés : partout où on les a remplacés par d'autres cépages, le vin n'a plus qu'une qualité moindre. Il en est toujours ainsi.

D'autres estimables variétés de pineaux, le noirien du Jura entre autres, *noirin* dans ce pays, présentent le même caractère : à Neuchatel, en Suisse, sous le nom de salvagnin, il produit l'excellent vin de Cortaillod ; dans les vignobles de Belley (Ain), il donne le vin très-prisé de Machuraz, dont le trait caractéristique, comme celui de Cortaillod, est une saveur de bourgogne des plus prononcées. Il en est de même des vignobles du Jura, où ce plant est un peu répandu : on s'aperçoit toujours de sa présence par un goût de bourgogne d'une suavité toute particulière, par une coloration beaucoup plus riche, et par une notable augmentation de qualité.

Dans la Haute-Saône, il produit les estimables vins d'Arc, près Gray, ceux de Delain, Autet, Rey, jolis vignobles qui n'ont qu'un défaut, celui d'une trop faible étendue. Dans le même pays, aux environs de Vesoul, il fournit ceux trop peu connus de Navenne, de Quincey, et celui vraiment remarquable de Charriez.

Le noirien du Jura, salvagnin noir comme on le dénomme dans quelques vignobles de la Suisse et de l'Ain, porte également ses qualités estimables dans les vignobles du Doubs, qui ont eu l'intelligente idée de conserver ce bon plant. Ainsi, dans le beau vignoble de Besançon, aux quartiers estimés de Trois-Châtels, Charmarin, de l'OEillet, Vaussevin, etc.; plus loin, à Châtillon-le-Duc, et dans le prolongement de cette côte, à Devecey, Vieilley, Venise, etc., dans tous les vignobles placés dans les conditions que nous avons signalées,

BIBLIOTECA USVAM

c'est-à-dire assis en terrains graveleux, chauds et bien exposés, son vin possède la saveur de bourgogne de la manière la plus saillante et la plus appréciable. Il est indispensable de se maintenir dans les prescriptions que nous avons données relativement à la qualité du sol, car si ce plant, tout excellent qu'il est, était placé dans des sols bas ou trop fertiles, ses produits perdraient tout-à-fait leur qualité (ces sols doivent être exclusivement réservés pour les gros plants).

Que les propriétaires désireux d'obtenir dans toute leur valeur les produits de ce plant d'élite en fassent l'essai : qu'ils plantent le noirien du Jura ou celui de la Bourgogne dans les conditions que nous avons signalées, et leur espoir sera complètement satisfait.

Nous ne leur promettons sans doute, ni du Chambertin, ni de la Romanée-Conty, ni du Vougeot : pour obtenir *identiquement* ces excellents vins, il faudrait réunir des éléments tout-à-fait identiques à ceux qui les produisent dans leur riche pays, c'est-à-dire avoir le franc-pineau pour cépage, jouir de la même exposition, et posséder le même sol que celui de ces crus fameux. Mais il serait trop peu raisonnable de prétendre à d'aussi grands avantages. On peut obtenir une qualité moindre et avoir encore d'excellent vin.

Le noirien est d'une maturité précoce, et cette qualité particulière impose l'obligation de ne le planter qu'avec ses contemporains de maturité ou de le planter seul. S'il fallait, en effet, que ce raisin délicat (1) attendît la maturité des plants plus ou moins tardifs

(1) Le raisin du pineau, bon noir, comme on l'appelle dans le département du Doubs, est un raisin des plus délicats, mais le plant par lui-même est un plant très-robuste.

BIBLIOTECA-USVIASI

qu'on lui donnerait pour associés ou pour voisins, une réduction notable de ses produits deviendrait l'effet inévitable de ce retard.

C'est pour avoir trop peu tenu compte de ces prescriptions toujours obligatoires ; c'est pour avoir associé le noirien à des plants d'une maturité tardive, qu'on a jugé d'une façon défavorable cet excellent cépage, que de ses qualités on a fait des défauts, et qu'un de ses avantages le plus estimable, sa précocité, est devenu pour lui une cause de dépréciation.

Il n'en doit pas moins rester établi que les noiriens ou pineaux sont les producteurs uniques de ce bouquet de bourgogne avec raison tant vanté, et que leur congénère, le noirien du Jura, *salvagnin* de la Suisse et des vignobles du Bugey, reproduit ce bouquet avec une fidélité et un agrément d'autant plus grands, qu'il est planté en terrain plus convenable.

Ainsi, aux propriétaires qui voudraient obtenir de leur vignoble ou d'une partie de leur vignoble un vin qui porte parfaitement le cachet de bourgogne, nous pouvons répéter avec certitude : plantez des noiriens ou franc-pineaux si votre terrain est chaud, bien orienté et favorable à la qualité du vin, et vous obtiendrez certainement ces avantages.

La culture peu rationnelle à laquelle, dans beaucoup de vignobles, on soumet le pineau, la taille défectueuse qu'on lui applique, taille à courson au lieu de la taille à long bois, le despotisme du ban des vendanges, qui oblige à laisser ce raisin délicat se perdre sur le cep pour attendre la maturité de voisins moins précoces, ces causes et d'autres semblables ont contribué d'une façon notable à l'arrachage de ce bon cépage, auquel heureusement on revient aujourd'hui, et qui, nous

BIBLIOTECA ISVEA

l'espérons, ne tardera pas à se voir réhabilité sur tou
les points de la France.

Cette réhabilitation est pour nous une certitude, ca
indépendamment du goût suave et de la distinction qu
le pineau imprime toujours à ses produits, on commenc
à lui reconnaître une qualité qu'on lui déniait autre
fois, celle d'être fertile, très-fertile même quand il es
bien conduit et qu'on lui fait l'application de la taill
longue, la seule qui lui soit convenable.

Nous ne parlerons pas davantage de l'excellente qua-
lité de son vin : le monde entier la connaît et l'appré-
cie. Seulement, nous nous contenterons de signaler une
circonstance qui, chaque fois que nous l'avons vue se
produire, a mérité notre désapprobation :

C'est la consommation de ce bon vin avant le temps
voulu, c'est-à-dire *sa consommation en nouveau !*

Comme tous les vins de fins cépages, du reste, il faut
toujours laisser le vin de pineau mûrir un certain temps
en tonneau si l'on veut qu'il développe les qualités qui
lui sont propres. Jamais ce vin ne doit se consommer
en primeur, comme nous avons vu quelques personnes
le faire, manifestant qu'elles préféraient ce vin en cet
état à du vin vieux !

Singulière affirmation, renversement étrange des
principes consacrés par les siècles !

Préférer un vin de fins cépages lorsqu'il est nouveau
à ce même vin lorsqu'il est vieux et de bonne conser-
vation, c'est comme si l'on préférait un bouillon qui
vient d'être mis au pot, conséquemment sans saveur et
sans goût, à un bouillon parfaitement à son point, plein
de saveur et de parfum, *à un consommé, enfin !*

La méprise ne serait pas plus lourde !...

BIBLIOTECA DE VIAJES

Du pineau gris.

Sans faire du pineau gris l'égal de son noble congénère le franc-pineau, les viticulteurs ne peuvent raisonnablement lui refuser une part notable dans leur estime.

Cet excellent cépage a fait l'objet de notre admiration dans cette mauvaise année 1860, dont les excès météorologiques resteront longtemps présents à nos souvenirs! Non-seulement il s'est comporté d'une manière parfaite et a produit beaucoup, mais, comme toujours, mûrissant de très-bonne heure, il a présenté des fruits parfaitement mûrs, lorsque les autres raisins, rouges encore, offraient à peine quelques sujets mangeables au choix le moins difficile.

Ce cépage très-recommandable réunit un triple avantage : fertile, et d'une fertilité soutenue, il est aussi d'une maturité facile, et soit en vin rouge, lorsqu'on le mêle à d'autres pineaux, soit en vin blanc, clairet, mousseux ou vin de paille, il donne toujours des produits d'une excellente qualité.

Malgré ces avantages réunis, on a quelquefois adressé des reproches à ce bon plant; on a même formulé contre lui cette singulière accusation : il donnait, disait-on, des raisins trop doux!

Si c'est un défaut, nul sans doute n'est plus facilement réparable : ne pas le laisser trop mûrir, ou lui adjoindre un raisin noir de sa tribu, s'il est un peu austère surtout, la noire-menue de la Moselle, par exemple, et le défaut qu'on lui reproche ne se reproduira plus.

En 1860 déjà nous avions admiré la belle tenue du

BIBLIOTECA USIVAS

pineau gris ; mais nous avons pu l'admirer de nouveau et tout particulièrement en 1862. Il a traversé si bravement cette trompeuse année, cette année si pleine de caprices, que les pineaux noirs, qui avaient parfaitement tenu à la fleur, cette phase passée, ont entièrement perdu leur récolte.

Seul de sa tribu, le pineau gris a merveilleusement résisté à l'époque de la fleur, s'est ensuite parfaitement maintenu, et de même que son compagnon d'héroïsme, le rustique liverdun, qui végétait à ses côtés, il a donné une récolte des meilleures et des plus abondantes.

Il nous serait difficile d'assigner une cause tant soit peu justifiable à l'abandon d'un plant qui réunit d'aussi éminentes qualités ; qui, fertile et très-résistant, maintient parfaitement ses récoltes, et qui, sous quelque forme qu'il les produise, leur imprime toujours un cachet de véritable distinction.

Il est des plants fertiles, très-fertiles même, mais dont l'exubérence de produits n'est qu'un leurre, leurs vins étant sans valeur, sans corps ni énergie, et ne pouvant que déprécier les vignobles qui les produisent ; qu'on délaisse de semblables plants, on le conçoit : que pourrait-on attendre de raisins d'aussi peu de mérite ? Mais délaisser un plant qui réunit autant d'avantages que le pineau gris, qui, à sa fertilité, à sa résistance exceptionnelles, joint une excellente qualité, dont on peut obtenir quatre ou cinq sortes de vins tous des plus agréables, un délaissement semblable est irrationnel, déraisonnable, et ne saurait dans aucun cas trouver sa justification.

Nous avions laissé dans l'oubli une qualité très-estimable du pineau gris, celle d'être excellent raisin de table. Il est d'un faible volume sans doute, mais, sous

BIBLIOTECA USP

ce volume réduit, il fournit un raisin délicat, parfumé et du goût le plus fin et le plus agréable.

Des carbenets.

Si ce sont les pineaux ou noiriens qui impriment aux vins des deux Bourgognes leur cachet particulier et leur bouquet spécial, ce sont les carbenets qui donnent aux crus fameux de la Gironde le goût propre et le précieux cachet qui les caractérisent.

La grande question, celle qui préoccupait surtout les viticulteurs, c'était la question de maturité; était-il possible de l'obtenir dans nos régions moyennes et dans la plupart de nos vignobles? Cette question restait douteuse. Mais les étonnantes modifications qu'a éprouvées et qu'éprouve encore notre climat paraissent l'avoir aujourd'hui résolue, et les autorités les plus dignes de foi constatent que non-seulement cette maturité est possible, mais que chaque année elle se complète sur tous les points à très-peu près de nos vignobles français.

Ainsi, dans le Jura, sous le climat un peu austère du pied de nos montagnes, à Salins, M. Coste, directeur des postes, obtient toujours sur la fin de septembre la maturité des carbenets qu'il y a introduits.

A Pagney, aussi Jura, où plusieurs plantations de ces cépages ont été établies, leur maturité ne dépasse guère que de quelques jours celle des gamais de ce vignoble.

A Bois-d'Oingt, bas Beaujolais, M. le docteur Gonnet obtient d'habitude cette maturité de huit à dix jours seulement en retard des gamais du pays, c'est-à-dire fin septembre ou dans les premiers jours d'octobre.

L'honorable président de la société d'agriculture du

département de la Savoie, M. Fleury-Lacoste, viticulteur des plus sagaces, leur assigne pour époque habituelle de maturité dans son pays celle de la mondeuse de Savoie.

On peut donc considérer les carbenets comme acquis désormais à nos vignobles, où leur introduction devra nécessairement faire époque.

Or, si la question de maturité n'est plus douteuse à l'égard de ces bons plants, celle de leur qualité laisse moins de doute encore. L'Europe entière depuis longtemps l'a résolue. D'ailleurs, si ces qualités avaient besoin de confirmation, elle nous serait donnée par M. le comte Odard, qui, après les avoir jugés de la manière la plus favorable, complète ainsi leur éloge :

« Les carbenets, dit ce savant ampélographe, qui les a si longtemps étudiés, sont les plants qui produisent le plus parmi les plants fins; ils ont une excellente tenue contre l'humidité, coulent très-rarement et ne pourrissent presque jamais. »

Voilà sans doute des qualités très-estimables; mais celle qui l'est davantage encore et qui constitue le plus beau relief de ces plants, c'est qu'ils sont les producteurs des vins fameux de la Gironde, et ceux tout particulièrement qui impriment à ces vins précieux leur magnifique cachet.

La résistance que présentent les carbenets aux effets de l'humidité et leur propriété de réussir dans les lieux bas, voisins des eaux, est également des plus intéressante à connaître, et peut être mise à profit avec grands avantages par les viticulteurs; toutefois, malgré cette disposition qui, *dans le Médoc*, leur permet de prospérer dans de semblables lieux, nous pensons que les propriétaires de vignobles moins favorisés agiront pru-

BIBLIOTECA USAL

demment en plaçant ces bons cépages dans des sols légèrement en coteaux, dans des terrains chauds et favorablement exposés; c'est dans ce genre de sols et dans ces conditions qu'ils en obtiendront, pensons-nous, les produits les meilleurs et les plus distingués.

On reproche quelquefois à ces bons plants de donner un vin pourvu de peu de spirituosité, un peu froid conséquemment; mais c'est peut-être là un de leurs mérites. Les vins que produisent les carbenets sont des vins frais, légers, hygiéniques et d'une action éminemment bienfaisante sur l'économie.

Du reste, les heureux effets que ces vins exercent sur la santé généralement sont constatés depuis des siècles, et trouvent leur explication toute naturelle dans les raisons que nous venons de donner : le peu d'alcool qu'ils renferment, et la forte proportion de sels de fer dont ils sont habituellement pourvus.

Dans l'obligeante communication que nous a faite M. le docteur Gonnet, où il veut bien nous renseigner sur les essais qu'il a tentés sur ces plants d'élite, il nous signale l'adjonction dans ses cultures de la syrrah de l'Ermitage aux carbenets du Médoc, et les effets qui sont résultés de cette association. La proportion de deux tiers de carbenets et d'un tiers de *petite* syrrah, dit le savant docteur, produit un vin délicieux, bien supérieur au vin du pays et sans aucune ressemblance avec lui. D'après cet excellent juge, il se manifeste dans ce vin, lorsqu'il est jeune, ce fait particulier : on dirait du Bordeaux d'abord, puis, au bout d'un an, c'est le bouquet de l'Ermitage qui l'emporte; plus tard, les deux bouquets se marient, mais sans se confondre complètement, car on les reconnaît très-bien tous les deux.

BIBLIOTECA USIVASI

La serine de Côte-Rôtie constituerait encore un excellent associé pour les carbenets, en leur donnant non-seulement du corps et de l'étoffe, mais en leur communiquant encore la belle coloration dont elle est abondamment pourvue.

Cet avantage n'est pas à dédaigner dans ce cas, car pour une imitation un peu fidèle de vin de Bordeaux une belle coloration nous paraît toujours indispensable.

Enfin, les meilleurs témoignages se réunissent pour constater la parfaite réussite des carbenets dans nos vignobles, et pour nous donner la certitude, lorsqu'on les associe convenablement, d'en obtenir un vin possédant parfaitement le goût de bordeaux avec la plupart des avantages dont ce vin est pourvu.

Ainsi tombe pour toujours, osons l'espérer, cette objection d'une autre époque, mais qui ne serait plus sérieuse aujourd'hui, qu'on ne peut cultiver dans un vignoble *que les plants du pays*, et que, si l'on veut y cultiver ceux d'un autre vignoble, il faut y apporter avec eux et la terre dans laquelle ces plants végètent et le soleil qui les mûrit. Ne croyait-on pas aussi, il n'y a pas bien des années encore, qu'il était impossible d'obtenir de la betterave un sucre qui pût le moins du monde ressembler au sucre de canne, parce qu'on n'avait pas pour mûrir cette racine le soleil des tropiques?... Hé bien! aujourd'hui, seulement sous le climat de nos pays, cette racine, qui croît dans la terre et voit à peine le soleil, nous donne du sucre avec abondance et nous le donne avec une qualité telle que nous serions inhabiles à distinguer la différence du sucre qu'elle produit avec celle du meilleur sucre de canne.

Les carbenets sont dans ce cas; beaucoup de viti-

BIBLIOTECA USAMV

culteurs se refuseraient encore à croire à la possibilité d'obtenir sous notre climat les produits de ces bons plants, avec les caractères particuliers qui les distinguent, malgré la complète réussite des essais qui ont été faits.

Du reste, ce que l'on dit des carbenets de la Gironde, on le disait autrefois des pineaux de la Bourgogne, et cependant aujourd'hui, dans tous les vignobles où l'on plante des pineaux, lorsqu'on les place dans des sols favorables à la qualité du vin et à bonne exposition, on en obtient toujours un vin parfaitement pourvu du cachet de bourgogne et de toutes les qualités qui sont inhérentes à la nature de ces bons plants.

La saveur de bordeaux tenant essentiellement aux carbenets, et se reproduisant également de la manière la mieux appréciable quand on place ces bons plants dans un terrain convenable à la qualité du vin, en se conformant à ces prescriptions, on aura la certitude d'obtenir un vin tout-à-fait pourvu du goût particulier de bordeaux et du remarquable cachet qui caractérise les vins de ces vignobles.

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

De la syrrah.

Par ses qualités exceptionnelles, par la beauté de sa coloration et son excellent goût, le vin de l'Ermitage est l'un des plus remarquables de nos vins français. On sait que ce vin d'élite est produit par la petite syrrah, dont les qualités rares reçoivent encore le plus heureux complément par cette double circonstance d'une splendide orientation et par l'avantage de végéter dans un sol granitique. Ce sol, en effet, pour lequel la vigne montre une prédilection toute spéciale, donne toujours à ses produits un ensemble de qualités qu'ils

sont loin de rencontrer même dans les calcaires les plus favorisés.

Le genre de mérite qui caractérise surtout le vin de ce bon plant, c'est de n'être point capiteux tout en étant suffisamment tonique, et de n'exercer sur l'organisme que d'excellents effets. Ces qualités, que chacun se plaît à lui reconnaître, sont depuis longtemps appréciées, surtout par les Bordelais, qui aujourd'hui mêlent presque toujours dans leurs plantations la syrrah aux carbenets, et éprouvent les meilleurs résultats de cette association.

Il serait désirable que les propriétaires de vignes qui font des plantations de carbenets se fissent les imitateurs des viticulteurs girondins, et mêlassent toujours à ces plantations une certaine proportion de syrrah ; ils obtiendraient de cette union des vins magnifiquement colorés et de la saveur la plus agréable. La presque concordance de maturité de ces bons plants rendrait cette production facile, la syrrah mûrissant à très-peu près à l'époque où mûrissent les carbenets et n'en différant dans tous les cas que de quelques jours.

C'est dans un sol granitique de cohésion moyenne qu'est assis le vignoble de l'Ermitage, qui offre l'expression la plus parfaite des produits de la syrrah ; mais cette condition de végéter dans un sol granitique n'est point indispensable pour obtenir de ce plant un vin de qualité. La petite syrrah donnerait, sans nul doute, encore de fort bons vins dans des terrains d'une toute autre nature, et les sols argilo-calcaires de nos coteaux suffiraient parfaitement pour faire produire à ce bon plant le vin le plus agréable, le plus richement coloré et le plus salubre.

BIBLIOTECA USTARA

La qualification de petite syrrah doit faire naturellement supposer qu'il existe une autre variété de ce plant. On cultive, en effet, à l'Ermitage, une grosse syrrah; mais ce cépage, plus productif, est beaucoup moins fin, et n'entre jamais dans la composition de ces bons vins. La petite syrrah seule y est admise pour les neuf dixièmes à peu près, et la roussanne et la marsanne, cépages blancs d'un grand mérite, peuplent le reste de ce vignoble.

De la serine.

C'est à ce plant d'élite que sont dus les excellents vins de Côte-Rôtie, qu'un œnologue de distinction, Jullien, a classés dans la deuxième catégorie de nos meilleurs vins français. Lorsqu'on place, en effet, la serine dans un sol convenable et à bonne exposition, jamais elle ne fait dérogation; elle se produit toujours avec les nombreux avantages dont la nature l'a douée, et donne un vin de la meilleure qualité et du meilleur goût. Avec ses remarquables qualités conservatrices, avec sa belle coloration, la serine serait pour les carbenets une associée de première valeur; d'après même les œnologues les plus recommandables, ce serait approcher de la perfection que d'associer ensemble ces deux cépages dans les plantations.

La serine n'a guère quitté encore sa station originelle, si nous pouvons ainsi dire; elle habite presque tout entière sur les rives du Rhône, près d'Ampuis. A peine quelques colonies peu nombreuses ont-elles descendu ce fleuve pour gagner la Saône et s'implanter sur ses bords. Espérons que des colonies nouvelles, appelées par d'intelligents planteurs des départements du Doubs, de la Haute-Saône et du Jura, pénétreront

BIBLIOTECA VIVA

dans ces vignobles et les mettront en possession des avantages nombreux que ne manquera pas de leur procurer un aussi bon plant.

La serine a cela de commun avec la syrrah que la forme de ses grains est légèrement oblongue, et que, comme ce bon plant, elle réussit très-bien dans les sols de cohésion moyenne. En revanche, elle a avec elle cette dissemblance particulière, que le vin qu'elle produit montre un degré de spiritueux un peu saillant, et qu'il est capiteux comme le sont d'habitude les vins de la côte du Rhône. Toutefois, par une heureuse compensation, ce vin se distingue aussi par une finesse remarquable et par le plus agréable bouquet.

Du reste, la serine, dont la maturité est des plus faciles, puisqu'elle est contemporaine de celle des gamais et des côts, n'a pas seulement les avantages que nous venons de constater, elle produit encore abondamment un vin de la plus riche couleur et du meilleur goût. Appelons donc la serine dans nos vignobles; elle prospérera sans nul doute sur nos coteaux; la parfaite composition des éléments dont ils sont formés et la belle orientation dont ils jouissent ne doivent pas nous permettre le moindre doute à cet égard.

BIBLIOTECA DIGITAL

Des côts.

Les bords du Cher, de l'Indre, d'Indre-et-Loire, du Lot, du Tarn, du Tarn-et-Garonne, etc., sont le campement habituel de ce bon cépage, qui mérite à tous égards la préférence qui lui est accordée dans ces différents vignobles. On l'y cultive avec intérêt, avec affection : notre vieux côt, notre bon côt, disent les habitants de ces vignobles lorsqu'ils retrouvent quelque part ce vieil enfant de leurs coteaux. Ces mani-

festations affectueuses sont bien méritées, et ce bon cépage justifie parfaitement les sympathies dont il est l'objet. Les nôtres depuis longtemps déjà lui sont acquises; aussi l'avons-nous appelé depuis bientôt quinze ans dans plusieurs vignobles du Jura, à l'Etoile d'abord, dans le domaine du regrettable marquis de Richard d'Ivry; un peu plus tard à Châtenois près Dole, et dans plusieurs autres vignobles du même département.

Le côt se distingue par des qualités nombreuses : d'abord il débourre tard, ce qui le rend moins que tout autre plant vulnérable par les gelées printannières, et, malgré ce débourrement tardif, sa maturité est facile et se complète chaque année à très-bonne époque.

Très-bon raisin de table, le côt a les grains ronds, très-noirs, d'une bonne grosseur, et excellents à manger. Il compte deux variétés : l'une à pédoncule et à pédicelles verts, la plus répandue, et l'autre à pédoncule et à pédicelles rouges, ou pied de perdrix. C'est cette dernière qui donne la coloration la plus intense et le plus beau vin; seulement, elle est sujette à la coulure, défaut assez capital, mais qui se modifierait sans nul doute par des pincements faits avec intelligence. Du reste, le côt offre une compensation à ce défaut, celle d'un débourrement des plus tardifs, circonstance qui l'affranchit d'habitude des gelées printannières.

En somme, les bons résultats qu'a donnés et donnent partout les côts; leur facilité à mûrir, à s'accommoder des sols un peu maigres; surtout leur propriété de donner des vins magnifiques, devront sans doute fixer l'attention de nos propriétaires sur les avantages que

BIBLIOTECA USVIASI

présentent ces bons plants, et les engager à en étendre de plus en plus la plantation dans leurs vignobles (1).

De la mondeuse.

M. le docteur Jules Guyot a parlé de la mondeuse avec tant d'éloges; le nom de ce plant est si souvent revenu sous sa plume, que de toutes parts des renseignements nous ont été demandés sur le compte de ce cépage; était-ce la mondeuse ou persagne de la Dombe, était-ce le plant de Montmélian?... Le doute était permis à l'égard d'un plant qui compte d'aussi nombreuses variétés, et l'on se demandait quelle était celle que M. Jules Guyot voulait désigner à l'attention des viticulteurs.

Avant de donner notre réponse, nous devons l'hommage personnel de notre plus vive gratitude à l'éminent viticulteur qui symbolise la modestie d'une manière si digne et si vraie lorsqu'il est question de lui, et qui pour les autres est prodigue de tous les éloges; qu'il nous permette donc de lui adresser ici cet hommage et de lui répéter : qu'il a fait une excellente œuvre quand il a si vivement recommandé la mondeuse aux viticulteurs français.

La mondeuse est en effet un excellent plant, et nous avons la confirmation de ses qualités par une autorité des plus recommandables également, celle de l'honorable président de la société d'agriculture du département de la Savoie, M. Fleury-Lacoste, habitant le pays même ou la mondeuse donne ses meilleurs produits; c'est aussi une autorité éminemment digne de foi, et

(1) Les vins noirs de Cahors sont produits par les côts.

BIBLIOTECA USV IAȘI

nous ne pouvons mieux faire que de constater son appréciation :

« La mondeuse *de Savoie*, qui réussit très-bien dans les sols de cohésion moyenne, est infiniment préférable au plant de Montmélian, et pour la garantie de sa floraison, et pour la qualité du vin qu'elle produit. Sa grappe peu serrée laisse circuler l'air entre tous ses grains, et présente dans sa forme générale plusieurs branches formant autant de grappes séparées. Les grains sont noirs, toujours ronds et de grosseur moyenne, à pellicule fine, à baies juteuses, et qui arrivent à une grande douceur lorsque le climat, le sol et l'exposition leur sont favorables. A partir de la tête du cep, le bois de la mondeuse est cylindrique jusqu'à la longueur de trente à quarante centimètres; de là il est légèrement aplati sur les côtés. Sa couleur est d'un roux café au lait. Le dessus des feuilles est toujours d'un vert pâle, et le dessous a un aspect velouté d'une blancheur remarquable.

» Le vin de la mondeuse a les principaux caractères qui distinguent *les bons vins du Médoc*, et lorsqu'on saura le faire, en lui donnant les soins qu'il réclame, ce vin prendra une grande valeur et sera de plus en plus apprécié. *La mondeuse de Savoie* a encore le grand avantage de donner un vin *très-coloré*, d'une longue conservation, et dont on pourrait se servir pour couper des vins trop légers et leur donner du corps, car celui de la mondeuse en a beaucoup; il a surtout une belle couleur *grenat foncé*, vraiment irréprochable. N'oubliez pas, Monsieur et cher collègue, qu'il y a de nombreuses variétés de mondeuse *qui ne sont pas la véritable mondeuse de Savoie*, et qui produisent des vins durs, acerbes, et on ne peut plus médiocres. »

BIBLIOTECA IVES

Ainsi, aux éloges que M. le docteur Jules Guyot a faits de la mondeuse, si l'on ajoute celui de M. Fleury-Lacoste, et surtout cette affirmation qu'elle possède les principaux caractères des bons vins du Médoc, les viticulteurs devront être entièrement fixés sur son compte et savoir décidément à quoi s'en tenir sur sa valeur.

Dans les pages qui précèdent, nous avons signalé aux viticulteurs un certain nombre de plants de mérite qui, en raison de la bonne qualité de leurs produits et de leur maturité facile, seraient d'une culture très-profitable pour nos vignobles. Nous avons appelé l'attention de nos propriétaires de vignes sur la nécessité d'un retour aux fins cépages, c'est-à-dire aux bons vins, auxquels, du reste, nos principes font un constant appel depuis bientôt vingt ans. Nous avons l'espoir qu'enfin notre appel sera entendu, et que ces vignobles, qui jouissaient autrefois d'une réputation bien méritée, feront tous leurs efforts pour la reconquérir. Nous terminons enfin notre travail par quelques indications sur la tribu des gamais, tribu modeste, mais précieuse à plus d'un titre, et dont nous nous efforcerons de faire connaître aux viticulteurs les nombreux avantages.

Les vignobles de l'arrondissement de Dole (Jura), quelques-uns de ceux du Doubs, de la Haute-Saône, des Vosges, plusieurs de ceux de la Moselle et de la Meurthe, ne sauraient oublier que cette tribu leur a apporté l'aisance, leur a fourni abondamment une boisson saine, à bon marché, et que c'est à elle surtout qu'ils sont redevables de l'état prospère dont ils jouissent aujourd'hui.

BIBLIOTECA USIAG

Des gamais.

Voici dans leurs traits essentiels et généraux, et aussi dans l'ordre ascendant de leur qualité, les caractères que présente cette intéressante tribu, qui, pendant les années où la vigne, décimée par les gelées de printemps, demeurait improductive, n'a cessé de donner des récoltes, et qui, par les qualités nombreuses qu'elle a révélées aux viticulteurs, justifie toutes leurs sympathies.

Entre autres qualités estimables, elle possède celle de prospérer dans les lieux bas, les plaines, où les pineaux ne réussiraient pas ou perdraient leur qualité; de compter des variétés tardives à la pousse et précoces à la maturité, tel que le gamai de la Dole; d'être d'un prix très-accessible; de produire abondamment et d'une manière suivie; et, sauf quelques variétés un peu inférieures, qui parfois peut-être pourraient faire dérogation, la plupart montrent une maturité facile, précoce même, tel que le liverdun, et jouissent du précieux avantage de repousser après la gelée.

Les gamais sont tellement fidèles à cette heureuse habitude, que, il y a quelques années, un propriétaire, dont les vignes avaient été frappées par cet accident, nous disait quelques jours après l'avoir subi : « Mes vignes sont gelées, je m'en inquiète peu; elles l'ont été l'année dernière et ne m'en ont pas moins donné une très-jolie récolte. »

Constituée comme elle l'est aujourd'hui, cette tribu se prêterait volontiers à six subdivisions.

D'abord, et comme un des plus grands producteurs, se présenterait le gamai d'Arcenant : en grande vogue

BIBLIOTECA DVMS

il y a quelques années, ce plant est aujourd'hui un peu déchu; il a en effet plus d'un défaut : ses grains serrés avec exagération pourrissent facilement; son vin n'est pas de longue garde, et n'a vraiment de couleur que dans les années très-chaudes; il est exigeant sur la qualité du sol et demande des engrais abondants. Maintenant, comme compensation à ces défauts, il possède cette qualité, commune aux gamais, de repousser après la gelée, de bien résister à la coulure, enfin d'être très-productif.

C'est ce gamai qui constituera notre première subdivision.

Viendrait ensuite son compatriote bourguignon le gamai de Mâlain. A très-peu près aussi fertile que l'arcenant, lorsqu'il est en coteau et que l'année est chaude, le mâlain donne un vin coloré et assez bon; mais dans les années ordinaires et lorsqu'il est en plaine, il mûrit imparfaitement et ne donne qu'un vin médiocre.

Bien qu'il existe quelques traits différentiels entre le gamai de Bévy et le gros gamai ou gamai rond, le plus anciennement connu, nous réunirons ces deux gamais pour former notre deuxième subdivision.

Proscrit par le duc de Bourgogne Philippe-le-Hardi, en 1395, et à une époque postérieure par édits des parlements de Metz et de Dijon, le gros gamai est d'un rendement un peu moindre que les précédents; mais il offre une compensation à ce défaut par des produits d'une qualité meilleure. Très-répandu dans le département du Jura, il peuple seul le vignoble de l'arrondissement de Dole.

La troisième subdivision comprendrait uniquement le gamai de Liverdun; très-fertile et aussi très-résistant, ce gamai resterait isolé de ses congénères; sa maturité

BIBLIOTECA USVM

précoce nous déterminerait à faire cette séparation. Cette circonstance, en effet, peut être précieuse pour certains vignobles; elle est même une nécessité pour ceux qui, voisins des montagnes, ont trop souvent à redouter les froids qui se produisent au moment des vendanges. Aussi, cette variété nous semble-t-elle de nature à intéresser les propriétaires de ces régions et à déterminer de leur part une juste préférence.

La quatrième subdivision se composerait des gamais de qualité dont les noms suivent :

Du franc-gamai ou gamai de montagne, dont on fait très-grand cas en Bourgogne, dans la côte chalonnaise, etc.

Du gamai des gamais, variété pleine de mérite, peu exigeante sur la qualité du sol, rivalisant de fertilité avec l'arcenant dans les bons sols, mais donnant un vin plus ferme, plus coloré et d'une qualité beaucoup meilleure. Aux environs de Beaune, ce gamai est très-répandu aujourd'hui, et remplace presque partout l'arcenant dans les nouvelles plantations.

Enfin, du gamai de Moulins, dont M. le comte Odard fait le plus grand cas, qu'il dit même *n'avoir pas assez vanté.*

La cinquième subdivision serait formée seulement par le gamai de la Dole.

Les avantages simultanés d'un très-bon produit, d'un débourrement tardif et d'une maturité facile, font de ce gamai un type particulier des plus estimables.

La réunion de ces deux dernières qualités, peu conciliables en apparence et qui pourtant sont particulières à ce gamai, le rendrait précieux pour les vignobles voisins des montagnes, pour ceux surtout que quelques kilomètres seulement séparent des premiers sapins,

BIBLIOTECA USIVASI

tels que ceux qu'on rencontre dans certaines vallées des départements du Doubs et du Jura.

Ce gamai serait d'autant plus précieux pour ces vignobles, que l'abaissement de température habituel à l'époque des vendanges et à celle du printemps y appelle nécessairement des cépages à débourrement tardif et à maturité facile.

Quelques kilomètres seulement nous séparent de la Suisse romande, dont ce gamai peuple les vignobles, et pas un pied de ce bon plant ne se voit encore chez nous.

Il en est toujours ainsi :

On a les moyens d'amélioration sous la main, et on les met moins à profit que s'ils se trouvaient à cent lieues !

Enfin, le gamai Nicolas et le petit gamai noir qui, avec le gamai picard, peuplent les riches coteaux du Beaujolais, où ils produisent les excellents vins dont chacun apprécie les rares qualités, formeraient la sixième et dernière catégorie.

Le gamai Nicolas possède surtout les précieux avantages de n'être pas sujet à la coulure, de très-bien résister aux intempéries automnales, de mûrir facilement, et de donner un vin légèrement musqué, avantage précieux qu'une longue expérience personnelle nous a permis de constater.

Bien que les différentes subdivisions que nous venons d'établir pour la tribu des gamais ne soient pas précisément rigoureuses, elles sont peut-être assez définies pour qu'on puisse y rapporter à peu près toutes les variétés de la tribu, toutes celles du moins qui présentent le plus d'intérêt pour les viticulteurs.

BIBLIOTECA USVASI

La plupart des gamais peuvent se boire en primeur (en nouveau).

C'est une des prérogatives de cette tribu de donner des vins qui peuvent se boire en nouveau, en primeur, comme on dit en Bourgogne. C'est un avantage pour le travailleur surtout et pour la classe ouvrière ; on peut les dire, en cet état, préférables à la plupart des vins de plants fins, dont les qualités ne sont vraiment appréciables et ne manifestent leur supériorité *que lorsqu'ils ont passé un certain nombre d'années en tonneaux.*

Ce serait d'ailleurs trop grand dommage que de consommer en nouveau des vins auxquels le temps apporte toujours de très-grandes qualités, mais qui ne les possèdent réellement que lorsqu'ils ont vieilli. Ce serait donc encore un mérite pour la tribu des gamais que de produire des vins qui, pouvant se boire dès leur décuvage, permettent de ne pas toucher à ceux de plants fins, et d'attendre que ces derniers soient arrivés au développement de toutes leurs qualités.

Nous avons dit que les vins de gamais peuvent se boire dès leur première année, c'est-à-dire en nouveau. Cette affirmation n'est relative qu'aux produits des variétés ordinaires ou communes, car les variétés d'élite, celle du Beaujolais, par exemple, réunissent d'une façon trop remarquable tous les caractères des plants fins pour que leurs produits ne soient pas soumis aux mêmes lois et traités de la même façon, c'est-à-dire conservés pendant quelque temps, deux ou trois années, en tonneaux, avant d'être admis à la consommation.

Il serait désirable que, partout où les noiriens ou pineaux ne prospèrent pas, ces bons gamais vinssent

BIBLIOTECA USIVASI

remplacer sur nos coteaux les variétés communes de cette tribu qui les peuplent aujourd'hui, et que ces derniers fussent réservés pour les lieux bas et les plaines, leur véritable place. Elles y produiraient des vins un peu communs, il est vrai, mais qui, faciles à boire, pourraient se consommer dès l'année même de leur récolte. Leur prix, d'ailleurs, toujours très-accessible, permettrait au travailleur de s'approvisionner à cette source et d'y puiser, aux conditions les meilleures, une boisson convenable et tout-à-fait en rapport avec ses ressources. Ces vins possèdent aussi l'avantage de supporter parfaitement un mélange d'eau, et de conserver encore, malgré ce mélange, assez de goût pour flatter le palais, et de fournir une boisson aussi saine que rafraîchissante.

Le temps n'est pas loin, nous l'espérons, où l'on comprendra combien l'adoption de ces bons gamais serait utile à nos vignobles, dont quelques-uns, bien que parfaits au point de vue du sol et de l'orientation, ne sont cependant que très-imparfaitement constitués relativement aux plants.

Ils trouveraient ces plants dans les gamais du Beaujolais, qui, bien que transportés sous un autre ciel que celui de leur berceau, y produiraient les vins les meilleurs, les plus richement colorés et les plus agréables.

Du gamai blanc.

Nous ne connaissons dans la tribu des gamais qu'une variété à raisins blancs; celle que l'on cultive dans les vignobles de Dole et du Jura en général, passe pour être sujette à la graisse. Cela est vrai dans certains sols, dans ceux qui sont bas et fertiles, par exemple,

BIBLIOTECA USVIASI

dans *les terres douces;* cependant, quand ce plant trouve son terrain, il donne, dans les bonnes années, un vin léger, d'un bon goût, et qu'on ne soupçonnerait jamais être produit par ce gamai.

Les terres sableuses voisines des rivières, les terres dites de varennes qui lui conviennent tout particulièrement, modifient de la façon la plus notable la nature de son vin. Ainsi, dans les sols que nous venons d'indiquer, lorsque les années sont chaudes et favorables, au lieu d'être terne, lourd, filant, comme il l'est d'habitude, son vin est léger, agréable, limpide, pétillant et très-agréable à boire.

Au résumé, ce plant, qui assez souvent est déprécié, n'est cependant pas sans quelque mérite : il est extrêmement productif, très-résistant à la coulure, et s'accommode des terres les plus légères, ce qui permet d'en faire emploi pour remplacer les gamais noirs qui y périssent. Il est surtout précieux pour cette destination. Notre opinion, du reste, au sujet de ce plant, est celle de plusieurs viticulteurs recommandables, qui pensent que si l'on n'obtient souvent que de mauvais résultats de ce cépage, c'est qu'on ne le place pas dans son terrain et qu'on ne lui donne pas les soins convenables. Ainsi, on ne doit jamais négliger de l'épamprer, d'écarter ses sarments, de l'effeuiller même, pour rendre sa maturité plus facile et plus complète.

BIBLIOCAUSVIASI

Associations les plus convenables aux gamais.

Modifiable par différents moyens, la qualité des gamais, comme du reste celle de tous les plants, le serait d'abord par la nature du sol; elle le serait ensuite par *les associations.* Les suivantes sont celles qui nous paraîtraient convenir davantage :

Avec l'enfariné du Jura, les côts d'Indre-et-Loire, du Lot, du Tarn, avec les noiriens ou pineaux, tous plants à raisins noirs.

Association avec l'enfariné (du Jura).

Pour le corps, l'étoffe et les éléments de conservation, l'enfariné serait pour les gamais un associé de première valeur. La richesse tannifère de ce cépage le rend éminemment propre à cette destination. La proportion d'un vingtième, qui s'emploie d'habitude pour les variétés ordinaires, pourrait être augmentée pour les variétés inférieures, à qui elle apporterait de plus copieux éléments de conservation, sans leur donner cependant une âpreté trop grande.

L'enfariné, d'ailleurs, est d'un grand produit et peu exigeant sur la qualité du sol; il s'allierait d'autant mieux avec les gamais, qu'il prospère dans les mêmes terrains et que sa maturité est contemporaine de la leur.

Association avec les côts.

La nature de ces plants ne les dispose pas, comme celle des gamais, à repousser après la gelée; aussi, quand ils ne sortent pas victorieux de cette épreuve, leur récolte est plus que compromise, elle est perdue. Mais ces inconvénients, qui leur sont communs avec la plupart des plants, sont compensés par des avantages sérieux :

Ils débourrent tard et mûrissent tôt;

Poussent un bois vigoureux qui peut se passer d'échalas;

Et sont excellents raisins de table et de cuve.

Le côt rouge ou pied de perdrix surtout, ainsi dénommé à cause de la couleur de son pédoncule et de

BIBLIOTECA DE CIAS

ses pédicelles, donne un vin de la plus riche couleur et d'un excellent goût. Il possède aussi l'avantage de prospérer dans les sols où prospèrent les gamais. Cependant, leur association ne serait vraiment profitable qu'aux variétés d'élite de cette tribu.

Quant aux variétés inférieures de ces gamais, chez lesquelles l'élément fermentatif est très-développé, la nature tannifère de l'enfariné devrait toujours le faire préférer pour ce mélange.

Association avec les pineaux ou noiriens.

De même qu'avec les côts, l'association avec les noiriens ne serait vraiment profitable qu'aux bonnes variétés de gamais. La nature d'élite des noiriens serait peu sympathique à celle des variétés communes de la tribu et s'allierait mal avec elles ; elle irait très-bien, au contraire, avec les qualités supérieures.

Toutefois, il y a pour cette association certaines précautions à prendre, c'est de ne pas mêler les gamais avec les pineaux, mais de les cultiver séparément, en réservant aux pineaux les sols les plus légers et l'orientation la plus favorable.

C'est de l'association de ces deux plants que l'on obtient ces vins pleins de saveur, d'agrément et d'un si bon goût qu'on appelle *passe-tout-grain*, et que la Bourgogne, dans quelques-uns de ses vignobles, produit avec une supériorité vraiment remarquable. Cette alliance du noirien et du gamai donne au vin qui en résulte une suavité exquise. Il nous souvient d'avoir bu, il y a quelques années, du *passe-tout-grain* de Beaune ; c'était, dans ce genre de vin, ce qu'il était possible de boire de plus agréable et de plus parfait.

Toutefois, il est une chose qui mérite d'être signa-

BIBLIOTECA CVASI

lée : c'est que la saveur exceptionnelle, l'excellent goût des passe-tout-grain, tient essentiellement à la présence du noirien, qui possède la propriété très-précieuse de donner un cachet de suavité tout particulier aux plants auxquels on l'associe.

Association avec le luisant blanc du Doubs, morillon blanc, epinette (Yonne et Marne), gentil-blanc (Bas-Rhin), meslier jaune (Nièvre), petit arnoison (Indre-et-Loire), et très-improprement melon dans plusieurs vignobles du Jura, dans ceux de Dole, de Poligny, d'Arbois, de l'Etoile, etc.

La dénomination de melon, qui, dans quelques vignobles, est aussi donnée au gamai blanc, fait confondre ces deux plants pourtant essentiellement différents. L'indication de la taille qui leur est appliquée, à long bois pour le luisant blanc, et rigoureusement à court bois pour le gamai, la couleur du fruit jaune doré dans le luisant et jaune verdâtre dans le gamai blanc, sont des traits suffisamment différentiels et bien de nature à empêcher toute méprise à cet égard.

On a conseillé le savagnin, le producteur des vins jaunes et de garde d'Arbois et de Château-Châlon, pour le même objet ; mais ce raisin, dont nous avons maintes fois constaté la valeur, et à la supériorité duquel nous nous plairons toujours à rendre hommage, ferait moins bien comme associé des gamais pour deux raisons : parce qu'il est d'une maturité tardive, et qu'il veut des terres fortes, tandis que le luisant est d'une maturité contemporaine à celle des gamais, et se contente de presque tous les sols, même les plus légers.

Le luisant ou petit arnoison, du reste, est d'un très-bon produit, et n'était cette circonstance qu'il est voi-

BIBLIOTECA IVSI

sin un peu vorace, inconvénient qu'on fait disparaître en le cultivant à part, nous ne lui connaissons pas de défaut.

Amélioration des vins de gamais par le cuvage avec la grappe.

Quant au cuvage avec la grappe, dont le temps a consacré les excellents effets, et pour lequel on s'obstine à tenter toujours de nouveaux essais qu'on ne sait jamais juger d'une façon définitive, le temps serait venu, il nous semble, d'asseoir nos convictions à son égard, et de nous en tenir enfin aux expériences qui ont été faites. Profitons des travaux de nos devanciers, si nous ne voulons rester toujours dans l'incertitude et commettre indéfiniment les mêmes fautes. Des essais nouveaux appelleront encore des appréciations nouvelles, et souvent les moins compétentes; or, c'est là l'écueil et le moyen de n'en finir jamais!

Quand des vignobles comme ceux de la haute et de la basse Bourgogne, de la Gironde, de la Champagne, du Beaujolais, de Mâcon, etc., se trouvent merveilleusement de l'emploi de ce moyen, et cela depuis des siècles, sérieusement, quels essais veut-on tenter encore?...

Eaux-de-vie de gamais.

Traitées par un distillateur habile et soigneux, qui entretient ses appareils avec une propreté irréprochable, qui opère sur des marcs bien conservés, sans aucune atteinte d'acide, qui sait diriger son feu et l'ensemble de ses opérations, les eaux-de-vie de gamai sont excellentes; elles présentent surtout à la dégusta-

BIBLIOTECA USVAGI

tion une saveur légèrement éthérée qui les rend on ne peut plus agréables.

Du reste, la propriété que possèdent les gamais de donner des eaux-de-vie de très-bonne qualité est connue depuis longtemps.

Elles sont moins bonnes, sans doute, lorsqu'on fait cuver le raisin avec la grappe; cependant, cette différence dans la qualité de l'eau-de-vie, différence toujours modifiable par l'intelligence du distillateur et les soins qu'il apporte à son opération, ne saurait jamais faire abandonner cet excellent mode de cuvage.

Car s'il est bon d'avoir des eaux-de-vie de bonne qualité, il l'est au moins autant d'avoir des vins solides et de bonne constitution.

BIBLIOTECA USV IASI

TRAITÉ

PRATIQUE

SUR LES VINS.

VINS ROUGES.

Lorsque la vigne n'habitait que les lieux qui lui étaient favorables au double point de vue de la convenance et du sol et de l'exposition ; lorsque, peuplée seulement de cépages de choix, cette simultanéité d'avantages était rendue complète par la pratique si rationnelle du cuvage avec la grappe, les produits de ce précieux végétal avaient une qualité supérieure, s'amélioraient sensiblement avec l'âge (1), et sous l'influence des éléments conservateurs dont une habile combinaison les avait largement dotés, on les voyait presque toujours fournir une assez longue carrière.

A cette époque, les vins s'enlevaient à de hauts prix ; les vignes aussi se vendaient fort cher ; par contre, les terres labourables s'affermaient à un taux plus que modique et se vendaient à *vil prix*. On trouvait un avantage si réel à créer des vignes, qu'on triplait d'ordinaire, qu'on quadruplait même les prix qu'auraient fournis ces terrains en les conservant en champs. Cet appât était trop encourageant pour n'être pas avidement saisi ; aussi le fut-il partout, et nos vignobles ne

(1) Ce ne sont, en effet, que les vins de qualité qui s'améliorent ainsi ; les mauvais vins ne gagnent rien au temps.

tardèrent pas à recevoir, sur tous les points de la France, une extension nouvelle.

Il en résulta, conséquence nécessaire, une augmentation de produit; mais, à cette époque, la consommation était grande, les enlèvements nombreux, et les vins conservaient toujours leurs bons prix. C'était le cas de s'en tenir là et de maintenir pour les vignobles un état si prospère ; le contraire arriva. On ne jugea point qu'en continuant cette marche peu rationnelle, on dénaturerait complètement les produits, et qu'on arriverait ainsi à une dépréciation inévitable et de la vigne et des vins ; on augmenta les plantations, et depuis trente ans, vingt-cinq ans, vingt ans même, et encore à des époques plus rapprochées de nous, cette manie n'eut plus de bornes : on planta partout. Ce fut vers le même temps que la Haute-Marne, la Lorraine, l'Alsace, le Mâconnais, le Midi, le Jura accrurent si prodigieusement le nombre de leurs vignes; que ce dernier surtout changea grande partie de ses cépages, et que la Bourgogne, cédant à l'impulsion générale, recula ses vignobles jusque dans les plaines (1).

La vigne aime les coteaux, dit un vieil adage ; si, plus fidèles à ce principe, nous eussions borné les plantations de nos vignobles à ces sols que la vigne affectionne, leurs produits n'auraient pas dégénéré; les

(1) Il n'y a que les régions méridionales et quelques terrains aux pieds des coteaux et enrichis de leur dénudation qui fassent exception à cette loi d'infériorité des vins récoltés dans les plaines : et encore, la plupart du temps, ces exceptions confirment la règle, car, dans ces vignobles, les meilleurs vins sont récoltés non point sur les parties qui sont tout-à-fait en plaine, mais sur celles qui ont une légère inclinaison.

BIBLIOTECA SVAGNI

coteaux sont, en effet, pour la vigne, les sols de prédilection ; c'est là que le raisin croît, la fibre sèche, pleine de finesse et de sève ; c'est dans les sols des coteaux qu'il puise ces principes sucrés abondants, ces principes surtout si éminemment balsamiques ; c'est là enfin que, presque toujours, il renferme cet heureux ensemble d'éléments qui, n'exerçant les uns sur les autres qu'une action bienfaisante et organisatrice, établissent le tempérament du vin dans un équilibre parfait, lui donnent une qualité supérieure, et assurent sa conservation.

Cause des altérations qui se font remarquer aujourd'hui dans la plupart de nos vins.

La plantatiou de la vigne dans des sols qui ne lui convenaient point ; l'abandon trop général des bons cépages qu'on a remplacés par des plants du plus bas aloi, et par-dessus tout la manutention vicieuse à laquelle un très-grand nombre de propriétaires soumettent habituellement leurs vins, sont assurément les causes les plus influentes des altérations qui se remarquent aujourd'hui dans ces liquides ; c'est à ces causes surtout qu'on est redevable de cette maladie devenue si commune, et qu'une simple élévation de température, un coup de tonnerre, quelquefois seulement une légère percussion sur les douves d'un vaisseau vinaire peuvent déterminer soudainement ; altération qui se manifeste par une effervescence violente qui, si elle n'est arrêtée dans son principe, trouble subitement l'organisation du vin, et le détériore au point qu'en peu de jours il devient impropre à tous autres usages qu'à ceux de la vinaigrerie ou de la distillation.

On se plaint généralement aujourd'hui que les vins

BIBLIOTECA U.S.V. IAȘI

se montent, tournent beaucoup plus qu'autrefois; nous en avons fait nous-même depuis longtemps la remarque, et nous venons de donner les raisons de ce changement regrettable. On a planté beaucoup de vignobles dans les plaines, même dans d'anciennes prairies, et l'on a multiplié dans une proportion énorme les cépages les plus communs, cépages *à constitution éminemment fermentative*; il est bien naturel dès lors que l'on n'obtienne plus des produits aussi bons, aussi fins, ni d'une garde aussi sûre que ceux que l'on obtenait autrefois; il est bien naturel aussi que ces produits s'altèrent après un temps assez court et qu'ils périssent d'habitude par la pousse (1), altération qui n'a pas d'autre cause qu'une surabondance de ferment.

On se plaint, avons-nous dit, que les vins se montent, tournent beaucoup plus aujourd'hui qu'autrefois : ne pourrait-on pas se plaindre aussi de ce que, possesseurs de nombreux et vastes terrains dont la composition est parfaite pour la vigne, qui, placés sur des coteaux peu élevés, ont une orientation magnifique, et réunissent toutes les conditions désirables pour la production de vins de qualité et de garde; ne pourrait-on pas s'étonner et se plaindre de ce que ces terrains, dont la position un peu déclive ne permettrait pas ou ne permettrait que difficilement les cultures économiques, soient abandonnés à tous les inconvénients de la négligence, n'offrant qu'à peine un maigre et difficile parcours aux bestiaux lorsque la vigne les utiliserait d'une façon si profitable, et y donnerait de si bons et si utiles produits?

(1) Il ne faut pas confondre cette altération avec le *poux* : la *pousse* est la maladie qui fait monter ou tourner les vins, et le *poux* est celle qui les conduit à la putréfaction.

BIBLIOTECA USVIASM

Tout appelle en effet l'établissement de la vigne dans de semblables lieux, où les amendements naturels abondent, où les genets et les bruyères qui couvrent les uns (les granites surtout), et les buis épais qui couvrent les autres (les calcaires) seraient un aide puissant pour ces jeunes plantations, et favoriseraient merveilleusement leur réussite.

Malgré ces avantages et la certitude de les obtenir tous, on préfère établir ces plantations dans les lieux bas, les plaines, dans d'anciennes prairies, terrains profonds, substantiels, très-fertiles, mais qui, précisément à cause de cette fertilité exhubérante qui les rendrait précieux pour les cultures économiques, sont tout-à-fait antipathiques aux produits de la vigne et au développement de leurs bonnes qualités. Ce végétal, en effet, ne peut puiser dans des terrains de cette nature que des éléments inférieurs ou ennemis, et susceptibles de donner à ces produits la constitution la plus défectueuse, chargés de matière azotée, de ferment, comme notre pratique la dénomme; les vins qu'on recueille dans de semblables lieux sont des plus facilement altérables, et, au lieu de se perfectionner avec le temps, ne font que préparer leur finale détérioration, et s'amoindrir tous les jours d'avantage.

BIBLIOTECA USVAS

Dépourvus de sucre, d'alcool conséquemment, ces vins si pauvres, n'ont qu'un peu de tartre pour soutien de leur constitution débile; aussi, vulnérables sur tous les points, sont-ils voués dès leur origine, aux altérations qui résultent inévitablement de leur nature pauvre et incomplète. Les éthers parfumés qui, avec le temps, se forment dans les vins de bonne nature, et en perfectionnent la saveur, chargés dans ces derniers, des stygmates de leur origine, ne sont jamais, et ne sauraient

jamais être pour eux, que des éléments certains de détérioration. Et si, pour consommer l'œuvre, ces produits tout confiés à des mains négligentes ou inhabiles, qui mettent en oubli l'importante opération d'un remplissage régulier, et négligent l'application du soutirage de mars si indispensable à leur constitution, leur faiblesse organique les livre bientôt sans défense, non-seulement à une désorganisation précoce, mais à tous les inconvénients qui peuvent résulter et résultent d'habitude de la constitution la plus défectueuse, et détermine surtout chez eux cette altération devenue si commune, que nous avons nommée précédemment, et dont nous allons parler encore dans les lignes qui vont suivre.

Toujours si fatale aux vins communs, particulièrement aux gamais des terres basses et aux vins des mauvais cépages, qui tous contiennent une très-forte proportion de matière fermentative, la pousse est aussi l'ennemie la plus redoutable des caves mal tenues, et, surtout dans les années de grande chaleur et dans celles où les orages sont fréquents, sur un rayon même de plusieurs lieues, il n'est pas rare d'en voir à peine quelques-unes échapper à son action destructive.

Nous l'avons dit tout à l'heure ; on nomme cette altération la *pousse*, et on lui donne cette dénomination caractéristique à cause de la force avec laquelle, dans cette circonstance, le vin pousse les fonds et les douves des vaisseaux qui le contiennent ; cette force est telle parfois qu'elle parvient à les disjoindre et que le liquide se fait jours à travers leurs moindres interstices.

Les vins, ainsi frappés, prennent, suivant le pays, le nom de *vins montés, vins tarés, vins tournés, vins à l'échaud* ou *vins poussés*.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Si l'on veut nous suivre dans les différentes opérations qui ont rapport à la manière de traiter les vins, nous ferons voir qu'avec certaines précautions, qu'avec des soins bien entendus, on peut toujours prévenir, non-seulement cette maladie, mais encore la plupart de celles auxquelles les vins sont ordinairement sujets.

Les moyens les plus sûrs pour amener ce résultat si désirable, sont d'abord de toujours faire intervenir dans les plantations de vignes les plants blancs sucrés, c'est-à-dire alcooliques, tels que le melon ou luisant du Doubs, petit arnoison de Champagne, ou nos excellents sauvagnins, si énergiques et si parfumés, mais surtout les plants tannifères, c'est-à-dire qui contiennent du tannin, tels que l'enfariné du Jura, le mourvedre, beni-carlo, espar, etc., des vignobles méridionaux; de ne procéder à la vendange que dans les moments convenables, toujours, quand on le peut, par un temps sec et chaud; de saisir le vrai point de maturité du raisin; de séparer avec soin les grains verts, secs, altérés, et surtout *de cuver avec la grappe,* moyen excellent et bien évidemment indispensable à la constitution des vins en général : c'est aussi de ne cuver jamais que dans des *fûts parfaitement sains*, et de décuver lorsque la fermentation tumultueuse est apaisée, afin que les principes constituants du vin ne s'énervent pas par un trop long séjour à la cuve, et ne s'altèrent pas par leur contact avec des éléments qui peuvent devenir pour eux des causes immédiates d'altération.

Plus tard, quand les vins seront en cave, les *vinages* pratiqués avec discernement, les collages, les soutirages opéres avec soin et en temps opportun, l'usage souvent répété et bien entendu de la mêche, enfin les remplissages de tous les mois dans les temps ordinaires et de

BIBLIOTECA USVIASI

tous les quinze jours pendant les chaleurs et dans les caves sèches, deviendront le complément nécessaire de cette manutention.

Toutefois, comme les différentes opérations que l'on fait subir au jus de raisin pour le convertir en liqueur spiritueuse ont lieu dans des vaisseaux auxquels *la plus extrême propreté est toujours indispensable,* il est bon de consacrer préliminairement quelques lignes à cet important article, afin de prévenir les pernicieux effets d'une malpropreté qui exerce l'influence la plus directe sur la qualité du vin et qui lui fait perdre son plus grand mérite.

En effet, si supérieur que soit un vin, fût-il des premiers crus de Bordeaux, de Bourgogne ou de Champagne, il perd tout son prix s'il n'est pas *parfaitement franc.*

Cette franchise est donc la plus précieuse qualité du vin, puisqu'il perd toutes les autres si celle-là ne lui est acquise. Il n'en est point d'ailleurs qu'il perde plus facilement.

Moins de vingt-quatre heures lui suffisent, lorsqu'il est placé dans des fûts malsains, pour en prendre le mauvais goût, qui, une fois contracté, même avec le temps et les soins les plus intelligents, ne peut que diminuer un peu, mais presque jamais ne disparaît entièrement.

BIBLIOTECA USIVASI

Nécessité d'entretenir les tonneaux parfaitement propres.

La facilité avec laquelle le vin contracte les mauvais goûts et la persistance avec laquelle il les retient, rend donc obligatoire pour les vaisseaux vinaires les soins

de la plus *extrême propreté*, et ces soins doivent s'étendre non-seulement aux fûts dans lesquels on place habituellement le vin, celui de la consommation ou celui de garde, mais à ceux dans lesquels on doit *cuver*, c'est-à-dire dans lesquels on doit placer la vendange afin qu'elle y accomplisse sa fermentation.

C'est une opinion trop généralement accréditée chez beaucoup de vignerons et de propriétaires, qu'on *guérit les fûts altérés en y mettant cuver le raisin, même en leur faisant courir la vendange*. On pourrait, en effet, y réussir de cette manière, si l'on n'avait à combattre qu'un goût léger, un goût de *sec*, ou quelque autre goût à peine appréciable; mais quand on a à faire disparaître un goût de moisi, de rance, de relent, et surtout un goût aussi tenace que le goût de fût, ces moyens, le dernier surtout, sont tout-à-fait impuissants, et leur emploi n'empêche jamais que pendant le travail de la fermentation le moût ne contracte les mauvais goûts dont les fûts sont pénétrés, de sorte qu'on éprouve alors le double inconvénient d'avoir, d'une part, du vin infecté et invendable, de l'autre, des fûts qui ne sont point assainis.

BIBLIOTECA USVMG

Moyens d'assainir les fûts.

Un des meilleurs moyens de guérir les tonneaux affectés de mauvais goûts, quand ces fûts ne sont point à portes et dans lesquels conséquemment on ne peut entrer, un des meilleurs moyens, disons-nous, est d'enlever un des fonds (on est mieux à même, de cette manière, d'apprécier leur état et d'y porter remède); on lave ensuite ces fûts, ainsi que les fonds enlevés, avec le plus grand soin, et on les balaie de la manière

la plus énergique; si l'on y remarque des taches, on a soin de les enlever jusqu'au bois vif; après ces opérations, on replace les fonds et l'on passe les fûts à la chaux vive : ainsi, dans un fût de 230 litres ou a peu près, on jette un morceau de chaux vive de deux fois la grosseur du poing, on l'y fait dissoudre dans une quantité d'eau suffisante, on agite le fût pendant un certain temps, dans tous les sens, en ôtant tout-à-fait la bonde pour éviter tout accident; on laisse cette chaux vingt-quatre heures à peu près dans le fût, en l'agitant plusieurs fois le jour, afin que ses parois intérieures puissent en être couvertes et en ressentir mieux les effets.

Quand on opère sur un fût de plus grand volume, on doit proportionner la quantité de chaux vive à la grandeur du fût; mais, ainsi que nous venons d'en donner le conseil, il ne faut jamais oublier d'*enlever tout-à-fait la bonde* (1).

L'opération du chaulage ainsi terminée, on fait subir au fût une forte étuve bouillante de feuille de pêcher, de vin, de pressurage ou de lie, quand on en a à sa disposition.

Il ne faut pas craindre, en pareil cas, de conserver un peu de temps l'étuve dans le tonneau; un séjour de vingt-quatre heures, de plus même, ainsi que nous l'avons dit plus haut, n'est point un inconvénient; le

(1) Si, par un oubli regrettable, cette bonde était assujettie sur le tonneau et présentait de la résistance à la force expansive du gaz produit par la chaux en fusion, il y aurait explosion et rupture très-problable du fond de la pièce, dont les éclats pourraient blesser très-grièvement, tuer même les personnes occupés à ce travail.

BIBLIOTECA USVIASI

fût ne peut qu'y gagner, parce qu'il se pénètre plus profondément du parfum de l'étuve.

Si ce sont des tonneaux à portes que l'on a à traiter, on y fait entrer un homme muni d'une *râcle* de ramoneur ou de tout autre instrument pouvant servir au même usage; on lui fait *râcler* l'intérieur de ces fûts de manière à en faire disparaître toutes les moisissures, la lie gâtée, ainsi que les boursoufflures de tartre vieux et décomposé, mais surtout les taches noires lorsqu'il s'en trouve, et, en général, tous les indices accusateurs de l'altération du bois; on passe ensuite ces fûts à l'eau, balayant leur intérieur dans tous les sens, jusqu'à ce que cette eau en sorte parfaitement claire; on les éponge ensuite, on les passe à la chaux vive, et l'on termine toujours l'opération par une étuve faite avec l'une des substances dont nous venons de recommander l'emploi.

Ces préparations, exécutées avec soin, suffisent presque toujours pour opérer l'assainissement des fûts, et l'on peut le plus souvent cuver sans crainte dans ceux que l'on a ainsi préparés; il est prudent, néanmoins, de ne faire cuver dans ceux dont le mauvais goût était un peu saillant que la vendange de moindre valeur, car ce goût est extrêmement persistant; on le voit résister aux cuvages de cinq ou six années successives, et se communiquer au vin avec une intensité pour ainsi dire toujours égale, malgré les moyens les plus énergiques mis en œuvre pour le faire disparaître.

Quand des fûts produisent de semblables effets, c'est qu'ils sont tout-à-fait altérés; c'est que, bien que la plupart du temps, enduites à leur intérieur d'une couche de tartre sain et bien conservé, leurs douves, sous cette couche épaisse, sont noires et gâtées même profondé-

BIBLIOTECA USVIAS

ment. On ne doit alors tenter sur ces fûts aucun moyen d'assainissement ; ils ne sont bons qu'à être abattus, et, sinon mis au feu, du moins employés à construire des vaisseaux pour le service domestique, tels que cuviers, balonges, saloirs, caisses d'orangers, etc., mais ils ne doivent plus recevoir de vin ; ils résisteraient à cinq et six cuvages successifs, ils résisteraient à cent et plus, et toujours infecteraient le vin sans pouvoir jamais être assainis.

Soins à donner aux tonneaux sains.

Lorsqu'on ne doit employer pour faire cuver la vendange que des cuves ou des tonneaux de couche bien sains, la seule préparation à leur faire subir est de les laver simplement à l'eau quelques jours avant de s'en servir, et de répéter le lavage jusqu'à ce que cette eau en sorte parfaitement claire.

Quand vient ensuite le moment d'y placer la vendange, pour ne négliger aucun des moyens qui peuvent assurer la santé et la conservation du vin, au moment de cuver, disons-nous, il est bon d'y passer quelques litres de pressurage ou de vin inférieur, en ayant soin que ce pressurage ou ce vin inférieur ne soit point taré, ni surtout affecté de goût d'aigre.

Il serait même parfois très-convenable d'imiter la coutume de certains pays, coutume, à notre avis, très-rationnelle, qui consiste à laver, en dernier lieu, avec de l'eau-de-vie, les pièces qui doivent recevoir la vendange ; précautions fort sages assurément, et qu'il serait désirable que l'on mît toujours en pratique.

Ces préliminaires étaient indispensables avant de traiter de la vinification ; on conviendra, sans doute,

BIBLIOTECA UVASI

qu'il vaut beaucoup mieux prévenir les altérations des vins que d'avoir plus tard à les guérir. Le premier de ces moyens est toujours facile et réussit toujours; le second, au contraire, est difficile, incertain, entraîne nécessairement une grande perte de temps, quelquefois même des dépenses sérieuses, sans qu'on en obtienne le plus souvent aucun résultat favorable.

Des vendanges.

Les vendanges matinales sont utiles en Champagne, pour faire, avec des raisins noirs, du vin qui soit limpide et incolore comme de l'eau : si ces raisins étaient cueillis par la chaleur du jour, il serait impossible, quelque précaution que l'on prît, d'empêcher les grains détachés, en tout ou en partie de la grappe, de subir un commencement de fermentation, et cela suffirait pour donner au moût une légère coloration.

L'usage de commencer les vendanges avec le jour convient surtout dans les années d'extrême maturité; il convient encore dans les vignobles du Midi, où les raisins contiennent presque toujours la matière sucrée en excès, parce que le peu d'eau dont la rosée couvre les raisins contribue à augmenter la fluidité du moût et à accélérer la fermentation, en même temps que la fraîcheur que les raisins apportent dans la cuve prévient les effets d'une fermentation trop tumultueuse.

Dans le Nord, au contraire, et dans les régions moyennes de la France, où la matière sucrée est souvent en trop faible proportion, il y a toujours de l'avantage à vendanger lorsque le soleil a entièrement dissipé la rosée et les brouillards et échauffé le raisin (1).

(1) Le noir.

BIBLIOTECA USV IASI

La précaution de vendanger ainsi par le sec et par le beau temps est surtout indispensable dans les années pluvieuses, dans celles où le raisin est *détendu* et lorsqu'il a été surpris par la gelée, car alors, le moût étant sans énergie, on a le plus grand intérêt à ne pas abaisser son degré ; à peine en effet renferme-t-il, dans de telles circonstances, la proportion de sucre rigoureusement nécessaire pour produire la quantité d'alcool susceptible d'empêcher les mouvements d'une fermentation putride.

Bans des vendanges.

Dans les pays où l'on est jaloux d'obtenir des vins de bonne qualité, on n'établit point de bans pour les vendanges ; on fixe un espace de temps, un mois par exemple, pendant lequel on récolte à deux ou trois reprises, si besoin est ; on commence par les vignes les plus mûres naturellement, et l'on donne le temps à celles qui ne le sont point encore d'arriver à complète maturité. Voici comme assez généralement on procède en pareil cas :

Le maire de la commune prend un arrêté conçu en ces termes ou à peu près :

A partir de telle époque jusqu'à telle autre, que ce magistrat détermine, les récoltants pourront recueillir leurs vendanges dans l'ordre qu'ils jugeront le plus convenable, suivant la nature des plants et les divers degrés de maturité du raisin.

Les gardes de vignes sont chargés de veiller à l'exécution du présent arrêté, et de constater par des procès-verbaux les contraventions qui viendraient à leur connaissance.

BIBLIOTECA IAȘI

Cette mesure est fort sage ; il est certain que la maturité n'advient pas à la même époque pour toutes les espèces de vignes, et qu'il est même certaines variétés tellement tardives qu'elles ne mûrissent qu'un mois et plus après les autres, et s'il fallait que les plants qui mûrissent les premiers, les pineaux par exemple, attendissent sur pied la maturité des plants qui ne mûrissent qu'un mois après eux, il en résulterait pour le propriétaire une réduction considérable dans sa récolte. Chacun sait d'ailleurs que pour obtenir du vin de quelque mérite il est indispensable que chaque propriétaire possède la latitude de recueillir ses produits selon le degré de maturité qu'ils ont acquis.

On est privé de cet avantage avec le ban des vendanges ; il est évident, en effet, que le vigneron qui, dans ces conditions particulières, récolte dans tel ou tel ban, force ses voisins, que leurs fruits soient ou non mûrs, à faire comme lui, et les oblige ainsi à l'alternative inévitable d'une vendange trop précoce, ou à celle d'une spoliation assurée.

BIBLIOTECA USVIASJ

Vendanger promptement.

Il convient de vendanger très-promptement (1) ; de cueillir, ainsi que nous en avons donné le conseil, le raisin à diverses reprises et suivant l'état de sa maturité ; *de se garder bien de craindre le mélange des raisins blancs avec les raisins rouges*, mais de les associer,

(1) Le meilleur instrument pour cette opération est une paire de ciseau ; il permet de détacher le raisin sans secousse, avantage que ne possède pas la serpe, dont l'emploi demande un effort qui souvent dépouille la grappe d'une partie de ses grains.

au contraire, en proportion convenable, parce que l'addition des raisins blancs communique généralement au vin rouge beaucoup d'agrément et de force ; de ne pas craindre davantage le mélange de raisins *tannifères*, c'est-à-dire producteurs de tannin, tels que *l'enfariné du Jura*, *le grappenoux* du département du Doubs, *le mourvedre*, *espar*, *alicante*, *béni-carlo*, etc., des vignobles méridionaux, mais surtout de mélanger ces raisins conservateurs, lorsqu'on a eu l'intelligente idée de les admettre dans les vignes, à ceux qui ne produisent que des vins faibles et dépourvus de qualités conservatrices. Il convient enfin de rejeter avec soin toutes les grappes non mûres, sèches, moisies, gâtées, et de prendre tous les ouvriers nécessaires pour que la besogne se fasse activement, afin que la cuve ou les cuves où l'on place le raisin soient, autant que possible, remplies dans la journée. La fermentation, une fois commencée, ne veut pas d'interruption ; et c'est précisément ce qui arrive quand le remplissage des cuves traîne en longueur : la vendange s'échauffe et fermente ; si l'on verse de la vendange froide dans la cuve, la fermentation s'arrête ; elle recommence ensuite, sans doute, mais y mêle-t-on de la vendange nouvelle, celle qui se trouve déjà dans la cuve se refroidit encore et la fermentation s'arrête de nouveau.

D'aussi fréquentes interruptions dans l'acte fermentatif doivent porter et portent, en effet, au vin un très-notable préjudice. Il est reconnu généralement que lorsque le remplissage des cuves s'accomplit avec la célérité convenable, cette circonstance exerce l'influence la plus heureuse sur la fermentation, conséquemment sur l'organisation du vin, parce qu'alors cette fermentation se faisant avec régularité, avec

BIBLIOTECA USVMSI

suite, les principes du vin subissent naturellement une élaboration beaucoup plus parfaite.

Choisir, pour récolter le raisin, son point de maturité le plus convenable.

Il est surtout très-important de saisir le vrai point de maturité du raisin. Ce point est, ce nous semble, celui où le goût de sucre, dominant toute saveur acide, est devenu seul appréciable au goût, sans être pourtant *en excès;* c'est aussi lorsqu'on le prend à ce point que son organisation paraît tendre à son plus parfait équilibre, et que ses principes constituants sont mieux à même de développer tout le parfum qui leur est propre. La dégustation du raisin, l'aspect brunissant de son pédoncule, la couleur plus ou moins foncée de ses grains, sont les moyens les plus naturels, le plus à portée de tous pour juger le degré de maturation du raisin, et ceux qu'on généralisera toujours davantage; ces guides, pourtant, ne sont pas infaillibles, et les indications tirées de sa couleur surtout, bien qu'avec raison le plus généralement admises, peuvent cependant aussi induire en erreur; c'est ce que nous avons vu arriver certaines années, où le raisin quoique très-noir, et en apparence parfaitement mûr, était pourtant tellement acide, qu'il ne donnait que des vins faibles et d'une qualité médiocre.

Les indications du gleuchomètre, pour qui les a à sa disposition, sont sans doute le moyen le plus sûr et le mieux à même de faire cesser toute incertitude à cet égard, en accusant mieux que tout autre l'état réel du raisin, et en donnant sa richesse précise en éléments sucrés. Ainsi, quand cet instrument signale une den-

BIBLIOTECA ISVIASI

sité de neuf à dix degrés à peu près pour les cépages communs, et de douze, treize ou plus pour les fins cépages, on est dans les conditions les plus favorables à la qualité du vin, celles qu'accusent d'habitude, les moûts des meilleures années.

Ainsi, des récoltes les plus rapprochées de nous, celles qui ont produit les vins les plus remarquables, 1842, 1846 et 1849, d'après les meilleures observations, donnaient au gleuchomètre de neuf à dix degrés pour les plants communs, et de douze à treize degrés, même treize degrés cinquante et plus pour les plants fins.

On ne peut sans doute chaque année prétendre à une maturité aussi parfaite, mais on pourrait l'obtenir beaucoup plus souvent. Se presser moins, être moins impatients, et laisser le raisin profiter des beaux jours, qui d'habitude sont si communs à l'époque des vendanges, sont les moyens qui conduiraient infailliblement à ce résultat; et, quand le temps est beau comme il l'est depuis bien des années à cette saison, quand le soleil est chaud, surtout au point de rendre possibles deux vendanges dans les meilleures conditions, on commet une grande faute de ne pas mettre à profit d'aussi heureuses chances pour obtenir la réalisation du degré producteur de vins d'une aussi bonne qualité.

Cette maturité si désirable, puisqu'elle produit la qualité la plus parfaite, est donc une merveilleuse condition pour tous les plants, pour les plants fins d'abord, qui y puisent de précieux avantages : la beauté de coloration, le bon goût, la suavité de parfum, la supériorité qui, dans les vignobles de renom, constituent les vins de haut prix, *les grands vins*. Cette maturité donc est non-seulement avantageuse aux fins cépages, dont elle

BIBLIOTECA NIVASI

rend la vente facile et beaucoup plus rémunératrice, mais elle l'est encore aux plants communs qui en retirent aussi, dans une sphère plus modeste sans doute, de notables avantages, parce que dans cette forte proportion de sucre qui doit naturellement se convertir en alcool, ils trouvent l'élément qui leur fait défaut, celui qui leur est indispensable pour compléter leur constitution défectueuse.

Nous sommes bien loin sans doute de conseiller la plantation des cépages communs, des gros plants, puisqu'il nous est démontré aujourd'hui qu'avec une bonne conduite de la vigne, avec la taille à longs bois qui leur est si favorable, les plants fins produisent autant, à très-peu près, que les plants communs, que leur qualité est incomparablement supérieure et que le prix de leur vente offre de bien plus riches compensations. Mais ces plants sont établis, ils sont en produit, déjà depuis longues années; et, lorsqu'ils n'occupent que les lieux bas, leur campement naturel et où d'ailleurs les plants fins resteraient sans qualité, on ne peut que saisir avec empressement le moyen si vraiment améliorateur que leur apportent les beaux jours, et laisser ces raisins acquérir toute la maturité qu'ils sont susceptibles d'acquérir.

En effet, lorsque ces plants communs arrivent à une maturité parfaite qui leur apporte le sucre dont ils sont habituellement dépourvus, qui leur apporte aussi l'alcool qui en est le résultat, ils ont de l'étoffe, du corps, du grain, une belle coloration et un bon goût. Nous avons vu ces années dernières des vins de moldoux récoltés à Poligny et dans d'autres vignobles du Jura, qui, pour la couleur, le degré, *le plein*, présentaient une réussite vraiment remarquable.

BIBLIOTECA ISVV

Du reste ces gros plants ont un avantage qui n'est pas sans mérite : c'est qu'ils peuvent être livrés immédiatement à la consommation, et permettent de laisser vieillir les vins de fins cépages que l'on commet trop souvent la faute de boire prématurément, ignorant sans doute qne ces vins veulent toujours l'action du temps pour arriver à leur perfection.

Il est donc très-important de ne pas se presser trop comme on le fait chaque année, pour commencer la vendange. Huit ou dix jours d'attente produisent toujours un merveilleux effet, et rendent le vin méconnaissable. La comparaison d'un vin produit par le raisin insuffisamment mûr, avec celle d'un vin dont le raisin aura été recueilli à sa maturité parfaite, donnera toujours à ce dernier une supériorité, une valeur que personne ne pourra méconnaître, et qui se traduira toujours par une augmentation très-notable de son prix.

BIBLIOTECA UNIVIAS

Inconvénients de vendanger le raisin non mûr.

La maturité parfaite, en apportant au vin une forte proportion de sucre, lui apporte nécessairement aussi une forte proportion d'alcool, et avec lui les autres alcools sources des éthers qui se produiront plus tard, et deviendront la cause de son parfum.

La fermentation insensible, le temps, développent toujours avec abondance ces éthers dans un vin obtenu de raisins bien mûrs, parce que ce vin, d'habitude, est très-alcoolique, et que l'alcool ordinaire est toujours accompagné d'autres alcools (1) qui peuvent s'unir à tous les acides pour produire des éthers composés. Il est

(1) Le vin contient toujours au moins quatre alcools.

donc facile de se rendre compte des avantages qu'une maturité parfaite apporte toujours avec elle, et des qualités précieuses qui nécessairement en résultent.

On perd tous ces avantages quand on vendange le raisin non mûr, parce que la partie sucrée, source de richesse et de force, n'existe qu'en très-faible proportion dans le moût, qu'elle ne peut, par conséquent, venir en aide à sa faiblesse, que le ferment y surabonde, et que les acides y dominent.

On ne peut donc obtenir, et l'on n'obtient, dans ce cas, qu'un vin sans alcool, dépourvu conséquemment des autres alcools qui, d'habitude, l'accompagnent, et aussi des éthers qui, plus tard, ne manqueraient pas de s'y former.

Le vin alors est sans vigueur; il est dominé par les acides; il est sans couleur, parce que les éléments qui la produisent sont à peine constitués, et que les alcools manquent pour les dissoudre; il est sans agrément, et mêlé d'une quantité considérable de matière fermentative : constitution faible, appauvrie, et qui ne peut apporter avec elle que l'infériorité et les altérations.

Ces résultats ne manquent pas de se produire en pareil cas, comme nous venons d'en faire l'observation, et ils donnent la mesure de l'importance que toujours on doit apporter à choisir, quand on le peut, pour le raisin, la meilleure maturité possible.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Maturité exagérée; vins rouges qui restent doux, ce qu'on peut faire pour en atténuer les effets, et parti qu'on peut en tirer.

La crainte d'obtenir des vins rouges qui restent doux, nous a fait donner le conseil d'éviter, pour le

raisin, l'excès de maturité qui produit cette constitution défectueuse, source de plus d'une altération.

Il est d'autant plus utile d'empêcher les vins rouges de rester doux, qu'en cet état, ils ont peu d'agrément et de parfum; ils ne peuvent en avoir, parce que les éléments qui concourent à la formation du bouquet, les éthers ne peuvent se dissoudre en entier que dans un liquide alcoolique, et préparer leur plus grand développement ultérieur que dans une fermentation rapide et complète; or, elle ne l'est jamais quand le vin est resté doux, car, si la fermentation eût été parfaite, le sucre aurait disparu.

Ces imperfections d'une constitution inachevée, ne sont pas les seules qu'on ait à signaler dans ces vins; ils en ont d'autres plus préjudiciables encore : ils tirent presque toujours à l'aigre. Toutefois, qu'en signalant aux viticulteurs les inconvénients peu communs, il faut le dire, d'une maturité exagérée, nos conseils n'aient jamais pour effet de les faire tomber dans le défaut contraire : celui d'une maturité incomplète; la maturité exagérée ayant son correctif facile dans le mélange bien entendu de raisins tannifères, dans ceux d'une constitution plus ferme, dans le cuvage avec la grappe, etc., moyens faciles et sûrs qui peuvent toujours faire tourner cet excès de maturité au profit du vin qui peut alors, non-seulement en être amélioré, mais en retirer encore de notables avantages.

Quelquefois, cependant, la saveur sucrée de ces vins se modifie et finit même par disparaître; ils sont alors excellents, mais il est rare qu'ils arrivent à cet état sans subir d'altération, surtout sans se *piquer*.

Les vins de certains cépages, plus que d'autres, sont sujets à cet inconvénient; ceux du pulsard, par

BIBLIOTECA USDA

exemple ; aussi répéterons-nous le conseil de toujours adjoindre, dans les plantations, l'énergique trousseau au pulsard délicat ; la réunion de ces deux bons plants constitue toujours un parfait mélange ; c'est celui qui fournit l'excellent vin des *Arsures,* le premier cru en vin rouge des vignobles du Jura.

Du reste, cette constitution, qui n'est particulière qu'à certains cépages dans les années de grande maturité, n'a vraiment d'inconvénient que pour les vins rouges de nos régions centrales, la vigoureuse organisation des vins méridionaux les mettant à l'abri des accidents que le tempérament moins robuste des vins de nos pays leur fait justement redouter.

C'est même dans ces constitutions, que le Midi produit tant d'excellents vins : les *banuls,* les *collioures,* les *rivesaltes,* les *rancios,* etc., délicieux produits qui, lorsque le temps les a suffisamment mûris, déposent leur excès de coloration, prennent une couleur dorée magnifique, et font alors des vins exquis.

BIBLIOTECA USAMV AȘI

De l'égrappage.

Dans un grand nombre de nos vignobles, on a la *pernicieuse habitude* de soumettre le raisin à l'égrappage, c'est-à-dire de rejeter complètement la grappe.

Cette manière de procéder, à laquelle nous venons de donner la dénomination qu'elle mérite, est, de plus, tout à fait irrationnelle.

De nombreuses expériences ont démontré, et la pratique quotidienne vient à l'appui des expériences pour prouver, de manière à ne pas laisser place au moindre doute, que l'emploi de la grappe est toujours pour le vin la source des plus grands avantages.

Cette substance paraît d'abord ne rien ajouter à son arôme ; quand on y réfléchit pourtant, on acquiert la certitude qu'elle n'y est point étrangère, non qu'elle puisse le produire par elle-même, mais par l'aide énergique qu'elle prête à la fermentation ; par ce fait également qu'elle décompose d'une façon plus complète les principes du moût, elle concourt, sans aucun doute, au développement de cet arôme, en même temps qu'elle fait rendre au moût tout l'alcool qu'il est dans sa nature de produire.

En général, les qualités précieuses de la grappe ne sont point appréciées à leur valeur ; on confond son astringence avec l'acide, deux principes qui sont loin d'être les mêmes, et l'on est persuadé que sa présence ne peut qu'augmenter la verdeur des vins qu'on fait cuver avec elle ; c'est une grave erreur : la saveur astringente de la grappe n'augmente en aucune façon la verdeur des vins qui ont ce défaut ; elle est, au contraire, et tout dégustateur en rendra témoignage, elle est *le plus heureux correctif de leur excès d'acide et de leur manque de corps.*

La plus grande partie de nos vins, disons mieux, la généralité de nos vins français, surtout ceux du Jura, de la Haute-Saône, du Doubs, de la Haute-Marne, de l'Alsace, etc., ont le besoin le plus urgent de son secours.

Les produits de ces localités se font remarquer généralement par la privation du principe astringent, et par un surcroît de ferment et d'acides qui les disposent tout particulièrement à la *pousse*. Il est clair, dès lors, que par le tannin qu'elle renferme, la grappe est l'agent le plus capable de donner à ces vins l'astringent, l'étoffe dont ils sont naturellement dépourvus. Il est clair également que, par l'aide puissant qu'elle

BIBLIOTECA USDA

prête à la fermentation, elle est encore l'agent le plus capable d'opérer la décomposition du ferment que ces vins contiennent presque toujours en quantité surabondante, et de les empêcher de contracter la pousse ou les autres maladies qui peuvent résulter pour eux de cette constitution défectueuse.

Une chose nous est démontrée jusqu'à l'évidence, c'est que la grappe ne peut produire que d'excellents effets, et quand le contraire a lieu, et qu'il lui arrive de communiquer au vin un arôme peu flatteur, c'est toujours la faute, non pas de la grappe, mais celle de mains inhabiles qui, ne sachant pas apprécier le moment où son contact avec le vin devrait cesser, la laissent séjourner indéfiniment avec le liquide.

Que peuvent avoir à craindre les propriétaires de vignobles ordinaires ou médiocres, des effets de cette substance sur la franchise ou le bouquet de leurs vins?

Ils peuvent bannir toute crainte à cet égard : les excellents vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, etc., tous vins d'une haute qualité et d'un haut prix, sont toujours cuvés de cette façon.

Mais on dira, sans doute : nos vins n'ont pas la même constitution que ces vins d'élite, on ne saurait donc raisonnablement les traiter de la même façon.

Nos vins, cela est incontestable, n'ont pas la même constitution que ces vins renommés ; seulement, ils en ont une qui réclame beaucoup plus impérieusement encore ce mode de cuvage si éminemment rationnel.

Objectera-t-on, contre l'emploi de la grappe, le léger inconvénient qui peut quelquefois résulter de ce cuvage, inconvénient qui réellement n'en est pas un : savoir que les eaux-de-vie sont un peu moins bonnes

BIBLIOTECA USV IAȘI

que lorsque le raisin est égrappé ; mais cet inconvénient, qui, du reste, peut se modifier d'une manière très-sensible par les soins donnés à la distillation, est cent fois compensé par le corps, par la riche coloration et par l'augmentation de qualité que ce procédé donne au vin.

Excepté, peut-être, lorsque le raisin est *grillé*, *millerand* ou profondément altéré par la grêle, cas particuliers qui pourraient faire craindre, de la part de cet agent, une absorption un peu forte, et dans lesquels on pourrait n'en conseiller que l'usage partiel ; excepté ces cas, disons-nous, on doit faire toujours un usage complet de la grappe.

Le délaissement peu judicieux de cet excellent moyen a contribué, plus qu'on ne le pense, à priver de leur antique réputation une foule de vignobles distingués, réputation qu'ils ne sauraient reconquérir que par un prompt retour à cet usage si évidemment commandé par la raison, par l'expérience, et qui présente des avantages qu'aucun autre moyen ne saurait offrir ; en effet, perfectionnement dans la fermentation, facultés conservatrices, corps, agrément, franchise de goût, augmentation de couleur, *effets bienfaisants sur l'économie*, il réunit tout ; aussi, le proclamons-nous un moyen de première valeur, qu'une inexpérience complète et une dégustation tout-à-fait inhabile pourraient seules ne pas conseiller.

BIBLIOTECA USVASF

Manière de disposer le vin à la fermentation. Utilité de l'emploi des cylindres.

Que le raisin soit égrappé ou non, c'est un procédé des plus utiles que celui qui a pour but d'écraser ce

fruit entre deux cylindres, dont nous allons essayer de donner une courte description.

L'instrument dont nous voulons parler, et dont on fait grand usage dans beaucoup de départements, se compose de deux cylindres placés sur un plan horizontal et surmontés d'une trémie, espèce de caisse en bois dans laquelle on verse la vendange.

Ces cylindres doivent toujours être établis en regard et sur un parallélisme très-exact ; seulement, au lieu de laisser leur surface unie, comme on le fait d'habitude, il est préférable de les armer de cannelures pratiquées sur leur périphérie et dans le sens de leur axe. Il convient aussi que l'un d'eux soit mobile, afin de faire varier à volonté leur écartement, de manière à permettre de les éloigner assez pour qu'ils n'exercent pas sur les grappes une compression trop forte, et à les rapprocher assez aussi pour qu'aucun des grains n'échappe à leur action, sans qu'ils puissent cependant écraser les pepins. De plus, ces cylindres doivent porter, l'un à son extrémité droite, l'autre à son extrémité gauche, une manivelle destinée à les mettre en mouvement en sens contraire.

BIBLIOTECA ISVV

Le bâtis de cet instrument, dont le prix ne s'élève pas à plus de 15 ou 20 fr. lorsque les cylindres sont en bois, est supporté par deux chevrons espacés d'un mètre environ, et qui doivent avoir assez de longueur pour déborder les bords opposés d'un grand déchargeoir.

Le vigneron qui s'occupe de la préparation de la vendange, se faisant aider par deux enfants, verse cette vendange dans la trémie, et les enfants, s'emparant des manivelles, font tourner les cylindres en sens opposé : rien n'est sitôt fait que cette besogne ; quelques

minutes suffisent pour écraser tout ce que peuvent contenir une sapine, même un déchargeoir, si grands qu'on les suppose.

Résultats de l'écrasage aux cylindres.

Les effets produits par ces instruments sont des plus avantageux; la vendange, ainsi traitée, forme dans la cuve une masse compacte et parfaitement homogène, condition la seule capable de développer une fermentation prompte, vive et simultanée. En effet, pour qu'il y ait simultanéité dans l'acte de la fermentation, il est indispensable que la vendange présente une homogénéité parfaite.

Des cuves à fermeture hermétique.

Ce genre de cuves ayant été pendant longtemps l'objet d'éloges exagérés, des propriétaires voulurent juger par eux-mêmes du degré de foi que méritaient ces éloges, et se livrèrent à des essais comparatifs dans le but de déterminer si cette méthode présentait réellement les avantages qu'on s'était plu à lui attribuer; nous allons citer quelques-uns de ces essais, en y joignant nos propres observations.

Auteur de différents procédés de vinification, dont on attendait, dans le temps, de grands résultats, mais qui n'ont point été heureux, Mlle Gervais voulant prouver que le cuvage en vases découverts diminuait beaucoup la quantité du liquide et donnait lieu à une très-grande déperdition des principes aromatiques, ainsi que du principe alcoolique du vin, pour remédier à ces inconvénients fort graves s'ils eussent été réels, reproduisit un appareil qui n'était point nouveau, et qui promettait

BIBLIOTECA U.S.V. IAȘI

une augmentation de 10 à 15 % de produits, donnait un vin plus parfumé, pourvu de plus de couleur et de force que par les procédés ordinaires, et devant se conserver beaucoup mieux.

En Champagne, en Bourgogne, à Beaune surtout, des propriétaires se livrèrent à des expériences comparatives avec cette machine; l'appareil fut adapté avec soin à une cuve de douze à quinze tonneaux; pareille cuve, non garnie de l'appareil, fut disposée dans le même local, et l'on eut la précaution de mettre dans l'une autant de raisin de même qualité qu'on en avait mis dans l'autre.

La cuve restée à l'air libre entra promptement en fermentation; au sixième jour le décuvage eut lieu, et le vin qu'on en obtint était excellent. Celle, au contraire, qui se trouvait garnie de l'appareil Gervais ne commença à fermenter d'une manière prononcée qu'au douzième jour, et ne fut décuvée qu'au quatorzième ou quinzième jour; le vin de cette dernière avait un goût âpre, acide, désagréable, et la quantité qu'on en obtint ne fut pas plus considérable que celle de la cuve restée à l'air libre (1).

Ce vin a conservé longtemps le goût en quelque sorte carbonné qu'il avait contracté dans la cuve garnie de l'appareil.

Les essais ont été renouvelés depuis, et l'on a généralement remarqué que le vin cuvé en vases découverts, *lorsqu'on le laisse cuver peu de temps,* a autant, quelquefois plus de force que celui cuvé en vases clos, que sa couleur est plus intense, parce que le principe

(1) Morelot, *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or.*

BIBLIOTECA USVMASI

colorant est moins exposé que dans ces derniers à l'action concentrée du gaz acide carbonique; on s'est en outre généralement convaincu que la déperdition alcoolique qu'on avait tant exagérée, est à peine appréciable; de sorte que les œnologues sont à peu près d'accord aujourd'hui que *lorsque la fermentation n'est pas de longue durée, lorsqu'elle ne se prolonge pas au delà de quelques jours*, il y a autant d'avantages à cuver en vases découverts qu'en vases clos.

Circonstances dans lesquelles il y a inconvénient à se servir de vases découverts.

Mais si, comme dans beaucoup de vignobles, dans ceux de notre Franche-Comté, par exemple, on laisse la vendange deux, trois mois et souvent plus dans la cuve, l'usage de vaisseaux couverts, *quelle que soit la composition de la vendange, devient indispensable.*

En effet, sous l'influence de variations atmosphériques fréquentes, quelquefois subites, la partie supérieure de la cuve éprouve toujours, suivant l'état de la température ou la qualité de la vendange, une réaction acide ou putride plus ou moins forte, le chapeau s'altère profondément et devient un levain des plus dangereux, qui ne manque jamais de transmettre au liquide qui se trouve au-dessous de lui les altérations dont il est lui-même affecté.

Si, encore, comme dans les contrées méridionales, où le sucre, presque toujours en excès, ne se décompose qu'avec une extrême lenteur, par l'effet du manque de ferment, on est forcé, pour obtenir sa décomposition trop lente, de laisser le vin très-longtemps en cuve, il est hors de doute que dans ces con-

BIBLIOTECA VIVIAS

ditions le cuvage en vaisseaux clos est d'une nécessité tout-à-fait indispensable : sous l'influence d'une température aussi élevée que celle du Midi, les moûts de ce pays, quoique généralement rebelles à l'acétification, s'ils subissaient l'influence longtemps prolongée d'une haute température, finiraient néanmoins par en ressentir les effets.

Si donc, dans des conditions ordinaires de température, quand aucun incident ne vient retarder la marche de la fermentation, quand elle se montre franche et vive, quand, enfin, le cuvage ne se prolonge pas au-delà de quelques jours, il y a autant d'avantage à cuver en vases découverts qu'en vases clos ; on peut établir, par contre, que dans les contrées méridionales, et dans les années très-chaudes en général, quel que soit le pays, lorsque le raisin est très-mûr, lorsque la grande quantité de sucre qu'il contient fait craindre une décomposition trop lente et demande conséquemment un cuvage prolongé, il est tout-à-fait indispensable de cuver en vaisseaux clos.

BIBLIOTECA SVINS

Vaisseaux clos sans fermeture hermétique.

Quand la fermentation, avons-nous dit, n'est pas de longue durée, et quand on a pris la sage précaution de ne remplir la cuve qu'à une certaine hauteur, il y a *autant d'avantage à cuver en vase découvert qu'à cuver en vase clos.*

Si les soins et l'intelligence présidaient toujours à de semblables opérations, sans doute ; mais il est loin d'en être ainsi, et l'oubli des soins les plus ordinaires, aussi bien que le manque d'intelligence se font très-souvent remarquer dans la conduite de ce travail ; aussi est-il

prudent d'adopter *le mode de cuvage dit à double couvercle;* c'est tout simplement, d'après M. le comte Odard, « un couvercle intérieur ou faux-fond au moyen duquel le marc se maintient immergé dans le moût ; c'est, de plus, un couvercle supérieur appliqué sur la cuve, et n'opérant pas une fermeture hermétique. »

Ce mode, dont le mécanisme ingénieux et facile est à la portée des moindres intelligences et des plus minces fortunes, nous semble la conception la plus rationnelle qui ait encore été proposée à l'adoption des propriétaires viticoles; il consiste en un premier couvercle ou faux-fond percé de trous, composé de trois pièces et porté sur un cercle cloué dans l'intérieur de la cuve (aux 5/6 à peu près de sa hauteur); quand la cuve est très-large, il vaut mieux le faire de cinq pièces.

On place d'abord les pièces du cintre, puis celles du milieu, et l'on donne aux deux traverses qui unissent solidement les planches qui composent cette dernière pièce, une saillie de cinq à six centimètres pour tenir de niveau les pièces voisines.

Ensuite, pour fixer solidement les trois pièces que le marc tend à disjoindre et à élever, deux barres sont appliquées transversalement aux jointures du couvercle et sont retenues par des crans ou tasseaux cloués solidement dans l'intérieur de la cuve, de vingt-cinq à trente centimètres du bord supérieur de ce vaisseau.

On observe cette distance à cause de l'accroissement du volume de la vendange, dont alors la partie liquide monte à travers la grande quantité de trous dont on a percé le faux-fond, et remplit complète-

BIBLIOTECA GVIASI

ment la cuve, quand la fermentation est à son plus haut point.

Enfin, on applique sur la cuve le couvercle supérieur, qui pourrait être un vieux tapis ; on ne le cloue pas, seulement on le rend assez solide pour qu'il ne puisse être dérangé. Cette simple application n'a pas d'autre but que de concentrer la chaleur et de la maintenir ; de cette manière, l'immersion du marc devient permanente pendant toute la durée du cuvage.

« J'ai d'autant plus de raison de tenir à ce mode de cuvage, dit le savant œnologue que nous venons de citer, que depuis le commencement de ce siècle je le suis constamment et toujours avec le même succès. Je dois même ajouter que depuis quarante-cinq ans que je pratique cette méthode, sur six cuves de grandeurs différentes, l'aspect de ces cuves en fermentation a toujours été tellement rassurant, qu'il m'est souvent arrivé de m'absenter pendant une huitaine, sans trouver à mon retour aucun signe de perte ou d'altération du vin. »

Un autre viticole du Bordelais rapporte ainsi les avantages de ce procédé : « Propriétaire, dit-il, de palus légères plantées en vignes, qui rendent un vin abondant, mais privé de couleur et de corps, je cherchais depuis longtemps un moyen d'obvier aux graves défauts que je viens de signaler ; rien ne m'avait encore réussi, lorsque j'eus l'idée de recourir au procédé du noble comte ; voici, dit-il, le résultat qu'il a produit :

» Cinq ou six heures après l'arrangement de la cuve, une fermentation des plus actives et des plus tumultueuses se manifesta ; le bruit en était en quelque

BIBLIOTECA USVIASL

sorte effrayant; cependant, rien de fâcheux ne survint, et le sixième jour le calme le plus complet succéda au tapage des jours précédents. Je procédai alors au décuvage du vin de cette cuve : ici je dois dire que sa vue et son goût furent au-delà de tous mes désirs ou du moins de toutes mes espérances; au lieu d'un vin seulement rosé, trouble, d'un goût piquant et vert, je recueillis un vin fortement coloré, limpide, plein de corps et exempt de verdeur. Ainsi, le succès de mon expérience a été complet; et je crois que des faits que je viens de décrire, on peut conclure que le maintien de la vendange *entre deux vins* est une condition extrêmement favorable, et qu'elle produit une vinosité beaucoup plus grande et une coloration beaucoup plus belle (1). »

A tous ces avantages, on peut ajouter encore celui non moins précieux de dispenser tout-à-fait du foulage et d'éviter conséquemment les dangers auxquels cette opération peut donner lieu.

BIBLIOTECA USVIASI

Autres vaisseaux clos sans fermeture hermétique, dits tonneaux de couche.

Ces vaisseaux, fort répandus dans nos vignobles dont ils meublent à peu près toutes les caves, ont la forme de deux cônes tronqués unis par leur grande base : ils sont établis couchés sur des madriers, ce qui leur a fait donner la dénomination de tonneaux de couche.

Leur fond de devant est muni, à sa partie inférieure, d'une porte percée d'un trou qui sert à introduire la

(1) Comte Odard, *Traité sur les vignes et la vinification.*

cannelle lors des soutirages; ils ont de plus, à leur partie supérieure et au milieu de la douve la plus élevée, une ouverture assez large pour permettre d'y introduire la douille d'un fort calibre d'un entonnoir *de vendanges*. Cette ouverture se ferme au moyen d'une bonde que l'on assujétit lorsque ces fûts contiennent du vin, et qu'on enlève, au contraire, quand on y fait cuver le raisin, afin de laisser une libre issue au gaz qui se dégage pendant la fermentation. Ces tonneaux offrent donc le double avantage de ne pas favoriser la concentration du fluide gazeux, et celui de mettre la vendange à l'abri des variations de l'atmosphère. On doit donc en faire cas pour le cuvage, avec d'autant plus de raison qu'après avoir servi à la fermentation de la vendange, ils constituent pour le vin l'envaissellage le plus parfait dont on puisse faire usage.

Cuves en maçonnerie.

Nous ne discuterons ici ni les avantages ni les inconvénients des cuves en maçonnerie : objet de fastueux éloges de la part de certains auteurs, ces vaisseaux ont été dépréciés par d'autres au-delà des limites raisonnables; il est juste pourtant de reconnaître que s'ils n'ont pas tout le mérite que parfois on s'est plu à leur attribuer, ils n'ont pas non plus tous les défauts qu'on leur reproche.

Dans nos régions moyennes et dans le Nord, ces cuves n'existent pour ainsi dire pas, et cela s'explique. Les merrains, dans ce pays, sont d'un prix trop peu élevé pour qu'on ne trouve pas de l'avantage à construire des cuves en bois plutôt qu'en maçonnerie; il est d'ailleurs dans ces contrées bien peu de proprié-

BIBLIOTECA USVIASI

taires qui récoltent assez de vin pour avoir besoin de semblables vaisseaux. Dans le Midi, au contraire, où l'on récolte des quantités de vin considérables et où les bois sont toujours à de hauts prix, ces cuves peuvent certainement offrir de l'avantage; il y a d'ailleurs dans le Midi des ouvriers habitués à ce genre de construction, sûrs de leur travail, et l'on n'y court pas, comme chez nous, la chance fâcheuse d'avoir des cuves mal construites et qui laissent échapper le liquide qu'on y dépose, inconvénient que nous avons vu se produire il y a quelques années tout près de nous, au très-grand détriment de son propriétaire.

Du reste, les vignobles méridionaux paraissent avoir renoncé à cette ressource : ils n'en ont plus besoin; les meilleurs merrains y affluent de tous les pays, et les caves de ces vignobles sont aujourd'hui aussi bien pourvues en foudres de toutes grandeurs que celles de nos contrées viticoles les mieux fournies.

BIBLIOTECA USVVSI

Cuves en maçonnerie de forme carrée.

Communément ces cuves sont établies sous la forme de cuves ordinaires, c'est-à-dire en cônes tronqués; parfois cependant on sort de cette habitude et on leur donne une forme peu commune, la forme *carrée*. Nous allons faire voir que des vaisseaux construits de cette manière peuvent donner lieu à de graves inconvénients.

Il n'est personne qui n'ait remarqué que le mouvement de toute liqueur qui entre en ébullition est circulaire, c'est-à-dire qu'à mesure que le gaz s'élève à sa surface on le voit se couvrir d'une foule de globules qui s'étendent en cercles et vont se confondre avec les

parois des vases. Il est donc aisé de comprendre que plus ces parois auront de rapport dans leurs contours avec les figures décrites par ces globules, et plus l'action qu'elles exercent sur la masse du liquide devra agir d'une manière uniforme sur toutes les molécules; tandis que si le mouvement circulaire de l'ébullition rencontre des espaces anguleux, son action s'étant amortie sur les points où la tangente s'est opérée avec les cercles, elle reste à peu près nulle sur les parties du liquide qui se trouvent renfermées dans ces angles. Or, comme la condition première pour assurer la bonne organisation du vin est de soumettre le plus uniformément possible toutes les parties du moût à l'action de la fermentation tumultueuse, la conséquence doit être que *les cuves carrées* sont défectueuses, par cela seul que leur forme est incompatible avec une bonne fermentation.

BIBLIOTECA USAL

Cuves de grande dimension.

Les phénomènes de la fermentation sont puissamment modifiés par la différence des volumes, et c'est un principe incontestable que l'activité de la fermentation est toujours proportionnelle à la masse de la vendange.

Les cuves de grande dimension ont donc sur les petites ces avantages : que les variations atmosphériques y sont moins sensibles, que la fermentation s'y développe avec plus d'énergie, qu'elle y est plus parfaite, et que le vin qui en sort, pourvu de plus de couleur et de corps, offre, par la réunion de ces deux qualités, plus de ressources au commerce et à la grande majorité des acheteurs : il est inutile de dire que ces grands

vaisseaux sont l'envaisselage naturel et le meilleur, sans contredit, pour les vins communs.

Quant aux vins délicats et légers, tels que les bons vins de Bourgogne, de Bordeaux, de Mâcon, du Beaujolais ; quant aux vins de prix, les cuves de douze à quinze hectolitres sont celles qui leur conviennent davantage.

Revenons aux cuves de grande dimension. Il arrive très-souvent que les propriétaires ou les vignerons n'osent se hasarder à placer leur vendange dans ces cuves de grand volume, lorsqu'ils n'ont qu'insuffisamment de cette vendange pour les remplir.

On ne doit point, lorsqu'on se trouve en pareille circonstance, redouter de cuver dans ces grands vaisseaux ; les cuves ne seraient pleines qu'au tiers ou à la moitié, que la vendange y serait parfaitement logée, infiniment mieux, sans doute, qu'elle ne le serait dans une cuve trop pleine. L'espace considérable qui reste libre entre la vendange et les bords de la cuve se remplit de fluide gazeux qui, à l'abri des perturbations extérieures, garantit parfaitement la vendange de toute altération.

Mais, précisément à cause de cette concentration du fluide gazeux, qui ne manquerait pas de devenir funeste à qui ne craindrait pas de s'exposer à son action, on ne doit alors, et sous aucun prétexte, descendre dans la cuve. Il ne faut procéder au foulage que depuis l'extérieur et avec des instruments qui ne nécessitent que le jeu des bras, tout en permettant de tenir constamment la tête en dehors de la cuve.

BIBLIOTECA UVIAS

Mise en cuve.

Quels que soient les vaisseaux dans lesquels on place la vendange, qu'ils soient ouverts ou clos, ils doivent toujours, avons-nous dit, être remplis, quand on le peut, dans la journée, mais jamais à plus de 50 centimètres de leur bord, c'est-à-dire qu'on doit toujours laisser cette distance entre la vendange et le bord de la cuve, ou entre la vendange et la bonde du tonneau de couche.

Et cela pour plusieurs raisons : d'abord, parce que le gaz acide carbonique qui se dégage pendant la fermentation, étant plus pesant que l'air atmosphérique, se trouve retenu dans le vide laissé au-dessus de la cuve, et contribue à maintenir la chaleur dans la masse, en formant sur le chapeau une couche qui intercepte l'air extérieur et l'empêche, suivant les circonstances, de passer à l'acide ou à la dégénération putride.

Ensuite parce que, pendant le mouvement ascensionnel qui soulève la masse fermentante, mouvement produit par le continuel dégagement de bulles aériformes, si le liquide ne trouvait pas d'obstacle qui le retînt, débordant de toute part, il tomberait sur le sol, où il serait impossible de le recueillir.

Une autre raison encore fera clairement comprendre combien il est indispensable de maintenir un vide suffisant au-dessus de la cuve, et de ne jamais remplir cette dernière au-dessus de ses bords :

C'est que le gaz acide carbonique, dont la pesanteur est bien connue, lorsque la cuve est trop pleine et que nul obstacle ne le retient plus, coule comme un liquide

BIBLIOTECA USVIAS

le long des parois extérieures de ce vaisseau, de sorte que si, pour juger l'état de la fermentation ou pour toute autre cause, l'application d'une échelle contre cette cuve était jugée nécessaire, le vigneron ou l'ouvrier qui y monterait pour se livrer à cette appréciation, surpris dans son ascension par le gaz délétère, serait infailliblement pris de vertiges et tomberait sur la terre, où l'accumulation du gaz lui ferait bientôt trouver la mort.

De sorte que tout se réunit pour défendre de jamais remplir une cuve au niveau de ses bords; aussi espérons-nous que les raisons que nous avons données comme désapprobation de cette mesure seront prises en considération. La nécessité de maintenir le gaz acide carbonique au-dessus de la cuve comme *préservatif* en fait d'ailleurs une obligation.

Sans doute les fluides élastiques se mélangent entre eux malgré la différence de leur pesanteur spécifique; toutefois, il est hors de doute que pendant la durée de la fermentation tumultueuse le dégagement de gaz acide carbonique est encore assez puissant pour préserver le vin du contact de l'air, lorsqu'on a laissé entre le marc et les bords de la cuve un intervalle assez grand pour que le fluide gazeux puisse s'y maintenir.

BIBLIOTECA USV IASI

Du foulage.

Quand on a placé la vendange dans la cuve, il est très-important de lui faire subir *immédiatement* l'action du foulage.

Cette opération a pour but, comme nous le savons, de rendre la masse de cette vendange plus homogène,

de mettre les éléments vinogétiques en contact plus immédiat, et de les disposer à réagir plus également les uns sur les autres, ainsi que sur la partie colorante contenue dans la pellicule.

Le premier soin, en effet, de celui qui veut assurer à son vin une bonne organisation, doit être de placer le moût dans des conditions telles que la fermentation tumultueuse agisse le plus promptement et le plus complètement possible sur toutes ses molécules, de manière à ce que le vin, au moment du décuvage, présente une homogénéité complète. Cette méthode tend à faire que le sucre, le tartre et le ferment, agissant l'un sur l'autre de toute leur énergie partout où ils se trouvent suspendus dans le liquide, la sécrétion de la lie, ce principe maladif, s'opère avec plus de promptitude et d'uniformité possible (1).

Qu'arrivera-t-il au contraire si, faute d'avoir pris ces précautions, la fermentation n'a pas agi uniformément sur la masse lorsque viendra le décuvage?

Il arrivera que le vin, se trouvant composé de parcelles dont les unes auront été usées par la fermentation tumultueuse plus qu'elles n'auraient dû l'être, et dont les autres n'auront encore subi que quelques phases plus ou moins incomplètes de cette fermentation, ce vin portera avec lui, dans les tonneaux, des éléments de désorganisation qui ne pourront, tôt ou tard, manquer de lui devenir funestes.

Ainsi donc l'opération du foulage, dès le début, surtout lorsqu'il est *exécuté profondément*, afin de mélanger mieux la masse, est une des opérations les plus nécessaires à une fermentation complète, et c'est une

(1) Bergasse.

BIBLIOTECA USVT

de celles qui commandent une plus active surveillance de la part des propriétaires ; car, plus prompte et plus complète est la fusion des divers principes qui concourent à la formation du vin, et mieux s'opère cette fermentation uniforme, dont il est facile d'apprécier tous les avantages.

Ce seul foulage doit suffire, avons-nous dit, lorsqu'il est exécuté convenablement, et, lorsque surtout la vendange a été passée au cylindre, parce qu'alors elle a toute l'homogénéité désirable.

Les trois années d'extrême chaleur que nous venons de traverser nous ont offert des cas d'acétification si nombreux, que nous croyons devoir modifier l'opinion que nous avons émise à une autre époque : l'homogénéité de la vendange est une condition très-désirable, sans doute, mais elle ne suffit pas pour empêcher l'aigre de se produire, parce que, bien qu'elle imprime une marche plus accélérée au mouvement fermentatif, ce dernier peut durer encore assez longtemps pour que la partie supérieure de la cuve s'échauffe et contracte l'altération acide.

Nous pensons donc que, non-seulement il convient de fouler au début, mais qu'il convient encore de fouler subséquemment à des époques plus ou moins rapprochées, et surtout dans les moments où la fermentation commence à faiblir, et sans attendre que le contact de l'air ait développé des ferments acides ou putrides toujours très-dangereux.

Ces foulages ont pour effets :

De ranimer la fermentation languissante en mettant de nouveau le ferment accumulé dans le chapeau en contact plus immédiat avec la masse du moût ;

De déterminer une coloration plus intense, en ex-

BIBLIOTECA USVISI

trayant de la pellicule toute la matière colorante qu'elle peut contenir ;

Enfin, de rafraîchir le chapeau en le renouvelant, et de prévenir ainsi la dégénération acide.

Ce rafraîchissement du chapeau, qui s'obtient, dans certains vignobles, en arrosant fréquemment sa surface avec du vin tiré de la cuve, nous paraît donc une opération utile, et l'on doit chercher à le maintenir pendant toute la durée de la fermentation.

Toutefois, la cuve à double couvercle, que nous avons citée précédemment, et que nous recommandons spécialement à tous les propriétaires de vignes, remplirait ce but d'une manière beaucoup plus parfaite encore.

Elle réaliserait en outre un avantage précieux, celui de mettre un terme à cette pratique pour laquelle nous n'avons pas assez de dégoût, celle de faire entrer des hommes nus dans la cuve, au risque de compromettre leur santé, même leur existence. De plus, en tenant la vendange entre deux vins, c'est-à-dire en la maintenant dans une immersion constante, elle aurait encore l'avantage d'éviter l'opération du foulage et les accidents qui s'y rattachent, et, n'eût-elle que ce genre de mérite, elle en aurait un très-grand à nos yeux.

En effet, les personnes qui foulent sont exposées à de véritables dangers. Aussi, dans les années très-chaudes surtout, elles ne doivent procéder au foulage qu'avec une extrême prudence et exercer avant tout *une ventilation très-énergique* dans la cuverie où elles doivent opérer, en ouvrant préalablement au grand large les portes, les soupiraux, les fenêtres s'il y en a, afin de donner partout à l'air le plus libre accès.

BIBLIOTECA IASI

Malgré toutes ces précautions, si ces personnes ont le pressentiment de quelque péril, elles ne doivent pénétrer dans la cuverie qu'une lumière à la main, et après s'être fait attacher sous les bras, au moyen d'une corde tenue par une ou plusieurs personnes restées au dehors et qui, au moindre affaiblissement de la lumière, exerçant une traction vigoureuse au moyen de la corde, les forcent de revenir au grand air.

Le gaz acide carbonique qui se dégage d'une cuve en fermentation traverse l'air sans s'y mêler, et se répand dans les lieux bas où, retenu par son poids, il forme une couche plus ou moins épaisse.

Ce gaz tue les hommes et les animaux qui le respirent ; il éteint aussi les corps enflammés.

Il est donc très-utile que les personnes qui se rendent au lieu du foulage tiennent abaissée la lampe ou la chandelle qu'elles ont à la main, et qui ne manque pas de s'affaiblir ou de s'éteindre suivant qu'elle est plongée plus ou moins profondément dans le fluide délétère.

Cet affaiblissement de la lumière, son extinction surtout, doivent être un signe indicateur du danger qu'on a à courir, et de l'obligation sévère de sortir immédiatement pour gagner un lieu sûr.

BIBLIOTECA JASI

Foulage dans les caves.

Les dangers que présente le foulage dans les caves étant beaucoup plus grands encore que ceux que présentent les cuveries, à cause de l'extrême concentration du gaz, on ne doit jamais y pénétrer non plus qu'après y avoir exercé la ventilation la plus énergique et pris les précautions les plus minutieuses pour éviter tout accident.

Ainsi, se faire attacher avec une corde dont l'extrémité tenue par une ou plusieurs personnes restées au dehors, n'avancer que très-lentement une lumière à la main, comme dans le cas précédent, et rétrograder immédiatement au moindre affaiblissement de cette lumière, sont des mesures que toute personne qui veut pénétrer dans une cave en pareil moment doit considérer comme une véritable obligation et qu'elle ne doit jamais mettre en oubli.

Mais si, par le fait du peu d'étendue de la cave ou par celui du manque d'ouvertures suffisantes, on se trouve dans l'impossibilité de lui donner l'aération convenable, pour peu qu'on pressente de danger en pénétrant dans son intérieur, on doit laiser les cuves à elles-mêmes et abandonner tout-à-fait l'opération. La vie d'un homme est trop précieuse pour la hasarder ainsi. Ces cuves ne périront pas faute de foulage.

Nous avons dit précédemment que le gaz acide carbonique s'accumulait dans les lieux bas par l'effet de son poids. Cette circonstance particulière, par les dangers auxquels elle peut donner lieu, impose la rigoureuse obligation d'exercer une incessante surveillance, surtout sur les enfants, afin de les empêcher de pénétrer jamais dans les caves dans de pareils moments : ces innocentes créatures, dont la tête se trouverait tout entière enveloppée par le fluide mortifère, n'auraient plus aucun moyen de salut, et tomberaient infailliblement sous le coup d'une asphyxie mortelle.

BIBLIOTECA USVIASI

Principes élémentaires du vin.

Un phénomène bien digne de fixer notre attention et d'exciter à un très-haut degré notre plus vif intérêt,

c'est le travail qui va s'opérer bientôt dans la cuve, c'est cette métamorphose si intéressante des principes du vin que la nature prépare depuis si longtemps, et dont elle a élaboré avec soin tous les éléments.

Ce jus de raisin, qui ne fait éprouver maintenant au palais qu'une saveur plus ou moins sucrée, renferme, dans sa composition, des principes nombreux, mais que le goût ne saurait encore apprécier. C'est de la combinaison plus ou moins heureuse de ces principes, c'est de leur équilibre plus ou moins parfait que la liqueur métamorphosée deviendra aussi plus ou moins parfaite à son tour.

Le principe sucré, le ferment, l'eau et le tartre sont, entre les nombreux principes constitutifs du vin, ceux qui influent le plus puissamment sur son organisation ; or, ces éléments doivent toujours être en parfait équilibre, c'est-à-dire se trouver entre eux dans des rapports de force proportionnelle, afin que de cet heureux état il résulte un concours tendant à établir, pour le vin, la meilleure organisation possible.

Quelquefois, par l'effet de circonstances plus ou moins favorables, certains principes ont une richesse exubérante, tandis qu'il y a extrême pauvreté dans les autres; il faut alors veiller à ce que, de la trop grande énergie des uns, il ne résulte pas pour la faiblesse des autres une décomposition trop prompte ou même une neutralisation totale au préjudice de leur constitution.

C'est à suppléer à l'insuffisance des moyens naturels, lorsqu'il y a lieu, que nous devons apporter tous nos soins, et puisqu'il existe, par le fait de saisons et de circonstances plus ou moins favorables, des différences aussi marquées dans la composition élémentaire du vin, nous devons en tenir compte dans nos différentes ma-

BIBLIOTECA UASI

nières de le traiter, et chercher, autant qu'il est possible, à rétablir un équilibre indispensable, sans lequel il ne saurait jamais posséder les éléments de conservation ni les qualités que généralement on demande de lui (1).

Préliminaires sur le cuvage.

Autant un cuvage bien conduit peut contribuer à l'amélioration du vin, au développement de très-nombreux éthers, et au perfectionnement de tous ses principes, autant un cuvage traité sans intelligence et prolongé au-delà des limites raisonnables peut lui faire perdre sa qualité, son parfum, sa couleur, en altérer les éléments, et faire naître chez lui les germes multipliés des plus graves altérations.

Ce sont ces trop longs cuvages qui, dans nos vignobles, perdent tant d'excellents produits, qui détériorent tant de vins que la nature avait dotés de la façon la plus riche, chez qui elle avait réuni une parfaite suavité de parfum à la finesse de goût la plus exquise; c'est dans des cuvages trop longtemps prolongés que ces produits d'élite deviennent méconnaissables, et ne sont plus, si distingués qu'ils étaient, que les tristes égaux des produits les plus communs.

C'est par de trop longs cuvages que les vins si fortement constitués de nos contrées méridionales (2) voient

(1) La qualité du vin ne saurait jamais persister sans les éléments de conservation.

(2) Il est utile, il est même souvent indispensable, de prolonger les cuvages dans les vignobles méridionaux, afin que la grande quantité de sucre que contient le raisin ait le temps de se décomposer; mais il faut savoir se maintenir dans de

BIBLIOTECA USJAS

leurs principes s'altérer et arrivent si souvent à l'aigre, cette altération profondément désorganisatrice qui attend encore un remède qui puisse la guérir, mais qu'on ne pourra jamais que modifier, parce que, quand des principes ont changé de nature, il est impossible de les rendre à leur nature première.

C'est aussi par l'effet de trop longs cuvages que les vins si distingués de nos coteaux jurassiques, malgré la vigueur originelle de leur constitution, *se piquent*, se dénaturent, et, perdant ainsi toute saveur agréable, deviennent encore insalubres !

C'est encore par l'effet de ces cuvages si contraires à la raison, que les produits des vignobles du centre et du nord de la France passent si fréquemment à *la pousse*, parce que leurs principes s'appauvrissent, s'usent à la cuve, et n'offrent que des éléments énervés aux attaques d'un ferment trop abondant qui achève de les détruire, parce que ce dernier, loin de rien perdre dans la cuve de sa puissance destructive, la voit encore s'accroître par la débilitation des autres principes.

Et si, par des cuvages mieux entendus, on eût conservé à ces principes leur énergie première, ils n'auraient point été attaqués plus tard par le ferment, ou s'ils l'eussent été, ils auraient eu plus de force pour résister à ses attaques, et dans tous les cas ils auraient opposé une résistance assez longue pour permettre de leur porter un utile secours.

La couleur, nous le ferons voir encore, se perd aussi par les mauvais cuvages.

justes bornes, et surtout avoir soin de placer la vendange dans des conditions telles que l'acétification ne puisse jamais s'y prononcer.

BIBLIOTECA USVIASM

Et la force ne se perd-elle pas par les mêmes causes?

Il serait trop long de reproduire ici la nomenclature de toutes les altérations qui résultent pour le vin des cuvages trop longtemps prolongés, non-seulement en vases découverts, mais encore en vases clos. Dans ces derniers, le mal est moins grand, sans doute, mais il a toujours de bien graves conséquences, et leur gravité s'accroît encore suivant les années, suivant le plus ou moins de verdeur des vins, suivant la nature du terrain et la délicatesse plus ou moins grande des cépages qui l'ont produit. Ce savagnin, si plein de parfum, ces pinots, ce pulsard, ce trousseau, si délicats et si fins, pense-t-on qu'ils s'accommoderaient de cuvages trop longtemps prolongés, lors même qu'ils s'accompliraient en vaisseaux clos?

Assurément non, et des cépages beaucoup moins délicats ne s'en accommoderaient pas davantage. Des cuvages sans fin, comme on les pratique dans certains vignobles, ne conviennent à aucune espèce de cépage, de quelque nature qu'il soit, et nous les proscrirons, quant à nous, ces mauvais cuvages, comme enlevant au vin toute espèce de bouquet et d'agrément, comme lui ôtant toute qualité, comme lui enlevant aussi la force, le corps, la couleur, le parfum, comme attaquant enfin son organisation tout entière.

BIBLIOTECA USVASF

Cuvage dans le cas de maturité incomplète sans addition de sucre dans la cuve.

Le raisin, avons-nous dit en commençant, se trouve toujours au moment de la vendange dans l'un des trois cas que nous allons énoncer :

Ou il est dans le cas de maturité incomplète, ou dans

le cas de maturité ordinaire, ou dans celui de maturité parfaite, trois tempéraments distincts qui représentent avec assez de vérité ceux de l'ensemble de nos vignobles : ceux du nord de la France, ceux de nos contrées intermédiaires, ceux enfin de nos départements méridionaux.

Pour chacun de ces tempéraments, cherchons à déterminer quel est le mode de cuvage le plus convenable.

Nous savons déjà que dans les années humides et froides, quand le raisin est peu mûr, quand il est vert, détendu ou qu'il est gelé, il contient beaucoup d'acide, très-peu de sucre, mais en revanche une très-forte proportion de ferment, car ce dernier se trouve toujours dans le moût en raison inverse de la matière sucrée.

Ce que l'on a à redouter, et ce qui arrive en effet dans le cas qui nous occupe, c'est une action trop vive du ferment et des acides sur une matière sucrée trop faible, et une décomposition trop rapide de cette matière qui, dans l'impossibilité de réagir d'une manière énergique sur le ferment, laisse ce dernier dans le vin en proportion considérable et dans un état de décomposition tout-à-fait incomplète.

Le sucre manque ; il serait donc rationnel de l'additionner au moût. Mais supposons ici un cas particulier, celui où l'on n'est pas à même de faire les avances nécessaires à l'achat du sucre, et raisonnons dans la position où nous nous trouvons placé, position peu favorable sans doute, mais dont nous tâcherons de diminuer les désavantages par un cuvage convenable à la circonstance.

Le sucre manque, avons-nous dit, mais notre vin

BIBLIOTECA USVASC

sera-t-il perdu parce que cet élément nous fait défaut? Non, sans doute. La nature, toujours équitable, nous fournit pour rétablir l'équilibre un moyen réparateur d'une valeur incontestable; elle nous le fournit surtout gratuitement et d'une main tout-à-fait libérale; ce moyen, *c'est la grappe!*

Objectera-t-on, contre son emploi, que le raisin est peu mûr, qu'il est vert, acide, et que la grappe augmentera encore sa verdeur? Raisonnons un instant : veut-on du vin ou seulement de l'acide délayé dans de l'eau? On veut du vin, sans doute; eh bien! si l'on veut du vin, il faut prendre les moyens d'en obtenir, et celui que nous indiquons *est souverain.*

On cuvera donc avec la grappe, et voici les heureux effets dont on obtiendra la réalisation.

Le tannin que la grappe apportera dans le liquide, en frappant d'insolubilité une partie du ferment, rétablira l'équilibre entre les principes. L'action fermentative qui, sans ce moyen, serait demeurée imparfaite, pourra se compléter. Le vin prendra du corps; il n'en aurait jamais eu sans elle; il prendra de la couleur, de l'énergie, une saveur franche et agréable; il acquerra enfin des qualités qu'il n'aurait jamais possédées sans l'emploi de ce moyen.

Ces qualités le rendront d'une vente plus facile, et s'il n'est pas vendu de suite, elles lui permettront au moins de se conserver pendant longtemps sans contracter d'altération.

BIBLIOTECA ISVEA

Cuvage dans le cas de maturité incomplète avec addition de sucre à la cuve.

Pour qui ne tient pas à la dépense que peut occasionner l'achat de sucre, ce moyen, dans le cas qui

nous occupe, a certainement une valeur réelle, et peut contribuer efficacement à donner au vin les qualités conservatrices et les agréments dont la nature s'est montrée trop peu libérale envers lui.

Addition de sucre à la cuve.

A une autre époque, nous avons combattu l'usage du sucre et nous nous sommes plaint de l'abus que l'on faisait trop généralement de cet agent. Les fâcheux effets d'un sucrage pratiqué en toute circonstance, avec une exagération que rien ne justifiait, rendaient nos plaintes légitimes. L'emploi de sucres de provenances suspectes, de glucoses, de vergeoises même chargées d'impuretés, nous donnait alors toutes raisons de combattre un usage aussi peu rationnel qu'éminemment préjudiciable pour nos vins, qui en recevaient non-seulement en France, mais à l'étranger, la plus notable dépréciation.

On croyait à cette époque à la parfaite identité du sucre de glucose avec le sucre de raisin ; c'était là une source continuelle d'erreurs. On sait aujourd'hui que cette identité est loin d'être complète, et bien que parfois il n'existe pas une très-grande différence entre ces deux espèces de sucre, elle suffit au-delà pour commander la plus extrême prudence dans les additions de ce genre, tant est à craindre la présence de matières étrangères et le retour de ces inconvénients graves qui ont motivé pendant si longtemps des plaintes trop légitimes.

Le sucre est formé d'éléments d'une mobilité très-grande, et les plus légers changements dans la nature des corps propres à les mettre en fermentation suffisent

BIBLIOTECA AUSLIAS

pour déterminer une notable différence dans les produits, parfois même de profondes altérations.

Ce sont de semblables effets que nous avons combattus en d'autres temps, et qui nous ont fait blâmer avec énergie l'emploi peu raisonné du sucre.

Le retour à des moyens plus sages, employés avec plus de discernement, avec des sucres exempts d'impuretés, appliqués surtout à de véritables besoins, nous font, au contraire, le conseiller aujourd'hui.

Préférable à l'alcool pour l'amélioration du vin, le sucre est bien autrement fertile en bons effets : il offre aussi de bien plus grandes ressources, ne fût-ce que ce double pouvoir de fournir les autres alcools et de rendre plus facile la production des éthers. Ces avantages ont à nos yeux une très-grande valeur, puisqu'ils sont en réalité la source la plus certaine de l'amélioration des vins et les producteurs des qualités qui leur doivent tout leur prix.

Comme moyen réorganisateur, le sucre a sur l'alcool une supériorité qui n'est pas contestable, parce qu'il agit surtout dans le sens de la complète fusion des principes et de leur parfaite reconstitution; en voici une preuve :

Une pièce de beaujolais nous avait été envoyée de ces vignobles par un propriétaire. Ce vin n'était pas dépourvu d'agrément, sans doute; mais, ce qui n'est pas habituel aux vins de ce pays, il avait une saveur relevée qui exerçait sur l'estomac une action assez vive.

Un petit fût de clairette, dont le vin était très-doux, nous fournit les moyens de vaincre cet acide et d'en opérer au bout de peu de temps une fusion complète. Nous mêlâmes donc à ce dernier vin trois seilles environ

BIBLIOTECA VIVACI

de clairette; comme nous nous y étions attendu, une vive fermentation ne tarda pas à se manifester; nous la laissâmes continuer jusqu'à ses dernières phases, et bientôt le résultat que nous désirions obtenir se réalisa.

Une fusion complète, résultat de la vive fermentation qu'il avait subie, s'était produite dans ce beaujolais, lui avait enlevé son relief acide, et l'avait transformé en un vin plein de nerf, de suavité et d'un parfum très-agréable.

Nous n'aurions pu, sans doute, demander à l'alcool de semblables effets; ce spiritueux aurait donné au vin de la force, un degré meilleur, mais il n'aurait pas produit pour ce liquide les avantages qui sont résultés de la fermentation : la fusion des principes, la production des éthers et la suavité de parfum qui le caractérisaient.

BIBLIOTECA USIVAS

Quantité de sucre à additionner à la cuve.

Bien que variable suivant les années, la proportion de sucre à mélanger au moût est toujours d'une appréciation facile : ainsi, la densité des moûts des bonnes années variant de 9 à 13 degrés gleuchométriques, on ne craindra pas de faire erreur en additionnant au moût la quantité de sucre nécessaire pour lui donner une densité égale à celle des moûts de pareilles années.

D'autres indications pourraient également servir de guide : ainsi, pour trois pièces de vendange donnant généralement deux pièces de vin, on emploie d'habitude de cinq à quinze kilogrammes de sucre, suivant les années et la qualité de la vendange. Au-dessous de cinq kilogrammes, l'effet produit est peu appréciable;

au-dessus de quinze, à moins qu'on ait affaire à des vins de prix, on aurait à craindre de n'être point indemnisé des frais qu'on aurait faits. On pourra donc se guider d'après ces limites.

C'est de la manière suivante que d'habitude on emploie le sucre : dans un vaisseau de 50, 60 ou 100 litres, plus ou moins, qu'on a rempli de jus de raisin, on mêle la quantité de sucre que l'on a déterminée ; et lorsque la cuve est aux 2/3 ou aux 3/4, on y verse le sucre dissous, en proportionnant sa quantité à la masse de la vendange.

On doit attendre nécessairement, et l'on obtiendra en effet de cette addition de matière sucrée, une augmentation de qualité notable ; néanmoins, cet avantage ne saurait dispenser d'user du moyen précieux dont nous ne cesserons de recommander l'usage aux propriétaires de vignes, *le cuvage avec la grappe.*

Nous ne doutons pas que sous l'influence de ce puissant moyen l'action fermentative ne s'établisse dans les conditions les plus désirables, et que le vin ne réunisse tous les éléments voulus de qualité et de conservation. Il est inutile de faire observer ici que l'on ne pourrait remplacer le sucre par *la mélasse ;* cette dernière substance, lorsqu'elle est délayée dans le moût, ne fermente pas avec lui ; elle reste dans la masse, qu'elle empâte, sans éprouver aucune décomposition ; elle ne subit une bonne fermentation que lorsqu'elle est convenablement délayée dans de l'eau. Mélangée au moût, elle ne participe pas à la décomposition qui s'opère chez lui, et reste dans le liquide sans éprouver d'altération.

BIBLIOTECA JUVIASA

Addition d'alcool à la cuve.

Quelques œnologues conseillent la substitution d l'alcool à la matière sucrée, dans le cas de maturit incomplète ; c'est un moyen plus économique, sans doute, mais qui ne peut s'employer dans les mêmes circonstances.

Il existe des alcools de plusieurs sortes, de vin, de betterave, de pomme de terre, de grain, de gentiane, etc. Les alcools de toutes ces origines sont bien à peu près formés des mêmes principes spiritueux que l'alcool ordinaire; cependant, ils s'en éloignent tous plus ou moins par certains éléments de leur constitution; aussi, presque toujours donnent-ils lieu à des effets très-différents.

C'est au moment de la production que l'influence de ces goûts étrangers se fait sentir d'une façon plus saillante; il en résulte même des fermentations qui ont pour effet de donner naissance à des corps volatils plus ou moins abondants, et dont les effets sont toujours des plus dépréciateurs. Or, l'alcool du vin ne présentant pas ces inconvénients, c'est seulement à cet alcool qu'on doit avoir recours dans le cas qui nous occupe, en se bornant toujours à un emploi très-discret de ce moyen. Ainsi, par hectolitre de vendange on peut additionner un ou deux litres d'alcool, trois quelquefois, suivant le besoin, mais rarement davantage.

Ce liquide ne doit point s'ajouter avant la fermentation commencée, ni lorsqu'elle est dans sa force; l'action de l'alcool tendrait, dans le premier cas, à l'empêcher de se produire, et dans le second on ralentirait la marche.

BIBLIOTECA USVIASR

Le spiritueux doit s'ajouter à la cuve quand la fermentation est en voie de décroître ; le mouvement qui doit encore s'opérer dans la vendange, suffit presque toujours, au moyen d'un foulage bien exécuté et avec les précautions voulues, pour déterminer une combinaison assez intime des éléments, pour que la présence de l'alcool ne puisse plus s'y reconnaître.

Du reste, cette addition d'alcool à la cuve est assez peu pratiquée même dans les années défavorables, et avec raison ; elle présente en effet bien moins d'avantage que l'addition de matière sucrée, et les résultats qu'elle produit ont bien moins de mérite.

Cuvage dans les années de grande maturité.

Dans les années ordinaires, ne laissant le vin que peu de temps en cuve, on a pu faire usage de vaisseaux découverts ou de vaisseaux clos indistinctement, sans que l'un de ces deux modes présentât plus que l'autre d'inconvénients ; mais ici les conditions ne sont plus les mêmes : on a affaire à des éléments d'une tout autre nature, à des principes riches en matière sucrée, et l'on se trouve sous l'influence prolongée d'une haute température ; on est enfin dans le cas le plus ordinaire des contrées méridionales.

Cette réunion de circonstances peut donner lieu à des accidents qui ne pouvaient guère se produire dans les cas précédents, soit à cause de la nature des éléments sur lesquels on opérait, soit à cause des conditions peu favorables de la température ; ici, disons-nous, on a à redouter une des plus dangereuses altérations qui puissent affecter l'organisation du vin ; on a à craindre la dégénération acide.

BIBLIOTECA CSV IAȘI

On ne saurait donc, pour l'éviter, recourir à de tro grandes précautions, et la première de toutes en parei cas est de cuver en vases clos.

Dans les années très-chaudes, nous l'avons dit déjà il faut surtout garantir les moûts des impressions de l'air, afin de prévenir chez eux la dégénération acide, parce que cette altération une fois déclarée est à peu près inguérissable ; on ne peut que la rendre moins intense, en ralentir la marche, mais il est très-difficile d'en arrêter totalement les progrès.

Le cuvage en vaisseaux clos est donc tout-à-fait obligatoire dans ce cas, parce qu'au lieu de suivre une marche vive et régulière, très-souvent la fermentation éprouve des entraves, marche avec lenteur, se fait mal enfin. Il semblerait d'abord qu'il doit en être autrement, et que cette fermentation devrait se montrer plus vive encore que dans les cas précédents, parce que le principe sucré a acquis une bien plus grande richesse ; mais c'est précisément cette grande richesse du principe sucré qui, dans ce cas, empêche le développement du mouvement fermentatif ou qui en entrave la marche.

Il devient alors nécessaire dans ce cas de prolonger le cuvage, et d'attendre pour tirer le vin que le sucre soit décomposé, *et que la saveur vineuse se fasse enfin sentir*. Mais comme ce sucre si abondant ne se décompose que très-difficilement, par le manque de matière fermentative, et peut forcer de trop attendre ; comme d'ailleurs, après avoir fort longtemps attendu, on pourrait encore ne pas obtenir la décomposition que l'on cherche et trouver le vin encore doux, car le sucre ne saurait se décomposer seul, il faut alors, et surtout dans ce cas, *pratiquer le cuvage avec la grappe*.

BIBLIOTECA USV IASI

Cette manière de cuver est en effet un excellent moyen pour produire le résultat que nous cherchons, et c'est un des plus sûrs auxquels nous puissions avoir recours pour en obtenir la réalisation.

Cuvage avec la grappe; avantages que présente son emploi.

Tout, dans la composition de la grappe, tend à prouver que la nature ne veut pas que cette substance soit rejetée comme une matière inutile et sans valeur, mais qu'elle la destine, au contraire, à devenir un des agents organisateurs, tout à la fois, et conservateurs du vin.

Quels éléments, en effet, trouve-t-on dans cette substance ?

Indépendamment d'une certaine quantité de fibres ligneuses, de matière extractive, d'acide particulier qui paraît être de l'acide malique, ou y trouve une forte proportion de tannin : c'est à cette dernière substance qu'elle doit ses effets conservateurs et le pouvoir particulier de rendre le ferment impuissant à exciter les perturbations que sa nature agressive tendrait sans cesse à provoquer.

Les heureux effets de la grappe, trop peu appréciés dans beaucoup de pays, le sont généralement pourtant dans tous nos vignobles de renom, surtout dans nos vignobles méridionaux. Ceux d'Italie, d'Espagne, de Portugal, etc., la lui reconnaissent également, et dans ces contrées non-seulement on en fait toujours emploi, mais, pour ajouter encore à sa puissance, on mêle très-souvent à la vendange une certaine proportion de sarments de vignes coupés par fractions.

BIBLIOTECA USVASF

La grappe est utile dans les vignobles du Midi et dans les vignobles du Nord.

La grappe est donc d'un usage avantageux dans les vignobles du Midi et dans les années de grande maturité ; mais elle ne borne pas là ses avantages. Dans les vignobles du Nord et dans quelle localité que ce soit, quand la maturité du raisin est incomplète, et que, chez lui, conséquemment, le ferment domine, par le tannin dont elle est abondamment pourvue, elle rend insoluble une portion de ce ferment, et, modifiant ainsi de la manière la plus heureuse l'organisation du vin, elle l'empêche surtout de passer au gras ou à la pousse, altérations ordinaires des vins dépourvus de tannin, chez lesquels le ferment n'est décomposé que d'une manière imparfaite.

La grappe doit donc à son heureuse constitution le singulier et précieux avantage de produire de bons effets dans les années où la maturité est incomplète, et dans les années où elle est en excès : dans les vignobles du Nord, conséquemment, et dans ceux des régions méridionales.

Elle doit aussi aux éléments qui la composent l'avantage également précieux d'améliorer puissamment les vins communs, et d'exercer la même influence sur les grands vins.

Ces propriétés remarquables de la grappe, une pratique éclairée et une dégustation habile ne sauraient les contester ; aussi, dans les vignobles français les plus distingués, dans tous les pays où les cuvages sont courts et bien conduits, on sait les reconnaître, et l'on ne manque pas d'en mettre à profit les nombreux avantages.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Sans parler de ceux si importants que nous lui connaissons déjà, de faciliter la décomposition du sucre, de faciliter aussi celle du ferment, elle possède de plus, à un degré très-éminent, ceux de donner aux vins beaucoup de corps, une coloration plus belle, de corriger aussi remarquablement leurs acides, et par l'heureuse modification qui en résulte, de les rendre incomparablement plus salubres.

Il n'est pas douteux, non plus, qu'elle ne concoure puissamment à la production du bouquet dans les vins fins, et à celle d'une saveur vineuse plus pure et plus agréable dans les vins communs, et cela encore par l'élaboration plus parfaite de tous leurs principes, et par la force conservatrice qu'elle ne manque jamais de leur communiquer.

Tout, dans la grappe, tend à opérer une fermentation complète, à constituer pour le vin un plus parfait équilibre et à le rendre meilleur conséquemment ; jusqu'à sa forme hérissée qui donne au chapeau la perméabilité nécessaire pour le dégagement du fluide gazeux qui, lorsqu'il ne peut s'échapper facilement, communique au vin une saveur carbonnée tout-à-fait désagréable au goût.

A ces avantages qui ne sont plus contestables, on oppose certaines allégations, mais qu'on ne saurait admettre, attendu qu'au lieu d'être le résultat d'une pratique saine et raisonnée, elles sont celui de l'abus. On prétend, et nous l'avons dit en commençant, que la grappe communique au vin un goût peu flatteur, celui connu vulgairemeut sous le nom de goût de grappe.

Examinons de quelle part lui viennent ces reproches : viennent-ils des localités en réputation pour leurs bons cuvages? Non, assurément. Ils viennent des vignobles

BIBLIOTECA SVIAGI

où les plus mauvaises méthodes de cuvage sont mises en pratique, où on laisse le vin trois mois, six mois, quelquefois plus, s'altérer dans la cuve.

Il n'est point étonnant qu'avec de semblables méthodes, ou plutôt, qu'avec un défaut de méthode aussi complet, en laissant la grappe aussi longtemps en contact avec le liquide, les principes de ce dernier s'altèrent et contractent un goût désagréable.

Ce n'est point du tout à l'intervention de la grappe qu'est dû, dans ce cas, le mauvais goût du vin ; la vendange la plus fine, celle du meilleur cru, sans aucun mélange de grappe, subirait toujours, en cas pareil, une détérioration inévitable, et communiquerait infailliblement au vin, non pas le goût de grappe, puisque cette substance ne serait point employée, mais elle lui donnerait un goût tout aussi désagréable, celui de *marc très-prononcé.*

On reproche aussi à la grappe de donner au vin de la verdeur, ce qui la fait juger d'un usage peu convenable dans les années où les raisins sont verts et peu mûrs.

Ce reproche est aussi peu mérité que le reproche précédent ; le cuvage avec la grappe, bien conduit et de *courte durée*, ne donne pas au vin de *la verdeur* : il lui donne de *l'astringent*, le principe qu'on se plaît à reconnaître dans les vins de Bordeaux, mais il ne donne pas de *la verdeur ;* il est, au contraire, nous l'avons dit et nous le répétons, *le plus heureux correctif de la verdeur et du manque de corps des vins des mauvaises années.*

Quand ces produits inférieurs sont cuvés sans la grappe, l'acte de la fermentation est toujours, chez eux, si imparfait, que leurs principes paraissent sans

BIBLIOTECA USVA

liaison entre eux; le ferment et les acides semblent, pour ainsi dire, isolés; il n'y a en effet, dans ces vins, aucune espèce d'homogénéité; tandis que dans les mêmes vins cuvés avec la grappe, la dégustation la moins habile y découvre surtout une homogénéité, une fusion de principes, une liaison parfaite; la couleur acquiert aussi, par ce mode de cuvage, beaucoup plus de développement, et, par sa teinte ferme et bien caractérisée, contraste d'une manière frappante avec la couleur pauvre, douteuse, affaiblie des vins des mêmes années qu'on a fait cuver sans ce moyen.

Ne point toujours s'en rapporter, pour l'emploi de la grappe, aux usages établis.

Quelques œnologues ne voulant ni proscrire cette substance, ni prendre sur eux d'en conseiller l'emploi, recommandent de s'en rapporter aux usages établis.

Nous ne saurions partager une opinion semblable. Nous connaissons beaucoup de départements où, de temps immémorial, on cuve sans la grappe, où on la rejette entièrement, et où les vins faibles, sans couleur et sans corps, auraient assurément très-grand besoin de son secours.

L'usage établi dans ces vignobles est donc mauvais; on aurait alors peu raison d'en prendre conseil. De ce qu'un usage est établi même depuis longtemps dans un pays, ce n'est pas toujours une preuve que l'usage est bon. Malheureusement, chez nous l'usage est un maître dont on accepte la tyrannique puissance, presque toujours sans examen. Il est incontestable pourtant qu'un usage ne saurait faire loi, et qu'il ne peut de-

BIBLIOTECA USVIASI

venir autorité vraiment décisive que lorsqu'il est justifié par de bons résultats.

Si donc on excepte l'inconvénient que nous avons déjà signalé en parlant de l'égrappage, celui de donner des eaux-de-vie un peu moins bonnes, et celui peut-être de causer une légère absorption de liquide lorsque le raisin est grillé, ou meurtri par la grêle, ou *millerand*, cas particuliers dans lesquels nous conseillons de n'en faire qu'un usage partiel, nous ne sachons pas qu'il puisse exister contre l'emploi de la grappe des objections tant soit peu sérieuses ; s'il en est quelques-unes, nous ne les connaissons point.

En général, on dédaigne beaucoup trop cet excellent moyen de conservation et d'amélioration des vins ; on l'emploierait sans doute davantage si l'on était forcé de le demander à des contrées lointaines, ou s'il coûtait fort cher ; on le dédaigne parce qu'il est entre les mains de tous et qu'il ne coûte rien.

Quant à nous, nous le considérons comme souverainement utile, et plein de confiance dans ses bons effets, nous ne cesserons d'en recommander l'usage, convaincu que nous sommes que c'est le moyen le plus sûr et le plus puissant d'améliorer la plupart de nos vins, et de leur donner la couleur, le corps et les facultés conservatrices dont quelques-uns d'entre eux ne sont point assez pourvus.

BIBLIOTECA USVMSJ

Preuve à l'appui de l'efficacité de la grappe.

Le propriétaire d'un vignoble fort médiocre nous écrivit un jour pour nous consulter sur les moyens d'améliorer ses vins, naturellement très-faibles, et qu'il ne pouvait presque jamais conserver.

Nous lui renouvelâmes le conseil que plusieurs fois déjà nous lui avions donné, celui de cuver avec la grappe. Ce propriétaire nous répondit qu'il était sur le point de décuver, et qu'il n'était plus temps de recourir à ce moyen; mais que, bien qu'il eût toute confiance en nos prescriptions, il hésiterait cependant à les mettre en pratique, attendu que le raisin, ayant été récolté peu mûr, il craindrait d'augmenter encore la verdeur de ses vins. Cette objection aurait paru sérieuse à qui n'aurait pas maintes fois pu juger les excellents effets du tannin sur les vins verts. Quant à nous, nous n'eûmes qu'un regret, c'est qu'il ne se présentât pas à notre esprit une substance plus astringente encore que la grappe, et que nous pussions conseiller à sa place. Toutefois, nous nous rappelâmes que, dans un voyage que nous avions fait depuis peu dans ce vignoble, nous y avions remarqué une quantité considérable de prunelles (les fruits de l'épine noire); le moyen d'amélioration nous sembla tout trouvé. Nous nous hâtâmes donc de répondre qu'il existait encore un moyen d'amélioration dont nous garantissions l'efficacité : c'était l'addition à la vendange d'une seille par muid (300 litres) de prunelles écrasées, sauf le noyau toutefois. Le propriétaire eut peine à se décider; cependant il parvint à faire violence à ses préventions, et notre conseil fut suivi. Dans une pièce de couche de sept muids environ, on introduisit autant de seilles de prunelles préalablement écrasées.

L'expérience en resta là, et personne ne songeait plus à en constater les résultats, lorsque, huit ou dix mois après, assistant à une livraison de vin que faisait le propriétaire en question, nous remarquâmes que tous les vins qu'il livrait étaient en voie de se perdre,

BIBLIOTECA USIAS

qu'ils éprouvaient une fermentation très-vive, que leur couleur était déjà sensiblement affaiblie, et qu'il suffisait d'une semaine au plus pour qu'ils fussent complètement tournés.

Dans un endroit isolé de la cave se trouvait une pièce de sept muids environ qu'on paraissait avoir séparée à dessein et après laquelle se trouvait une cannelle. Quelques percussions sur un des fonds nous indiquèrent que cette pièce était en toute vidange, ce qui nous fut confirmé par la personne chargée de la cave, qui nous dit qu'il ne devait plus rester dans ce fût qu'un muid et demi à deux muids de vin, le surplus ayant été livré depuis à peu près deux mois.

Il était naturel de penser que si le vin qu'on livrait était inférieur, celui qui était depuis si longtemps en vidange devait être totalement altéré. Nous voulûmes nous en convaincre et en tirâmes dans un verre; mais grand fut notre étonnement quand, au lieu d'un vin tout-à-fait altéré, comme nous nous attendions à le trouver, nous vîmes un vin de la plus belle couleur, d'une limpidité parfaite et complètement exempt de goût d'évent. — Ce n'est pas du vin du pays, dîmes-nous tout surpris à la personne qui livrait le vin. — C'est exactement le même que celui que je livre, nous répondit-elle; seulement je me rappelle que cette pièce est celle où l'on a mis les prunelles.

Remarquables effets du tannin, car c'était à sa présence qu'étaient dus ces avantages; le vin qui en était privé était faible, décoloré, sans aucune espèce de corps, était enfin en grande voie de se perdre; et le même vin, dans lequel on avait introduit cette substance, montrait une couleur parfaitement conservée, brillante même, avait beaucoup de corps et point du

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

tout le goût d'évent, même après une vidange aussi prolongée que celle qu'on lui avait fait subir.

Sans doute, la belle coloration du vin dans cette circonstance était due aussi à l'action des prunelles, dont la pellicule est fort riche en matière colorante; néanmoins, il n'est pas douteux que la substance qui a agi le plus efficacement dans ce cas et qui a le plus contribué à la production des bons effets que nous venons de signaler est le tannin, substance dont la grappe est très-abondamment pourvue.

Faudrait-il quelques preuves encore pour constater la puissance conservatrice de la grappe? Nous pourrions rappeler ce fait particulier que les *piquettes* ou *rapés* des vignerons, qui ne sont autre chose que de l'eau jetée sur des grappes, se conservent très-bien avec ces seuls éléments, tandis que les vins que ces grappes ont produits se gâtent très-souvent à côté d'elles!

Nous rappellerions, enfin, cet autre fait si généralement connu, que le cidre fabriqué avec les pommes les plus douces ne saurait présenter des garanties de conservation si l'on n'y fait entrer une certaine proportion de pommes un peu *âpres*, c'est-à-dire qui renferment dans leur constitution une assez forte proportion de tannin.

La grappe rend le vin beaucoup plus salubre.

Qu'il nous soit permis d'ajouter un dernier trait en confirmation de la valeur de la grappe et des heureux effets qu'elle produit sur l'économie. La grappe, nous l'avons dit plus haut, rend le vin éminemment salubre, et nous venons, le premier peut-être, constater cette propriété si importante de son emploi : que si l'on n'a

BIBLIOTECA USV IASI

pas foi à notre affirmation, qu'on se rappelle le perfectionnement qu'elle apporte dans l'acte fermentatif; qu'on se rappelle que, par cette fermentation meilleure, les principes constituants du vin subissent une élaboration plus complète; que le ferment est mieux décomposé; que les acides sont singulièrement modifiés; que, par le tannin qu'elle introduit dans la constitution du vin, elle en augmente notablement les qualités conservatrices, et lui donne en quelque sorte un caractère de similitude avec le vin de Bordeaux, un des vins les plus salubres du monde, et l'on aura la certitude que la qualité nouvelle et si précieuse que nous attribuons à la grappe n'est point un rêve, mais une réalité facilement appréciable pour tous et qu'on ne saurait raisonnablement lui dénier.

BIBLIOTECA USVIASI

Cuvage de courte durée : ce que nous entendons par ces mots.

Nous n'entendons pas, par ces cuvages de courte durée, les cuvages de vingt-quatre, trente-six heures, comme on l'a pratiqué quelque temps dans certains vignobles; c'est une exagération d'un bon principe, et nous la condamnons. Les cuvages de courte durée, dont nous sommes partisan, sont les cuvages de cinq, six et huit jours, plus ou moins, suivant les circonstances, comme on les pratique en Bourgogne, par exemple. Ces cuvages, en effet, sont sans doute les meilleurs et les seuls qu'on doive pratiquer.

Nos observations personnelles à différentes époques, notamment en 1834 et en 1840, n'ont fait que nous confirmer de plus en plus dans notre manière de voir à cet égard.

Dans ces deux années, les récoltes ont été presque partout tellement abondantes, que toutes les cuves, tous les fûts étaient pleins, beaucoup de vignes restant encore à vendanger ; force fut donc de ne suivre aucune règle, et de décuver les premières vendanges, au bout de très-peu de temps, pour faire place à celles qui restaient encore à récolter.

Nous en appelons aux propriétaires, aux vignerons qui, dans ces deux années, sans guides qui les dirigeassent, et ne suivant d'autre loi que celle de la nécessité qui les obligeait à se faire de la place, ont décuvé au bout de quelques jours, à dater de la fermentation commencée ; ces vins n'ont-ils pas été ceux de toute leur récolte qui se sont le mieux conservés? N'ont-ils pas montré constamment une fermeté, une sève que n'ont jamais eus, dans les mêmes années, les vins des mêmes crus, même de crus beaucoup meilleurs qu'on avait laissé cuver indéfiniment?

Sans aucun doute, les cuvages de courte durée doivent être considérés comme les seuls rationnels, et nous les regarderons toujours comme les conservateurs les plus puissants de l'organisation du vin.

Nous allons, dans les chapitres qui vont suivre, essayer d'en fournir la preuve, en examinant leur mérite sous des points de vue différents : sous celui de la force du vin, sous celui de son bouquet, de sa coloration, sous celui de l'influence qu'ils exercent sur les vins des terres marneuses, granitiques ou gypseuses ; nous les considérerons aussi au point de vue de leur influence sur les pressurages et les marcs, et enfin sous celui de la distillation.

BIBLIOTECA USVMA

Cuvages de courte durée conservateurs de la force du vin.

Chacun connaît l'affinité des substances végétales pour l'alcool et leur grande disposition à s'emparer de ce dernier ; or, les marcs étant, comme il est inutile de le dire, une substance végétale, doivent posséder et possèdent, en effet, naturellement cette tendance.

Il est donc évident que si le cuvage se prolonge un peu longtemps, les marcs étant en contact prolongé avec l'alcool, ils en absorberont une quantité notable ; et si l'on pouvait en douter un instant, il suffirait d'interroger la distillation : les marcs de vin cuvés longtemps rendent beaucoup plus d'eau-de-vie que ceux qui n'ont cuvé que peu de temps, parce qu'ils ont absorbé une somme de spiritueux beaucoup plus considérable ; si donc ce spiritueux se trouve dans les marcs, il ne se trouvera plus dans le vin ; ce sera donc un vin affaibli.

Si, au contraire, on ne fait subir au vin qu'un cuvage de courte durée ; si, par exemple, on ne dépasse pas l'époque où la partie sucrée est convertie en alcool, cet alcool ne demeurant pas en contact avec les marcs, ne pourra être absorbé par eux et se trouvera dans le vin ; le vin conservera donc toute sa force.

Les cuvages courts sont conservateurs de la force du vin ; en voici une nouvelle preuve :

Dans les cuvages de longue durée, très-souvent le vin est surpris par la dégénération *acide*, et l'aigre ne se formant qu'aux dépens de l'alcool, tout ce qui, dans cet alcool se convertit en acide est de moins pour la force du vin ; c'est donc encore un vin affaibli.

En effet, tout vin aigri est devenu plus ou moins

BIBLIOTECA USVASF

faible suivant le degré d'acide qu'il a contracté; et si quelquefois on a cru reconnaître à ce vin plus de force, on s'est trompé : il a plus de mordant qu'avant d'être acide, sans doute, mais ce mordant est celui de l'acide acétique, celui du vinaigre ; mais ce n'est point du tout le montant alcoolique, ce n'est pas de la force.

Comment, en effet, pourrait-il posséder cette force, puisqu'il y a chez lui déperdition évidente du seul principe qui puisse la produire?

Les cuvages de courte durée sont donc encore, pour cette raison, conservateurs de la force du vin; voyons maintenant comment ils sont conservateurs de son bouquet.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Cuvages de courte durée conservateurs de son bouquet.

Ce parfum si suave, cet agent mystérieux si fugace qu'il échappe aux plus subtiles investigations, cette fleur qu'un souffle flétrit, ce bouquet enfin est-il communiqué au vin par l'espèce particulière du cépage, ou lui vient-il du sol?

Nous l'avons dit en commençant : le bouquet est communiqué au vin par *le plant*, et c'est le sol qui, par la composition plus ou moins parfaite de ses éléments, rend ce liquide plus ou moins parfait à son tour.

Mais, si disposé qu'il soit à se produire, ce bouquet ne peut jamais se développer que sous l'influence d'une bonne manutention, surtout qu'avec un bon cuvage.

Qu'un vin appartienne au cru le plus distingué, qu'il provienne des meilleurs cépages, que le raisin qui l'a produit ait mûri dans la plus heureuse exposition, qu'il

renferme enfin tous les éléments possibles de parfum et de bouquet, ces agréments disparaîtront toujours sous l'influence de cuvages trop longtemps prolongés.

Par ces trop longs cuvages, les principes du vin se dénaturent, perdent toute énergie, toute saveur aromatique, tout arome flatteur, tout bouquet enfin, et cela doit être.

La fleur ne donne son parfum que lorsqu'elle possède la santé, la vie; dépérit-elle, vient-elle à se flétrir, son parfum disparaît. Ainsi en est-il du vin.

De récentes investigations nous ont appris que beaucoup de vins que, jusqu'à présent, l'on n'avait jugés susceptibles d'aucun bouquet, pouvaient cependant, lorsqu'on les soumet à une bonne manutention, en produire un très-agréable ; tels sont, entre beaucoup d'autres, ceux de certains vignobles de la Meuse, de la Moselle, de l'Allier, de l'Ain, de la Haute-Saône, du Doubs, du Jura, etc.

Soumis, dans ce dernier pays surtout, à des cuvages de deux, de trois mois et plus, car on croit généralement en Franche-Comté que le vin est d'autant meilleur qu'il reste plus longtemps en cuve, beaucoup de ces vins ne sont entonnés que lorsque les marcs s'altèrent et se décomposent.

Nous venons parler de cuvages de deux et de trois mois, nous en connaissons de quatre, de six mois et beaucoup plus. Dans un vignoble de choix de la Franche-Comté, nous pourrions citer plusieurs propriétaires qui, l'an dernier, avaient encore leur vin *en cuve*, le croirait-on, une année après la vendange !

Du vin fait dans de pareilles conditions, fût-il environné de toutes les précautions imaginables, n'est plus du vin : ce n'est plus qu'un liquide *altéré, moitié ai-*

BIBLIOTECA USIAS

gri, moitié putréfié, infecté par le goût de marc, et chez lequel toute saveur vineuse et aromatique et tous les éléments conservateurs ont disparu.

En pourrait-il être autrement? Quels sont les principes qui pourraient se conserver sains sous l'influence d'une manutention aussi déplorable?

Les vins de Bourgogne, de Bordeaux, du Beaujolais, renommés, à si juste titre, pour leur bouquet si flatteur, n'en conserveraient pas la moindre trace s'ils étaient traités d'une semblable façon.

Sans doute, ces cuvages d'un an ne sont pas les plus communs, mais c'est bien assez déjà de ceux de deux, de trois mois pour attaquer les principes du vin et changer entièrement leur nature.

Car ce sont les principes les plus légers, les plus fugaces qui sont les premiers attaqués par de pareils cuvages; ce sont les principes aromatiques, les éthers qui disparaissent les premiers, c'est surtout et par-dessus tout le bouquet.

On conçoit dès-lors combien les cuvages prolongés, en maintenant le vin sous l'influence indéfinie de l'action fermentative, doivent exercer de fâcheux effets sur ce liquide, et nuire au développement de sa saveur vineuse et aromatique.

Et combien, au contraire, les cuvages de courte durée, en maintenant le mouvement fermentatif dans de plus sages limites, et en affranchissant le vin des effets d'une effervescence que sa trop longue durée rend toujours désorganisatrice, doivent être et sont, en effet, conservateurs de son bouquet.

BIBLIOTECA USVIASI

Cuvages de courte durée conservateurs de la couleur.

La couleur ne peut se former dans le vin que par son contact avec la pellicule du raisin, c'est un fait trop évident pour être contesté; mais serait-il raisonnable de penser que plus ce liquide séjournera dans la cuve avec cette pellicule, plus il en extraira de matières colorantes? Assurément non.

Si plus on prolongeait le contact du moût avec la pellicule, plus on devait donner de couleur aux vins, ceux que l'on fait cuver deux, trois mois, *un an même*, comme on le pratique dans certains vignobles, en dehors de tout bon sens et de toute raison, devraient être extrêmement colorés, et leurs pressurages, surtout, devraient être *noirs*; cependant il n'en est point ainsi, et le contraire se produit chaque année dans les vignobles où l'on pratique un mode de cuvage aussi pernicieux; les vins perdent leur couleur, et les pressurages sont entièrement jaunes, ont la teinte de la brique, parce qu'il y a chez eux altération profonde du principe colorant, et parce que leur couleur est complètement dénaturée par les acides.

Le contact du vin avec la pellicule doit donc avoir ses limites, plus ou moins bornées assurément, suivant l'état de la vendange; ainsi, dans les régions méridionales, où le raisin est presque toujours à l'état parfait de maturité, et où l'élément sucré est très-abondant, on peut, sans inconvénient, prolonger ce contact, mais, dans nos régions moyennes et dans les vignobles du nord, où la maturité est souvent incomplète, et où les vins renferment beaucoup d'acide, lorsqu'on laisse l'élément colorant en contact prolongé avec cet acide,

BIBLIOTECA UAS

ce dernier agit d'une façon très-vive sur la couleur, et exerce sur elle une action fortement corrosive.

Il est donc permis de conclure que si les cuvages de trop longue durée ont pour effet d'affaiblir, de détruire même la couleur du vin, en prenant le moyen contraire, c'est-à-dire en ne faisant subir à ce liquide qu'un cuvage de courte durée, on prend le moyen le plus naturel et le plus sûr pour assurer chez lui la conservation de cet avantage.

Cuvages de courte durée conservateurs des vins des terres marneuses, granitiques, gypseuses, etc.

Nous venons de voir les cuvages de courte durée conservateurs de la force du vin ainsi que de son bouquet; voyons-les maintenant au point de vue de la conservation des vins des terres marneuses, granitiques, gypseuses, sortes de vins qui se font rapidement, et qui, d'habitude, supportent mal le transport.

On s'accorde à reconnaître aux vins des terres que nous venons de nommer, des qualités qui les rendent agréables; mais on reconnaît aussi qu'ils se font un peu vite; que très-souvent ils sont potables dans l'année même de leur récolte, et qu'ils prennent alors une teinte et un goût de vétusté tels que l'auraient à peine des vins de plusieurs années.

Le commerce caractérise ces vins par la dénomination de *vins tendres;* ils le sont en effet.

Les excellents vins de Salins, ceux qu'on recueille surtout dans les sols liaso-kupériens (marno-gypseux), pourraient être cités comme des types de ces vins agréables et délicats.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Nous avons dégusté quelquefois les produits de ce vignoble distingué, et nous avons remarqué, en effet, chez eux cette disposition à se faire promptement; nous avons remarqué, de plus, qu'ils supportaient mal le transport, et qu'ils étaient sujets à se piquer assez facilement.

En présence de ces inconvénients, nous nous sommes demandé si réellement ils ne seraient point remédiables, et s'il ne serait pas possible au moins de leur apporter quelque modification.

La nature du sol est pour beaucoup, sans doute, dans la constitution de ces vins délicats; mais il existe un moyen sûr de raffermir cette constitution peu énergique, et de donner à ses éléments une vitalité plus grande.

Ces vins, quoique très-agréables, manquent de corps; le tannin, en effet, ne se trouve chez eux qu'en proportion très-faible. Que faudrait-il alors pour lui donner ce principe?

Le cuvage avec la grappe!

C'est, sans contredit, pour ces vins, comme pour la généralité de nos vins franc-comtois, l'amélioration capitale.

C'est au tannin que les vins de Bordeaux, qui sont peu alcooliques, doivent leur longue existence, et la propriété de voyager sous toutes les latitudes en s'améliorant toujours davantage.

Ce serait aussi, pour les vins dont nous parlons, le premier moyen d'amélioration que l'on aurait à accomplir.

Il en est un second qui doit marcher nécessairement avec le premier, et dont il est fort important aussi de faire usage.

A des principes *tendres* et faciles à se *faire*, le

BIBLIOTECA USVA

bon sens indique qu'il ne faut pas des attaques trop longtemps prolongées, c'est-à-dire une fermentation trop longue.

On conçoit, en effet, quelle influence désorganisatrice une fermentation de trop longue durée doit opérer sur des principes aussi délicats, et combien elle doit tendre encore à les affaiblir.

Il faut donc à ces vins des *cuvages courts ;* il leur faut des cuvages *organisateurs*, qui ne fassent subir à leurs principes que les modifications que réclame la nature de leur constitution ; mais qui, loin de les attaquer dans leur essence, leur laissent, au contraire, *leur vie tout entière.*

Sont-ce de semblables cuvages que l'on fait subir à ces vins? Non, sans doute.

Au lieu d'employer les moyens que nous venons d'indiquer, et qui seuls sont capables de leur donner de la fermeté, du corps et des garanties de conservation, on prend des moyens qui altéreraient la constitution des vins les plus robustes, et qui détruiraient chez eux tout principe de vie, de force et de durée.

Comme on le pratique trop généralement en Franche-Comté, on *cuve sans la grappe*, on prolonge les cuvages deux mois et plus, même en vaisseaux découverts, avec cette seule et bien faible précaution de *terrer* les cuves quand la fermentation tumultueuse est apaisée ; et, plus tard, quand ces vins sont en cave, on néglige presque complètement pour eux le soin si indispensable du remplissage : c'est dans les vices de cette manutention que nous voyons surtout les causes qui dénaturent la constitution de ces vins de mérite, et les font tendre à une dégénération précoce.

Qu'on expérimente les moyens d'amélioration que

BIBLIOTECA USVIASI

nous indiquons, moyens bien simples et à la portée de tous :

Cuvage avec la grappe ;

Cuvage de courte durée ;

Soutirage rigoureux en mars ;

Mais surtout, remplissage tous les mois.

Qu'on fasse l'essai de ces moyens, et l'on ne tardera pas à reconnaître, dans ces vins, un tempérament tout autre, et à voir disparaître sans retour les inconvénients que nous avons tant de fois signalés.

Dans les pays où l'on cuve avec la grappe, où les cuvages sont courts et les remplissages réguliers, les produits que nous venons de citer se font moins vite, ne se *piquent pas*, supportent les voyages sans contracter d'altération, enfin se comportent généralement bien, et le défaut léger qui leur vient du sol, celui d'être bientôt prêts à boire et de jaunir facilement, non-seulement cesse d'être un défaut, mais, par la bonne manutention qu'on leur fait subir, il devient pour ces vins un véritable agrément.

BIBLIOTECA USVIAS

Cuvages de courte durée conservateurs des pressurages.

Dans la Bourgogne, la Champagne, le Mâconnais, etc., où les cuvages sont de courte durée, les pressurages sont excellents, et la couleur en est toujours fort belle.

Le court espace de temps qu'ils ont passé dans la cuve ne leur ayant pas permis d'y contracter d'altération, on les mélange en entonnant, avec les vins auxquels ils communiquent beaucoup de fermeté, de force, et qu'ils enrichissent de leur belle coloration.

On ne pourrait, sans doute, mélanger ainsi aux vins les pressurages qu'on obtient dans les vignobles où l'on prolonge indéfiniment les cuvages, et si l'on opérait de tels mélanges, ce ne serait pas impunément, car après avoir été soumis pendant si longtemps aux influences de l'air, exprimés qu'ils sont d'ailleurs de marcs, presque toujours altérés, ils renferment en eux des germes de putréfaction, d'acétification surtout, qui, s'ils ne se montrent pas de suite, n'en subsistent pas moins, et deviennent, tôt ou tard, funestes aux vins avec lesquels on les mélange.

Si l'on veut de bons pressurages, il faut procéder comme pour avoir de bons vins : il faut de bons cuvages.

C'est une chose extrêmement utile que de bons pressurages; ils ont à nos yeux une très-grande valeur pour l'amélioration des vins; ils en ont une très-grande également pour le rétablissement de ceux qui ont subi quelque altération. Ils valent, pour cet usage, généralement mieux que les vins, parce qu'ils sont plus alcooliques et qu'ils ont plus de corps; mais, pour qu'il y ait un véritable avantage à les employer ainsi, il faut, nous le répétons, qu'ils soient *parfaitement sains*.

Nous venons de dire que les pressurages valent, en général, mieux que les vins pour le rétablissement de ces liquides lorsqu'ils sont altérés, parce qu'ils ont plus de corps : ils contiennent, en effet, beaucoup plus de tannin, et ils tirent ce tannin de la grappe, de la pellicule et des pepins.

Ils conviennent mieux aussi parce qu'ils sont plus alcooliques; en effet, ils sont pourvus d'une somme de spiritueux plus considérable que les vins; ce dernier avantage leur vient, comme nous le savons, de l'affi-

BIBLIOTECA USV IAȘI

nité qu'ont les marcs pour l'alcool, et de l'absorption qu'ils en opèrent.

Dès lors, les pressurages étant le résultat de l'expression des marcs, ils doivent nécessairement renfermer plus de tannin et plus d'alcool que les vins.

Cuvages de courte durée conservateurs des mares.

Les cuvages courts sont aussi le seul moyen d'obtenir des marcs vineux et de bonne qualité, toujours excellents pour guérir, au moins pour relever un peu les vins *montés, affaiblis, peu francs*, décolorés, ou qui ont subi quelque altération.

On décuve au bout de peu de jours, comme nous en donnons le conseil, et quand on a tiré de la cuve tout le vin qui doit en sortir, on jette le vin malade sur ces marcs bien conservés, et l'on foule énergiquement. Il s'établit bientôt dans la cuve un travail nouveau qui tend à reconstituer les principes altérés ou seulement affaiblis du vin qu'on vient d'y jeter, et qui lui rend une partie des qualités qu'il a perdues.

Mais on ne peut obtenir des résultats semblables qu'avec des marcs dont les principes sont dans un état de santé parfait, et ils ne peuvent être ainsi que lorsqu'ils sont restés *peu de temps en cuve*.

Cuvages les plus convenables au point de vue de la distillation.

Dans les vignobles du centre et du nord de la France la distillation des vins n'est pratiquée que dans des cas fort rares, et avec raison ; les vins de ces contrées renferment une dose d'alcool trop faible pour qu'on puisse

BIBLIOTECA JSVASI

trouver profit à en opérer la distillation; on n'a recours à ce moyen que lorsque les vins sont altérés, tournés, ou qu'on ne peut en tirer aucun autre parti.

Mais dans nos vignobles méridionaux, où les vins sont généralement pourvus d'une proportion très-forte d'alcool, chaque année une quantité notable de ces produits est livrée à la distillation; il est même dans ce pays des vins tout-à-fait communs qui n'ont pas d'autre destination; on les nomme *vins de chaudière*.

Chaptal s'est beaucoup occupé de ces vins, et voici l'opinion que cet œnologue exprime à leur égard : « Il faut, dit-il, tout sacrifier à la production alcoolique, et laisser ces vins conséquemment fermenter le plus longtemps possible. »

Ce savant a raison, s'il entend parler des vins soumis d'abord à l'action du pressoir et séparés de leurs marcs.

On doit, en effet, laisser fermenter le plus longtemps possible les vins en cet état, lorsqu'on les destine à la distillation; car, puisqu'on demande d'eux qu'ils fournissent la plus grande somme d'alcool possible, on a dû nécessairement laisser acquérir au raisin la maturité la plus complète, afin qu'il renfermât une très-forte proportion de sucre. Or, il faut, avant de passer ces vins par les flammes, que le sucre qu'ils contiennent en excès soit complètement décomposé, et cette décomposition ne peut avoir lieu que par l'effet d'une fermentation prolongée. Chaptal (1) a donc raison, s'il comprend

(1) En constatant les indications données par Chaptal relativement aux vins qui doivent servir à la distillation, nous avons fait une simple appréciation, mais point du tout une critique; nous gardons trop de respect à la mémoire du chimiste illustre qui, comme savant et comme ministre, a rendu tant de services à l'agriculture et à la France.

BIBLIOTECA USVIASI

qu'il faut laisser fermenter le plus longtemps possible les vins destinés à la distillation, mais après les avoir préalablement séparés de leurs marcs.

Il est regrettable que cet œnologue ne donne point cette explication; car, prendre à la lettre son conseil, ce serait, il nous semble, non point tout sacrifier à la production alcoolique, mais sacrifier, en quelque sorte, cette production alcoolique.

En effet, puisque les substances végétales ont beaucoup d'affinité pour l'alcool, il est constant que si l'on prolonge indéfiniment leur contact avec ce spiritueux, ils absorberont une quantité notable de ce dernier. Ce fait est surabondamment prouvé par la distillation : nous l'avons dit déjà, les marcs cuvés longtemps rendent beaucoup plus d'alcool que ceux qui sont restés peu de temps en cuve.

La chose donc qu'on a surtout en vue, le but qu'on se propose, ne serait point atteint, parce que, au lieu d'obtenir un surcroît de spiritueux en agissant ainsi, on éprouverait, au contraire, une perte très-sensible à cet égard. Voilà un premier inconvénient.

Celui-ci n'est pas moins palpable.

Chaptal, en conseillant des cuvages prolongés pour les vins que l'on destine à la distillation, oublie de conseiller le cuvage en vaisseaux clos.

Prolonger des cuvages en cuves ouvertes, surtout dans les années chaudes et dans les contrées méridionales, c'est livrer infailliblement son vin à l'acide.

L'aigre ne se forme qu'aux dépens de l'alcool; loin donc d'augmenter la somme d'alcool que l'on veut obtenir, ce procédé la diminue au contraire d'une quantité d'autant plus notable que la dégénération acide est devenue plus prononcée.

BIBLIOTECA USVIASI

Aux deux grands inconvénients que nous venons de signaler, vient s'en ajouter nécessairement un troisième.

Non-seulement l'aigre diminue notablement la quantité de spiritueux contenu dans le vin, mais il a une persistance telle qu'il résiste à la distillation et se transmet à ses produits.

Les eaux-de-vie faites avec des marcs aigris ont toujours le goût d'aigre. On ne saurait donc admettre des cuvages prolongés pour les vins destinés à la distillation, que lorsqu'on *les a pressés, séparés de leurs marcs et fait cuver en vases clos.*

Enfermés ainsi dans les tonneaux, à l'abri du contact de l'air, et loin de toute influence défavorable, non-seulement il est sans inconvénient de prolonger ce genre de cuvage, mais il est indispensable de le faire, afin de donner à la partie sucrée le temps nécessaire pour se convertir en alcool.

Voilà, ce nous semble, comment on doit entendre les cuvages prolongés pour les vins destinés à la distillation. Entendre autrement, serait, comme déjà nous l'avons fait voir, s'exposer à de très-graves inconvénients, et manquer tout-à-fait le but qu'on se propose, celui d'obtenir de ces vins, en les distillant, la plus grande somme d'alcool possible.

BIBLIOTECA USIAL

Résumé des principes relatifs au cuvage.

Nous résumerons ici ce que nous avons dit dans les chapitres précédents, relativement *au cuvage :*

Dans le cas de maturité incomplète ;

Dans celui de maturité ordinaire ;

Et dans celui de maturité parfaite.

Dans ces trois cas, disons-nous, bien qu'ils soient entre eux d'une complète dissemblance, nous pratiquons cependant pour chacun d'eux un mode de cuvage tout-à-fait identique.

Pour tous, nous cuvons avec la grappe.

Singulière anomalie, dira-t-on. En fait, cette anomalie n'existe point; elle ne saurait exister pour qui a pu juger l'heureux protéisme de la grappe, et constater les nombreux avantages que, dans les circonstances les plus opposées, on peut tirer de son emploi.

La persistance que nous apportons à conseiller le cuvage avec la grappe est chez nous le résultat d'une conviction qui ne fait que s'affermir par les faits qui, chaque jour, s'offrent à nos observations; c'est en consultant une dégustation exercée par de longues années d'expériences comparatives que nous nous sommes assuré, de manière à n'avoir plus aucun doute à cet égard, que la grappe est un agent précieux et dont on peut tirer parti dans les cas les plus divers, dans les cas de maturité incomplète, dans ceux de maturité ordinaire, dans ceux également de maturité excessive, pour les vins de bas aloi comme pour les vins de grand prix.

C'est par des cuvages bien conduits et courts surtout, que l'on pourra juger, comme nous l'avons fait nous-même, combien sont supérieurs les vins cuvés avec elle, aux vins des mêmes crus cuvés sans son secours.

Notre opinion trouvera des contradicteurs, sans doute. Certaines personnes considèrent la grappe comme au moins inutile; d'autres la regardent comme nuisible, ou comme communiquant au vin une saveur désagréable; ces personnes ne pensent ainsi que parce

BIBLIOTECA USVIASI

qu'elles ont fait un usage peu raisonné de cet agent, parce que, très-sûrement, elles l'ont laissé trop longtemps dans la cuve.

Qu'elles répètent leurs expériences, qu'elles opèrent des cuvages de courte durée, et nous avons la certitude qu'elles partageront entièrement notre manière de voir.

Détermination du moment le plus favorable pour opérer le décuvage.

Nous venons d'énoncer notre opinion relativement au cuvage dans les trois cas qui se présentent d'habitude, celui de maturité incomplète, celui de maturité ordinaire, celui de grande maturité; voici maintenant notre opinion pour les mêmes cas relativement au *décuvage*.

Quoique ces trois cas soient encore, entre eux, complètement dissemblables, nous choisissons encore, pour procéder à cette opération, une époque tout-à-fait identique.

Ainsi nous décuvons, dans chacun de ces cas particuliers, à cette époque toujours facile à saisir, *où le goût de sucre, commençant à disparaître, cède enfin la place à la saveur vineuse.*

Ce terme n'arrive pas, sans doute, pour tous les cas à la même époque : la fermentation peut se montrer variable, dans sa marche, suivant la composition de la vendange; elle peut être rapide, régulière, lente peut-être; il peut y avoir dans son accomplissement *différence de temps, c'est même inévitable*, mais cette différence de temps est la seule que puisse établir, entre ces cas particuliers, la différence de constitution.

BIBLIOTECA USAMV

Coloration du vin après le décuvage.

Nous avons démontré que ce n'est pas par un trop long séjour du moût avec la pellicule que le vin se colore davantage, et nous allons en fournir une preuve nouvelle en citant un fait que nous avons observé en 1834.

Contraint de nous faire de la place, nous soutirâmes, après quelques jours seulement de cuvage, un vin dont la coloration était à peine sensible : nous mîmes ce vin en cave, et ce ne fut qu'un mois après que nous en opérâmes la dégustation ; nous fûmes surpris de la qualité qu'il avait acquise ; mais une chose à laquelle nous étions loin de nous attendre, ce fut de lui trouver une couleur brillante et parfaitement formée, à peine rosé qu'il était au décuvage. Nous devons ajouter de plus, car c'est un fait à signaler, que ce vin revêtit plus tard une robe plus belle encore et beaucoup plus foncée.

Ce phénomène de la coloration du vin postérieurement au décuvage, lorsque le vin n'est plus en contact avec la pellicule, nous avons pu l'observer à différentes époques, et nous en avons entendu citer de nombreux exemples.

Il s'en est même offert à nos observations, depuis 1834, des cas fort remarquables ; mais ces cas particuliers se produisant toujours dans des vins ou cuvés avec la grappe ou envaisselés en tonneaux neufs, il ne saurait s'élever dans notre esprit le moindre doute sur l'origine de ce phénomène ; il est évident que dans ces différents cas, il avait nécessairement lieu sous l'influence du tannin, soit que ce dernier fût cédé par la grappe, soit qu'il le fût par l'envaisselage dans lequel le vin se trouvait placé. L'observation de ces faits nou-

BIBLIOTECA USAMV

veaux a été pleine d'intérêt pour nous, et nous y avons trouvé des motifs tout particuliers pour conseiller d'une façon plus pressante encore, aux propriétaires et aux vignerons, la méthode si favorable à leurs intérêts *du cuvage avec la grappe.*

Notions complémentaires sur la manière de traiter les fûts avant d'y placer le vin après le décuvage, et sur la régie d'une cave.

A l'époque de la récolte du raisin, nous avons donné des notions préliminaires sur la manière de traiter les fûts dans lesquels on place la vendange, pour éviter que, pendant la fermentation, le moût ne contracte les mauvais goûts dont ces fûts peuvent être affectés.

Au moment où nous sommes de placer le vin dans les tonneaux, nous avons à compléter cette œuvre, et à traiter, en définitive, ce qui est relatif aux fûts, ainsi qu'à la régie la plus convenable d'un cellier ou d'une cave.

BIBLIOTECA UNIVAS

De la cave.

On demande généralement pour une cave l'exposition du nord et une profondeur assez grande pour que la température y soit constamment la même. Les vins se comportent toujours mal dans une cave sujette à des variations de température trop fréquentes.

On doit y maintenir une lumière modérée, et éviter surtout la réverbération du soleil qui, en la rendant trop sèche, pourrait produire un très-grand déchet dans les tonneaux, et déterminer l'aigre dans ceux qu'on n'aurait pas soin de tenir parfaitement pleins.

Une cave ne doit pas non plus être trop obscure, car l'état d'humidité qu'entretient inévitablement une obs-

curité profonde, constitue un état toujours nuisible aux tonneaux, souvent même au vin qu'ils contiennent. La dégustation répétée de vins placés dans une cave humide nous les a constamment montrés inférieurs à ceux des mêmes crus placés dans une cave voisine, mais très-saine. Cette humidité peut devenir funeste, non-seulement aux vins en fûts, mais aux vins en bouteilles, qui contractent le goût de moisi ou d'autres mauvais goûts, lorsque ces vaisseaux sont placés sur la terre ou ne sont pas parfaitement bouchés et goudronnés avec soin.

Une cave doit être construite de manière à ne pas ressentir le mouvement des voitures, dont les trépidations peuvent faire remonter la lie et déterminer pour le vin une fermentation qui peut le perdre.

Il est inutile, néanmoins, de creuser cette cave à une trop grande profondeur.

BIBLIOTECA USVASI

Des caves trop profondes.

« Une opinion assez généralement répandue, c'est que plus les caves sont profondes, meilleures elles sont pour la conservation des vins. Or, c'est là une erreur que nous croyons devoir combattre. Les vins, comme la plupart des corps organisés, se plaisent dans l'air libre. Pour s'en convaincre, on peut goûter ceux qui ont été transportés dans les montagnes ; on leur reconnaîtra un développement de parfum et de qualité dont on n'a pas d'idée sur les lieux où ils ont été produits. Une atmosphère chargée de miasmes et d'exhalaisons nitreuses, telle qu'elle règne toujours dans les caves profondes, frappe le vin d'une atonie qui ne donne aucune énergie à la sécrétion des parties mucilagineuses

et les laisse en suspens dans le liquide, paralysant ainsi le développement de toutes leurs facultés aromatiques.

» Je citerai à l'appui de mon opinion un fait qui m'a toujours paru fort remarquable, c'est qu'on a constaté que les vins du Clos-Vougeot sont très-solides et moins sujets à maladie que beaucoup d'autres de la Côte-d'Or. Entre diverses causes assignées à cette meilleure manière d'être, celle que j'ai entendu citer par les hommes les plus habiles, et qui m'a toujours paru très-probable, c'est que le lieu où sont placés ces vins n'est point une cave, mais un vaste cellier au niveau du sol, dans lequel on entretient en même temps et l'obscurité pour arrêter l'introduction de la chaleur, et un courant d'air assez fort pour que les exhalaisons méphytiques n'y puissent séjourner. C'est là un fait qu'il m'a paru important de signaler aux propriétaires (1). »

BIBLIOTECA ASVISI

Conditions qui constituent une bonne cave.

Les ouvertures d'une cave doivent être dirigées vers le nord, et *la porte* doit avoir assez *de largeur pour qu'un fût d'assez fort volume, dix ou douze pièces, par exemple, puisse y entrer sans qu'on soit forcé de faire la dépense de le démonter.* On doit l'établir loin des rues, des cheminées, des ateliers, égoûts, courants, latrines, bûchers, et la recouvrir au moyen d'une voûte.

On doit l'entretenir dans un état d'extrême propreté; la circulation doit en être parfaitement libre, et jamais il ne doit y avoir *le moindre encombrement.*

Elle doit être pavée en dalles ou en briques bien cuites, et, dans tous les cas, toujours être parfaitement nivelée, car l'inégalité du sol peut donner lieu à beau-

(1) Bergasse.

coup d'accidents, surtout lorsqu'on y conserve des vins en bouteilles.

On ne doit point faire cuver la vendange dans les caves qui renferment du vin, parce que la fermentation de l'une peut perdre l'autre en excitant dans ce dernier un ferment mal éteint. Cette communication de l'une à l'autre peut se faire par l'air chargé des principes de la fermentation, et ses mauvais effets sont notablement augmentés par l'élévation de température qui en résulte.

On ne doit point non plus faire cuver les vins blancs nouvellement pressés dans les caves; leur vive fermentation peut également échauffer l'air aussi bien que le vicier; de plus, le ferment que ces vins rejettent dans les premiers moments de leur effervescence, ne tarde pas à se corrompre et à répandre une odeur des plus désagréables, concours de circonstances extrêmement fâcheux et qui toujours exerce sur le vin les plus pernicieux effets.

Les bois verts, les raves, les choux, les vinaigres, les fromages, le pain chaud surtout, tous les objets enfin susceptibles d'entrer en fermentation ou de la déterminer, doivent en être sévèrement éloignés.

Dans une cave bien tenue, les tonneaux doivent être placés de telle manière qu'on puisse circuler *autour, devant, derrière et sur les côtés;* il faut aussi qu'on puisse s'introduire en dessous pour y boucher les trous de cirons, de larves d'insectes, etc., et y placer des baquets en cas de coulage.

Les tonneaux de grand volume doivent toujours être établis sur des chantiers ou mâts cintrés; on doit en placer un à 16 ou 20 centimètres de chaque extrémité, et un troisième sous le ventre de ces pièces.

BIBLIOTECA USINAS

Quand on n'a pas de bois de cette espèce, on doit y suppléer par des *cales cintrées* assez hautes pour emboîter les fûts jusqu'au ventre, si cela est possible, afin que tout le poids du liquide ne soit pas supporté par les douves inférieures qui, dans ce cas, sont exposées à céder sous la trop forte charge qui les presse. Nous avons vu un fût de dix-huit tonneaux établi sur des chantiers plats, s'écraser subitement et perdre en quelques instants tout le liquide qu'il contenait.

Il convient, surtout dans les caves humides, de visiter souvent les chantiers, les cales mêmes sur lesquelles reposent les fûts, pour s'assurer s'ils ne sont pas atteints par la pourriture, qui, des mâts ou des cales, ne manquerait pas de se communiquer aux douves, et pourrait même, à la longue, en entretenant la partie inférieure des cercles dans un état permanent d'oxydation, compromettre gravement et les fûts et le vin qu'ils contiennent.

Il faut veiller aussi à ce qu'il ne s'établisse pas de fongosités noirâtres, brunes, jaunes, blanches quelquefois, soit sous le ventre des tonneaux, soit sur les fonds rapprochés des fours.

Ces végétations, semblables à de l'amadou plus ou moins épais, rongent les fonds et les douves des fûts à d'assez grandes profondeurs pour mettre les vins en danger. Elles commencent le plus souvent à s'établir sous les mâts, et des mâts passent aux douves et aux fonds qu'elles ne tardent pas à détériorer ; il faut aussitôt, où qu'elles soient placées, les faire disparaître ; quelquefois elles ne ressemblent encore qu'à une moisissure velue très-superficielle, et elles ont déjà pénétré très-profondément dans le bois.

On doit toujours entretenir dans une cave assez de

BIBLIOTECA USVIAS

tonneaux vides et parfaitement préparés pour recevoir le vin du plus grand des fûts de la cave, dans le cas où, par une circonstance imprévue, on serait forcé d'en opérer le soutirage.

Ce conseil mérite d'être pris en sérieuse considération.

Supposons que ce fût vienne à couler sans qu'on puisse arrêter le coulage ; supposons aussi que le vin qu'il renferme, entrant subitement en fermentation, demande un soutirage immédiat, comment y procéder, si l'on n'a pas un nombre suffisant de tonneaux vides et parfaitement préparés pour recevoir le vin?

Il s'est vu plus d'une fois que des propriétaires, des spéculateurs, s'étaient tellement encombrés, qu'ils se trouvaient dans l'impossibilité de pratiquer les soutirages nécessaires quand il en était besoin, et que par suite de ce manque de prévoyance, leurs vins se perdaient sans qu'ils pussent leur porter aucun secours.

Il faut aussi conserver toujours, dans une cave, un certain nombre de petits fûts d'un hectolitre, d'un demi, d'un quart même d'hectolitre, pour y déposer les *restes* de vins qui, placés dans de plus grands vaisseaux et abandonnés, comme cela arrive trop souvent, se perdent et perdent aussi les tonneaux avec eux.

Ces petits fûts servent aussi à placer les bonnes lies dont on soutire ensuite le clair lorsqu'elles ont fait leur dépôt, ou qui peuvent s'employer bouillantes avec beaucoup d'avantages pour faire des étuves.

Tout tonneau, quel qu'il soit, d'où sort le vin, doit être nettoyé immédiatement; rien n'est plus facile que de nettoyer un tonneau fraîchement vidé : deux ou trois aspersions à l'intérieur accompagnées d'un brossage énergique, mettent toujours le bois à vif, et quelques minutes suffisent pour le rendre parfaitement

BIBLIOTECA ASTURIAS

propre; si l'on attend, au contraire, qu'il blanchisse à l'intérieur et devienne gras, plusieurs heures suffiront à peine pour faire la même besogne, et toujours d'une manière imparfaite.

Lorsqu'un tartre trop abondant s'est aggloméré autour des parois intérieures des fûts, ce qui arrive surtout dans les années de maturité incomplète, il convient de faire tomber celui qui n'est pas tout-à-fait adhérent, au moyen de percussions plus ou moins répétées du marteau, ne laissant que celui qu'on ne pourrait enlever qu'à l'aide du ciseau. Cette substance qu'on nomme vulgairement *pierre au vin*, pourrait, dans les années de grande maturité, être vraiment utile; mais dans les années ordinaires, le vin en contient assez; dans les années froides, il en contient trop. On devra donc enlever, comme nous venons de le prescrire, le tartre boursoufflé et peu adhérent, qui recèle dans ses boursoufflures une humidité qui le décompose et le fait tomber au fond des tonneaux où, lorsqu'il est mélangé au vin, il devient une lie dangereuse et un agent plus ou moins énergique de fermentation.

BIBLIOTECA USVIASM

Tonneaux à l'aigre.

Nous avons entendu exprimer plus d'une fois cette singulière opinion : que les tonneaux aigris ne peuvent nuire au vin et ne lui communiquent point le goût d'aigre dont ils sont pénétrés.

Cela n'est point vrai : les tonneaux aigris communiquent sans aucun doute un goût plus ou moins acide au vin qu'on y dépose; aussi, lorsqu'on a des tonneaux en pareil état, jamais on ne doit leur confier de vin sans les avoir d'abord passés à la chaux vive, à l'eau, et

étuvés ensuite jusqu'à ce que leur saveur acide ne se produise plus du tout à l'odorat.

Ou, si l'on ne peut s'astreindre aux soins faciles que nous recommandons, quand ce sont des fûts maniables que l'on veut affranchir, tonneaux, feuillettes, etc., il faut les remplir d'eau jusqu'à la bonde, de façon à maintenir cette dernière dans une complète immersion, et les laisser huit ou dix jours en cet état.

Peu à peu l'acide dont ils sont pénétrés s'affaiblit, et après un temps assez court, il disparaît tout-à-fait.

On peut alors déposer du vin dans ces tonneaux sans inconvénient.

Mais si, après avoir passé ces fûts à l'eau, on ne les emploie pas de suite, on doit les faire égoutter avec soin, les faire sécher, de toute nécessité les mécher, puis les boucher hermétiquement jusqu'au moment de s'en servir.

Nous ne relèverons point ici cette singulière affirmation à peine croyable de la part de personnes qui ont la prétention de connaître les vins, et de savoir conduire les délicates opérations auxquelles donne lieu la manutention de ces liquides, à savoir :

Que les tonneaux qui ont contenu du vinaigre ne présentent aucun danger pour le vin.

Cette assertion est trop avant dans le domaine de l'absurde pour qu'il soit utile de la relever : *quand un tonneau est au vinaigre, il faut le laisser au vinaigre;* il ne doit plus avoir d'autre destination.

Ne point laisser les tonneaux à portes longtemps ouverts.

Les tonneaux à portes et les tonneaux de couche, en général, ne doivent rester ouverts que le temps *qu'on emploie à les nettoyer.*

BIBLIOTECA USV IAȘI

Dans les caves tenues avec négligence, on les laisse ouverts pour les sécher, dit-on, jusqu'à *ce qu'ils blanchissent à leur intérieur;* cette manière d'agir est des plus mauvaises, car l'efflorescence blanchâtre qui, dans ce cas, ne manque jamais de se produire, n'est autre chose qu'une moisissure grasse et épaisse qu'il n'est pas toujours facile de faire disparaître.

Quelquefois on traite ces tonneaux plus mal encore : *on ne les referme pas d'une récolte à l'autre.*

L'effet inévitable de cette manière de traiter les fûts est d'abord l'inconvénient que nous venons de signaler, celui de les faire moisir, pourrir même, et de rendre infects et invendables les vins qu'on y dépose; mais elle a aussi pour résultat, surtout dans les caves humides, de faire *travailler* tellement leurs fonds, qu'il faut souvent de grands efforts pour parvenir à replacer les portes.

Des fûts traités de cette façon ne durent pas moitié de ceux qu'on entretient convenablement, et les vins qu'on y dépose ne sont jamais bons, surtout jamais *francs.*

Les propriétaires qui tiennent à la conservation et à l'amélioration de leurs vins, doivent traiter ces fûts d'une toute autre façon.

Aussitôt qu'un tonneau à porte est vide, et qu'on ne le destine pas à recevoir immédiatement du vin, on doit le nettoyer avec le plus grand soin, le balayer, le brosser dans tous les sens, et le rincer ensuite avec du pressurage ou du vin inférieur. On l'éponge après cette opération, *on le referme de suite, puis on le mèche.*

Les mêmes soins doivent aussi être donnés aux fûts qui ne sont point à portes et qu'on n'a pas intention de remplir : aussitôt vides, ils doivent être rincés avec du

BIBLIOTECA USU AGR

pressurage ou du vin inférieur, bouchés et placés sur des chantiers, la bonde en bas ; au bout de quelques instants, sans changer le fût de position, on enlève la bonde, et le reste du liquide qu'il contient s'écoule en un instant.

Cette opération faite, *on mèche fortement le fût. On le mèche toujours, répétons-le* ; car, sans cette précaution, après un temps plus ou moins long, l'air qu'il renferme finit par se vicier, et le fût passe au moisi, à l'acide ou à d'autres altérations ; ce qui n'arrive jamais quand on l'a méché et *bondonné ensuite avec soin.*

Il est inutile de laisser ouverts les tonneaux à portes pour les sécher ; ils se sèchent parfaitement sous l'influence de la mèche. Ainsi, on accomplit d'abord un premier méchage les tonneaux encore frais ; puis, quinze jours après on mèche de nouveau pour faire disparaître les derniers restes d'humidité ; mèchant ensuite de six mois en six mois, et tenant les tonneaux toujours fermés et bondonnés avec soin, on peut les conserver *en parfait état pendant un temps indéfini.*

Des lavages énergiques, à grande eau d'abord, puis au vin ou au pressurage, *mais seulement lorsqu'on veut s'en servir*, suffisent toujours pour les rendre parfaitement propres, pour faire ressortir le brillant de leur tartre, leur couleur d'un rouge vif, et leur excellente conservation.

Fermer les tonneaux après les avoir nettoyés, passés au vin, puis épongés ou égouttés, et toujours les mécher ensuite, voilà la loi, et voici les avantages qui résultent de son observation :

BIBLIOTECA USM

Avantages de la fermeture des tonneaux après les avoir nettoyés et méchés.

Conservation indéfinie des fûts; conservation conséquemment de la franchise du vin et de son bon goût, vente toujours facile de ce produit, et vente surtout à bien meilleur prix; économie considérable de temps et d'argent, puisqu'on ne fait aucun frais, et que quelques lavages énergiques suffisent toujours pour leur parfait nettoyage; affranchissement, enfin, de ces goûts de fûts si dépréciateurs, qui font du vin, non-seulement une boisson détestable, mais qui le rendent encore si éminemment insalubre.

Désavantage de laisser les tonneaux ouverts.

Veut-on connaître maintenant les effets de l'inobservation de cette loi?

Qu'on se reporte à l'époque des vendanges de 1858; qu'on se rappelle ces caves en désordre, ces tonneaux devenus des foyers d'infection et dans un état d'altération si profonde que les eaux qui servaient à leur lavage, bien que trois ou quatre fois renouvelées, en sortaient encore noires et infectes.

Ce n'était plus seulement le travail de quelques minutes qui suffisait pour l'appropriation de ces fûts, c'était celui de plusieurs journées, pendant lesquelles les efforts de plusieurs hommes suffisaient à peine à les passer à l'erminette, au rabot, au feu même, et après ce travail coûteux et pénible, qu'avait-on fait? On avait rendu ces tonneaux plus propres sans doute, mais les avait-on guéris?

BIBLIOTECA USV IAȘI

Plusieurs mille pièces de vin, infectées par les plus mauvais goûts, étaient là pour répondre.

Et à qui s'étonnait de ces faits déplorables, on ne cessait de répéter :

C'est ce qui arrive toujours quand la récolte en vin manque pendant plusieurs années.

Sans doute et trop malheureusement, c'est ce qui arrive, et c'est ce qui jamais ne devrait arriver.

Dans aucun cas, en effet, le manque de récolte en vin, si longtemps qu'il se prolonge, ne saurait être admis comme excuse de l'altération des fûts, puisqu'avec quelques méchages on peut toujours la prévenir.

Hé quoi ! nous exécutons les travaux les plus pénibles pour obtenir une récolte que la vigne nous avait, pendant longtemps, refusée avec obstination ; nous employons, pour la faire réussir, des façons coûteuses et multipliées ; une température admirable, secondant nos efforts, protége cette récolte, et lui fait franchir heureusement les chances de la gelée de printemps, de la fleur, de la grêle, du brûle, etc., et quand, victorieuse de tant d'épreuves, cette récolte nous est enfin donnée ; quand elle nous est donnée surtout avec une abondance et une qualité des plus remarquables, *nous la recevons..... dans des fûts empoisonnés !.....*

Nos vignobles transcriront dans leurs annales les bienfaits que la Providence leur a si libéralement départis dans cette année bénie de 1858 ; ils diront la réussite admirable de toutes les récoltes, ces riches moissons, ces arbres chargés de fruits, surtout les magnifiques produits que partout a donnés la vigne. Mais s'ils disent que ces produits aussi exceptionnels sous le rapport de la qualité que sous celui de l'abondance ont été envaisselés, pour plus de moitié, dans

BIBLIOTECA USIAS

des tonneaux infectés par le goût de fût ; s'ils disent que par le fait de ces altérations dépréciatrices, ils ont perdu des centaines de mille francs, des millions peut-être, car combien de récoltes seront encore compromises (1) ? S'ils disent que ces pertes énormes en fûts et en vins ont été le fait d'une inqualifiable négligence, et qu'on aurait pu les conjurer toutes au moyen de l'insignifiante dépense de quelques sous de mèche, jamais on ne voudra le croire (2) !.....

Réflexions sur les altérations des fûts.

Il existe, pour les tonneaux comme pour les vins, deux sortes d'altérations : les altérations inorganiques ou superficielles, c'est-à-dire qui sont facilement guérissables, et les altérations organiques ou internes, qui tiennent à la décomposition même du bois, et qui ne peuvent conséquemment jamais guérir.

La conservation du vin étant liée de la façon la plus intime à la conservation des fûts, puisqu'il est impossible d'avoir jamais de bons vins avec des fûts altérés, on comprend combien les méprises en pareille matière peuvent être préjudiciables, et combien la détermination précise de ces altérations présente de véritable importance.

En effet, leur dissemblance se dissimulant sous des

(1) Les altérations organiques des tonneaux ne se guérissent plus.

(2) Les vignobles du Bordelais, de la Bourgogne, du Beaujolais, de la Champagne, etc., ne prendront sans doute pas pour eux les reproches que nous venons de formuler : nous sommes le premier à reconnaître que les vins, dans ces remarquables vignobles, sont l'objet des soins les plus intelligents et les mieux suivis.

BIBLIOTECA JSV MSI

dehors à peu près identiques, les erreurs sont rendues très-faciles, et souvent on peut confondre une altération organique avec une altération superficielle, et admettre comme bons des fûts qui ne sont plus utilisables sans danger pour le vin ; ou prendre une altération superficielle pour une altération organique, et faire rejeter des fûts dont on pourrait tirer encore un excellent service.

Les yeux pour juger la couleur du bois, l'odorat pour en saisir le mauvais goût, sont les guides que l'on choisit d'habitude ; ce sont aussi les plus naturels ; néanmoins ils peuvent quelquefois induire en erreur. Le recours aux instruments devient alors la seule ressource : en effet, l'erminette en enlevant du bois dans l'intérieur des fûts, le rabot en en ôtant sur le côté des douves, accuseront d'une manière plus sûre encore le véritable état des tonneaux, qui seront sains et parfaitement utilisables, si leur bois se montre sain et sans mauvaise odeur ; qui seront malsains, au contraire, et qu'on devra rejeter, si l'erminette ou le rabot ne laissent plus apercevoir qu'un bois gris ou noir, d'une odeur fétide et nauséabonde, odeur et aspect toujours accusateurs du goût de fût, le plus persistant et le plus inguérissable des mauvais goûts.

C'est ici le cas, peut-être, de combattre quelques erreurs trop généralement répandues chez nos propriétaires de vignes et nos vignerons, malgré l'extrême préjudice qu'elles leur causent tous les ans.

Une des plus importantes, et dont nous avons déjà parlé, est relative à l'objet que nous allons traiter dans le chapitre suivant.

BIBLIOTECA USVIASI

Cuvage de la vendange comme moyen d'assainir les fûts.

Le cuvage, dit-on, dans certains pays, *est comme le feu, qui tout rédime et sanctifie!.....*

Nous ne partageons point du tout cette manière de voir, surtout dans son sens absolu, voici pourquoi :

Les altérations des fûts, comme celle des vins, avons-nous dit précédemment, sont de deux sortes :

Elles sont inorganiques, c'est-à-dire superficielles, elles peuvent alors, en effet, céder à l'application de moyens assez simples; nous les avons déjà fait connaître.

Ou bien elles sont organiques, c'est-à-dire résultent de l'altération même du bois, et alors elles sont inguérissables.

Veut-on la preuve de l'incurabilité de ces dernières altérations?

Des tonneaux dans lesquels, depuis plus de trente ans, on a constamment fait cuver de la vendange, où l'on a ensuite constamment placé du vin, communiquent encore, chaque année, leur mauvais goût à ce liquide et toujours avec la même intensité.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Le cuvage est un moyen doublement dangereux quand les fûts sont altérés organiquement.

D'abord *parce qu'il ne désinfecte pas les fûts.*

Ensuite *parce qu'il infecte le vin.*

Ces deux inconvénients ne manquent jamais de se produire, avec une simultanéité remarquable, quand on a affaire à un fût altéré organiquement.

Après le cuvage, le fût conserve son mauvais goût, et le vin en a pris un qu'il n'avait pas, c'est toujours ainsi que les choses se passent.

En effet, les tonneaux qui ont mauvais goût, ne le perdent pas pour le communiquer au vin qu'on y fait cuver ; ce goût est tout aussi intense chez eux après le cuvage qu'il l'était avant cette opération, et ils le transmettent aux vins des récoltes qui suivent, comme ils le transmetteraient encore après un demi-siècle.

Altérés dans leur bois, c'est-à-dire dans les éléments mêmes de leur constitution, ces tonneaux sont désormais inguérissables.

On ne doit plus dès lors cuver dans de pareils fûts sans avoir changé complètement les pièces qui sont altérées, même celles qui sont douteuses, et si le fût entier est mauvais, il faut, sans hésitation, en faire le sacrifice, en fabriquer des vaisseaux, tels que seilles, sapines, cuviers, déchargeoirs, etc., mais on ne doit plus les employer à contenir du vin.

C'est donc un fort mauvais moyen que de confier à ce liquide la triste mission, si nous pouvons ainsi dire, *de désinfecter les fûts,* parce qu'il ne subit jamais une pareille épreuve sans s'infecter lui-même, tout en laissant au fût son mauvais goût tout entier.

BIBLIOTECA USIAGI

Autre preuve que le cuvage est un impuissant moyen d'assainissement. — Fûts neufs construits avec le bois de tonneaux altérés.

Les tonneaux neufs que l'on construit avec le bois de tonneaux altérés, communiquent *toujours* leur mauvais goût au vin qu'on y fait cuver et ensuite à celui qu'on y dépose.

Si donc ces tonneaux, dont la reconstruction a nécessité l'emploi de l'erminette, du rabot, du feu même, n'ont pu être guéris par ces puissants moyens, comment le cuvage, qui est incomparablement moins énergique, pourrait-il les guérir?

En 1858, des milliers de tonneaux, reconstruits avec de semblables matériaux, ont infecté les vins qu'on y a déposés, et continueront à infecter tous ceux qu'on y déposera, sans qu'il soit possible d'assigner aucunes limites à d'aussi déplorables effets.

Propreté signifie-t-elle toujours conservation?

Pas le moins du monde.

La propreté, sans doute, amène la conservation, mais elle ne prouve pas que cette conservation existe.

En effet, si, à une époque antérieure, des fûts ont été négligés et abandonnés longtemps aux causes qui déterminent les altérations; s'ils ont été laissés constamment ouverts, par exemple, dans une cave humide, ils seront très-sûrement altérés; mais si quelques jours avant de s'en servir on leur a fait subir un nettoyage énergique, ces fûts paraîtront propres, ils le seront en effet. Mais seront-ils en état de bonne conservation, parce qu'on leur aura donné, pendant quelques jours seulement, les soins dont pendant plusieurs années on les aura laissés dépourvus?

Assurément non.

Les soins donnés à ces tonneaux les ont rendus propres, sans doute, mais n'ont pas fait autre chose que les rendre propres; ils ne les ont pas guéris.

Par la raison que, altérés *organiquement*, ces fûts n'étaient plus guérissables.

BIBLIOTECA USV IAȘI

La propreté d'un fût ne doit donc jamais dispenser, à son égard, d'un examen sévère par l'odorat et par les yeux, afin de constater minutieusement son état, qui, malgré sa propreté apparente, peut être gravement compromis; tout propre qu'il est en effet, ce fût peut avoir son bois noir, infecté de mauvais goût, et n'être pas du tout en état de recevoir du vin sans l'altérer profondément.

Malpropreté veut-elle dire toujours altération?

Non, sans doute, malpropreté ne signifie pas toujours altération, attendu qu'un fût peut être fort malpropre et n'être pas du tout altéré, parce que la malpropreté peut n'être que superficielle et n'avoir pas encore pénétré dans le bois.

En effet, pour rendre un pareil fût utilisable, sans danger pour le vin, il suffit de lui faire subir un nettoyage intelligent et énergique, ainsi que nous en avons donné le conseil, et il peut alors parfaitement recevoir du vin sans lui communiquer le moindre mauvais goût.

Goûts de terroir : notre opinion à leur égard.

Nous avons entendu si souvent attribuer au terroir des goûts qui nous paraissaient tenir à toute autre cause, que nous avons pensé que la chose valait la peine qu'on en fît une étude sérieuse; les faits n'ont pas manqué à nos observations, ces années dernières surtout, où l'altération des fûts, et par suite celle des vins, avait pris les proportions d'un véritable désastre.

Les altérations organiques des fûts se perpétuant (elles sont aussi durables que les fûts eux-mêmes;

BIBLIOTECA USAMAST

nous en connaissons qui datent de plus de trente ans sans modification appréciable), les propriétaires s'habituent à ces mauvais goûts, et les voyant se reproduire tous les ans, finissent par les attribuer au goût de terroir.

Nous sommes en mesure d'affirmer que les mauvais goûts qu'on nous a si souvent signalés comme goûts de terroir, ne tenaient en aucune façon à cette cause, mais étaient bien décidément des goûts de fûts parfaitement caractérisés et sur la nature desquels il était impossible de se méprendre.

Du reste, ces prétendus goûts de terroir ne sont le plus souvent, il faut le dire, qu'un quiproque intéressé, une légère supercherie de la part des propriétaires, qui trouvent leur compte à attribuer au terroir les méfaits des tonneaux.

Le goût de terroir, en effet, n'effraie pas l'acheteur comme le goût de fût, et presque toujours ce dernier accepte l'innocent mensonge sans plus de réflexion.

Sans doute, quelques lieux bas très-fertiles peuvent quelquefois communiquer au vin un goût particulier, même assez peu flatteur ; mais les goûts que généralement on dénomme *goûts de terroir,* lorsqu'ils sont le résultat de la composition minéralogique du sol, presque toujours sont des goûts agréables, prisés même, et qui n'ont aucune espèce de rapport avec le goût que l'on signale la plupart du temps comme goût de terroir.

BIBLIOTECA ISVV AS

Caves sujettes aux inondations.

Oxydation des cercles de fer, rupture toujours prochaine des cercles de bois, altération des tonneaux pleins et du vin qu'ils renferment, infection des ton-

neaux vides dans lesquels, malgré la fermeture hermétique de la bonde et le serrement des douves, il s'introduit infailliblement une certaine quantité d'eau malsaine, chargée presque toujours de liquides échappés des fosses d'aisances, ou, ce qui est également inévitable, mélangée d'eaux ménagères les plus suspectes; cassure des bouteilles pleines et vides, déplacement et choc violent des bois et des tonneaux qui meublent la cave; pertes enfin de toute nature.

Tels sont les effets qui résultent d'habitude d'une innondation; aussi, lorsqu'un propriétaire voit sa cave menacée d'un pareil sinistre, il faut que, sur pied jour et nuit et sans attendre que les eaux l'aient gagnée, il en sorte tous les objets fragiles, tels que les bouteilles pleines et vides, et les transporte en lieu sûr. Il faut aussi qu'il sorte tous les fûts vides qu'il peut faire passer par les portes; qu'il coupe tous les faussets qui se trouvent après les fûts pleins; qu'il rende enfin le déplacement de ces fûts impossible, au moyen de bois fortement établis sur les pièces et solidement fixés à la voûte par leur partie supérieure, de manière à empêcher tout mouvement de leur part; il doit faire sortir également les mâts ou chantiers qui ne sont pas chargés, afin d'empêcher qu'en flottant sur l'eau ils ne heurtent violemment les tonneaux pleins et n'en brisent les fonds. Il doit aussi consolider les cales de ces tonneaux, afin que de leur déplacement probable il ne résulte pas un dérangement des fûts, surtout ceux de forme ovale qui, privés de leurs cales, tomberaient sur le flanc et se videraient infailliblement par la bonde.

Il doit aussi et tout particulièrement s'assurer si l'eau ne s'est pas introduite dans leur intérieur, circonstance qui provoquerait l'altération du vin, et ne

BIBLIOTECA USVIP

laisserait plus que la ressource de s'en défaire au plus tôt, quelque prix qu'on pût en obtenir.

Il peut arriver cependant que, malgré la vigilance la plus active, le mouvement ascensionnel des eaux devienne tellement rapide que la cave se trouve envahie sans qu'on ait pu prendre aucune précaution pour la garantir; il faut alors chercher à se tirer du cahos avec le moins de perte possible, et aussitôt que l'inondation diminue et permet le travail, on doit sortir tous les objets qui ont séjourné sous les eaux, en commençant par les plus fragiles, et les exposer à l'air ou au soleil jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait secs. Il faut mécher surtout tous les tonneaux vides quels qu'ils soient, lors même que l'eau ne s'y serait pas introduite, et les tenir exactement fermés et bondonnés avec le plus grand soin.

Pour un propriétaire actif et intelligent, qui sait donner à sa cave les soins qu'elle réclame en pareil moment, qui la soumet ensuite à une ventilation constante et prolongée, par l'ouverture au grand large des portes et des soupiraux, dans le but de la sécher parfaitement, dans celui également de sécher tous les objets qu'elle contient, qui mèche ensuite énergiquement tous ses tonneaux vides, ainsi que nous en avons donné le conseil, pour ce propriétaire, disons-nous, les dommages causés par les eaux peuvent être notablement amoindris et réduits souvent à peu de chose; mais pour le propriétaire inintelligent et peu soigneux, qui négligera les précautions que nous venons de signaler comme obligatoires, ou qui ne se hâtera pas de les mettre promptement en œuvre, il y aura toujours des pertes considérables à déplorer.

Un incendie qui, pénétrant dans une cave, réduirait

BIBLIOTECA USVIASI

en cendres tout son matériel, serait un grand malheur sans doute, cependant on finirait par l'oublier, les tonneaux une fois brûlés, tout en serait dit et l'on n'aurait pas de pertes ultérieures à déplorer; mais les fûts qu'on a laissé s'altérer par le séjour des eaux constituent une altération permanente bien autrement fâcheuse, attendu qu'elle peut perdre *indéfiniment* des quantités considérables de vins, et n'a de terme raisonnablement assignable que celui de la durée même des tonneaux.

De la mèche ou soufrage.

Un des plus puissants moyens à mettre en œuvre pour la conservation du vin, c'est le soufrage; aussi tout propriétaire de vignes doit-il toujours être muni d'une ample provision de mèches et en faire surtout un très-fréquent usage.

Nous regardons comme impossible de conserver les vins avec toutes leurs qualités sans l'emploi souvent répété de cet excellent moyen.

Non-seulement la mèche est conservatrice des tonneaux, mais elle est encore à un haut degré conservatrice des vins. On peut la considérer à juste titre comme le moyen le plus efficace auquel on puisse avoir recours, autant pour maintenir ceux qui ont des dispositions à s'emporter que pour rendre le calme à ceux que travaille déjà la fermentation.

Quelques propriétaires répètent qu'ils ne se servent jamais de mèches, qu'ils ignorent même la manière de s'en servir, et que cependant ils conservent parfaitement leurs vins et n'en ont jamais de gâtés.

C'est sans doute beaucoup pour un propriétaire de

BIBLIOTECA ENVIASI

vignes que de ne pas laisser gâter ses vins ; c'est, nous nous plaisons à le reconnaître, un très-heureux résultat, mais ce n'est pas tout. Il n'est pas question seulement d'empêcher les vins de se gâter, il faut encore les traiter de manière à ce que leurs principes s'améliorent, se perfectionnent et acquièrent toute la qualité qu'ils sont susceptibles d'acquérir.

Or, ce résultat si désirable ne saurait s'obtenir sans l'emploi de la mèche, parce que sans la mèche on ne peut garantir le vin du contact de l'air, ni empêcher son action délétère sur les principes de ce liquide.

Et à tel propriétaire qui croit ses vins bien conservés sans l'emploi de cet agent, qui les croit surtout bien francs, une dégustation, même peu habile, pourrait souvent accuser dans ces vins non pas une seule, mais plusieurs altérations déjà prononcées.

BIBLIOTECA USVIAGI

Des avantages de la mèche pour les négociants.

Si le fréquent usage de la mèche est indispensable à un propriétaire, il l'est bien davantage encore à un négociant. Il se fait chez ce dernier un continuel mouvement de vins, soit en réceptions, soit en expéditions ; il a de fréquents mélanges à opérer, des cuvés à faire, des soutirages nombreux à exécuter ; il a des vins à conserver doux, il en a d'autres à maintenir incolores ; des départements du centre, du nord de la France, il expédie des tonneaux vides pour les faire remplir dans les vignobles méridionaux, etc., tout cela ne peut pas, ne doit pas s'exécuter sans un usage très-souvent répété de la mèche.

Quand un négociant achète des vins chez les propriétaires, vignerons, etc., ses vins éprouvent de fré-

quents transvasages; arrivés dans les caves, ils en éprouvent de nouveaux; ces vins sont donc plusieurs fois exposés au contact de l'air, c'est-à-dire aux influences de l'agent qui leur est le plus redoutable, et cela sans aucun préservatif, car la mèche n'est presque jamais employée : il n'en faut pas davantage pour disposer fortement ces vins à l'évent ou à l'aigre.

Lorsque ce négociant expédie des vins en fûts à ses clients, négligeant les mêmes précautions, les mêmes inconvénients naturellement doivent avoir lieu, surtout si les expéditions sont faites pendant les chaleurs de l'été ou pendant les moments d'orage.

Procède-t-il à ses *cuvées*, mélange de crus différents dont il désire faire un tout homogène, la mèche lui devient également indispensable, parce qu'en désoxygénant le vin elle enlève au ferment son principe d'action, et établit ainsi *une permanence* de calme qui facilite le mélange des éléments entre eux et rend l'effet de la colle beaucoup plus parfait.

Lorsqu'il met une cuvée en vidange, il peut encore moins se dispenser du soufrage; soutire-t-il 4, 6, 8 hectolitres de cette cuvée, s'il n'a pas du vin tout prêt, il n'a d'autre moyen pour remplir le vide de sa pièce que d'employer immédiatement la mèche.

Et s'il n'a pas très-promptement recours à cet excellent moyen, il lui arrivera ce qui souvent arrive en pareil cas, son vin prendre le goût *d'évent* ou celui *d'aigre*, ou bien les deux mauvais goûts à la fois.

C'est ce qui se remarque le plus ordinairement dans les vins de *cuvées* qui sont faites sans les précautions que nous venons d'indiquer.

Un négociant a-t-il des vins blancs à conserver doux? Il ne peut les maintenir ainsi un peu longtemps (à

BIBLIOTECA USAL

moins que ce soit des vins du Midi extrêmement sucrés, qui se conservent naturellement doux), il ne peut, disons-nous, les conserver ainsi un peu longtemps sans l'emploi de la mèche, parce que la mèche seule peut empêcher le ferment d'agir sur la partie sucrée et d'en opérer la décomposition.

A-t-il des vins blancs à qui il veuille conserver leur *blancheur,* ou plutôt qu'il veuille maintenir incolores?

Il ne peut pas davantage les conserver ainsi sans l'usage de la mèche, parce que le vin blanc jaunit ou plutôt brunit, surtout par son oxygénation, et l'emploi de la mèche est le moyen le plus sûr de l'empêcher de produire cet effet.

Quand les négociants du nord, du centre de la France expédient des tonneaux dans le Midi pour les faire remplir, la mèche leur est encore extrêmement utile; et jamais, surtout pendant la saison des chaleurs, ils ne doivent laisser partir ces fûts sans employer pour chacun d'eux une demi-mèche, une mèche entière quelquefois, suivant leur capacité.

Cette précaution est tout-à-fait indispensable : ces tonneaux, qui doivent rester un temps assez long, plusieurs semaines quelquefois, sur des ports, dans des gares, etc., sans abri, exposés à l'action d'un ardent soleil, ne manqueraient pas de contracter le goût d'aigre et de le communiquer ensuite au vin.

Lorsque, d'un autre côté, ces tonneaux sont remplis par les négociants du Midi pour être renvoyés à leurs destinataires, les vins qu'ils renferment ne doivent jamais partir sans avoir été soumis au méchage.

C'est le moyen le plus sûr d'éviter à ces liquides la dégénération acide qu'ils sont si sujets à contracter pendant les voyages prolongés qu'ils accomplissent soit

BIBLIOTECA USV IASI

sur des voitures, soit sur des bateaux exposés à tous les accidents possibles de température.

Malgré les bons effets qui d'habitude résultent du méchage, il est des négociants qui redoutent d'en faire emploi dans la manutention de leurs vins, mais sans articuler un motif tant soit peu sérieux de leur abstention. Voici ce qu'ils redoutent :

D'abord l'affaiblissement de la couleur ;

Ensuite le goût de mèche.

Nous allons voir que ces préventions, quoique assez généralement répandues, ne sont pourtant point fondées.

Préventions relatives à l'emploi de la mèche.

On prétend assez communément, avons-nous dit, que le soufre a l'inconvénient de précipiter la matière colorante du vin, c'est-à-dire qu'il a le pouvoir de le décolorer.

Des expériences nombreuses ont prouvé d'une manière irréfutable, et la pratique quotidienne le démontre également, que ce réactif n'opère que la disparition momentanée de la couleur, sans en détruire le principe. La couleur semble altérée et pâlit légèrement après l'opération, sans doute, mais ce n'est jamais que l'affaire de quelques jours, et le vin revient bientôt à une couleur plus franche, plus droite et tout aussi vive qu'avant le méchage.

Le pis qui pourrait résulter pour la couleur, si le soufre était trop fortement employé, ce serait une teinte inclinant légèrement à la vétusté, ce qui, dans beaucoup de cas, n'est point un inconvénient.

On reproche aussi à la mèche de communiquer au

BIBLIOTECA USV IAȘI

vin un goût désagréable ; cette accusation n'a pas non plus de fondement solide. Cet effet, lorsqu'il a lieu, ne doit point s'attribuer au réactif, mais seulement à la manière défectueuse dont il est employé.

En général, le rôle du soufre dans la manutention des vins est un rôle essentiellement conservateur, et ceux de ces liquides qui sont traités avec la mèche, lorsqu'on fait un usage intelligent et modéré de ce moyen, loin d'en éprouver de fâcheux effets, se font remarquer, au contraire, par une grande franchise et par un air de santé tout particuliers.

Il doit en être ainsi : le gaz acide sulfureux, en mettant le vin à l'abri du contact de l'air, le garantit de l'influence délétère de l'agent qui peut lui préjudicier davantage.

BIBLIOTECA USVIASM

Mèches dont on doit préférer l'usage.

On vend dans le commerce deux sortes de mèches soufrées : celles de Strasbourg, mélangées et saupoudrées de violettes, et les mèches ordinaires, jaunes, enduites de soufre seulement, sans aucun mélange.

Ces dernières laissent liquéfier beaucoup trop rapidement le soufre dont elles sont enduites, et ne produisent, pendant leur combustion de trop courte durée que très-peu de *fumée,* tandis que la composition des mèches de Strasbourg, non pas à cause de la violette qui les couvre, mais à cause de la manière dont elles sont confectionnées, leur permet de brûler lentement en produisant une *vapeur épaisse,* de sorte que le but qu'on se propose, celui de pénétrer toutes les parties du vin de *vapeur sulfureuse,* se trouve parfaitement rempli.

Nous conseillons donc aux personnes qui font emplette de mèches soufrées, de ne jamais faire choix que de mèches à la violette de Strasbourg, ou de celles qui sont organisées dans le même genre.

Manière dont on doit pratiquer le méchage.

On introduit, par l'orifice du tonneau que l'on veut mécher, un fil de fer dont l'extrémité est recourbée en crochet et après lequel on a suspendu une mèche soufrée et allumée, ou bien une portion de mèche seulement, suivant la capacité du tonneau. On bondonne ensuite très-légèrement, ou plutôt on ne fait que placer la bonde avec la main, et on laisse ainsi brûler la mèche. Aussitôt que sa combustion est achevée, on la retire avec précaution afin d'éviter sa chute, et *de suite* on verse le vin sur la fumée qu'elle a produite.

Si, malgré ces précautions, cette mèche brûlée tombait dans le tonneau, il faudrait de toute nécessité l'en extraire avant d'y introduire le vin.

Cette mesure est d'autant plus utile que, pendant la combustion de la mèche, la cendre du lambeau de toile constituant sa charpente, forme avec le soufre une certaine quantité *de sulfures alcalins* solubles dans, l'eau ou dans le vin, et décomposables par ce dernier, en produisant *de l'acide sulphydrique* (gaz des eaux de Barèges).

En donnant au vin un goût aussi désagréable, cet accident aurait pour effets, non-seulement de compromettre de la façon la plus grave la franchise de ce liquide, mais de le perdre entièrement.

On boit, il est vrai, sans inconvénients les eaux de Barèges malgré la proportion d'hydrogène sulfuré

BIBLIOTECA USVASF

qu'elles renferment, mais ce gaz est en dissolution dans ces eaux, ce qui les rend d'une innocuité complète sur l'économie.

La différence d'état des gaz, en général, en change totalement les effets : seuls, ils présentent souvent les plus grands dangers, tandis qu'en dissolution dans un liquide ils deviennent complètement inoffensifs.

Le gaz acide carbonique, d'habitude si redoutable et si promptement mortel lorsqu'il est pur, est très-abondant dans le champagne; on boit pourtant ce vin avec délices, et loin de porter à la santé le moindre préjudice, il favorise au contraire la digestion et la rend plus facile. Mais ce gaz, qui, du reste, est le même que celui de la combustion, se trouve également en dissolution dans le liquide, ce qui le rend d'une innocuité complète.

Quoi qu'il en soit, l'infection du vin par l'hydrogène sulfuré est un fait assez sérieux pour appeler sur l'opération du méchage de très-grandes précautions : celle d'abord, de ne pas attacher la mèche trop près de ses bords ce qui rendrait sa chute probable, ou plutôt infaillible; mais de l'attacher bien au milieu et assez avant, de manière à la fixer assez solidement pour en rendre le retrait toujours facile et éviter sa chute;

Celle ensuite de faire usage de certains appareils préservatifs, tels que le petit fourneau de l'abbé Rozier, ou d'autres analogues, qu'on pourrait organiser soi-même ou faire organiser par un ferblantier un peu intelligent, pour recevoir la cendre de la mèche après la combustion de l'enduit soufré qui la recouvre.

BIBLIOTECA USVIASI

Précautions à prendre relativement au méchage.

Accompli par des personnes expérimentées et qui prennent les mesures de prudence que réclame cette opération, le méchage ne présente pas le moindre danger. Il peut en présenter beaucoup, au contraire, quand ces mesures sont mises en oubli, et quand les fûts qu'on soumet au méchage ne sont pas l'objet d'un très-minutieux examen.

Les observations qui suivent demandent une attention sérieuse :

Lorsque la personne qui s'occupe du soufrage a introduit la mèche enflammée dans le tonneau qu'elle a dessein de mècher, elle doit replacer la bonde, mais très-légèrement et sans l'assujettir au moyen du marteau ; il est prudent même qu'elle se place sur un des côtés du tonneau.

Le méchage, dans les magasins du commerce, où les eaux-de-vie, les esprits, les vins se trouvent souvent pêle-mêle, ne doit être confié ni à des apprentis ni à des commis sans expérience.

Les négociants ont quelquefois, suivant la nature de leur commerce, une certaine quantité de vins blancs, picardans, muscats, clairettes ou autres, à mécher fortement pour les maintenir incolores, ou pour les conserver doux ; quand ils ont de semblables opérations à faire, ils ne doivent y procéder qu'avec les plus grandes précautions.

On a vu des fûts d'eau-de-vie ou d'esprit, confondus avec des fûts de vin blanc, faire explosion lors du soufrage, renverser en blessant très-grièvement, tuer même les personnes occupées au méchage et incendier des magasins.

BIBLIOTECA USYIASI

Ces méchages, dans de semblables circonstances, doivent toujours être exécutés sous la surveillance du chef ou d'une personne très-prudente, qui ne permette pas même d'approcher la mèche enflammée de l'orifice du tonneau, sans s'être assurée par elle-même, au moyen de la dégustation, ne s'en rapportant ni à son odorat, ni à ses yeux, de la nature du liquide contenu dans les fûts.

On ne doit jamais mécher un fût qui n'a contenu que de l'eau-de-vie ou de l'alcool ; surtout on ne doit jamais mécher celui qui en a contenu fraîchement : dans un instant le tonneau serait en feu.

On ne doit jamais non plus faire brûler de l'eau-de-vie ou de l'alcool dans un tonneau en même temps qu'on y fait brûler une mèche : ce serait s'exposer à un très-grand danger ; la force expansive du gaz acide sulfureux et celle de l'alcool en combustions réunies, feraient infailliblement sauter les fonds du tonneau, et compromettraient gravement la vie des personnes occupées à le mécher.

Voici, à l'appui de nos conseils, le récit d'un fait qui s'est passé à Lons-le-Saunier, le 15 septembre 1858 :

Un ouvrier, occupé à nettoyer un vieux tonneau, avait eu l'imprudence d'y verser une trop forte quantité d'alcool ; lorsqu'au moyen d'une allumette qu'il introduisit dans le tonneau il eut enflammé l'alcool, une détonation bruyante se fit entendre, et les pièces du tonneau volèrent en éclats. Un vieillard de 84 ans, le vénérable M. Roland, médecin à Lons-le-Saunier, qui passait en ce moment, tomba frappé par l'explosion, et dans sa chute se fit une forte contusion à la tête.

Il nous revient en mémoire un fait bien plus déplorable encore, dont voici les détails :

BIBLIOTECA UNIVASI

M. S..., de M..., voulant mécher un tonneau de couche, avait introduit dans ce tonneau une proportion exagérée d'alcool : c'était une très-grande faute ; jamais on ne doit introduire la plus légère dose d'alcool dans un fût qu'on a dessein de mécher, surtout de mécher immédiatement. Il avait laissé la porte de ce vaisseau entr'ouverte, pensant qu'au moyen de cette précaution il rendrait tout accident impossible ; malheureusement il n'en fut point ainsi : le feu n'eut pas plutôt pris à la mèche, que du soufre liquéfié tomba dans l'alcool, l'enflamma et que cette double combustion produisit un sifflement violent qui lui fit craindre une explosion.

Saisi d'effroi, M. S... se précipita pour enlever la porte ; il n'était plus temps ; poussée par une force irrésistible, cette porte se ferma malgré ses efforts, et presque aussitôt le fond du devant, arraché violemment des rainures qui le retenaient, lui brisa la poitrine *et le renversa sans vie sur les dalles.*

Nous ne saurions trop répéter qu'il est toujours extrêmement dangereux de brûler une mèche soufrée dans un tonneau, en même temps qu'on y fait brûler de l'eau-de-vie ou de l'alcool ; il vaut infiniment mieux additionner ces spiritueux au vin, lorsqu'il en a besoin, que de les brûler dans les tonneaux ; ce dernier moyen, lorsqu'il est mis en œuvre par une personne inexpérimentée, peut avoir pour elle les plus funestes résultats.

Méchage des tonneaux pour leur conservation.

Généralement on se rend peu raison de la différence qui existe entre *mécher les fûts pour leur conservation, et mécher le vin aussi pour sa conservation.*

Il y a néanmoins entre ces deux actes des distinctions importantes à faire.

BIBLIOTECA DE VIAS

Quand on mèche des tonneaux de couche ou autres pour leur conservation, circonstance dans laquelle il ne faut jamais craindre de mécher fortement, on fait brûler dans ces vaisseaux une mèche entière; lorsque cette mèche est brûlée on la retire, puis on assujettit la bonde, voilà toute l'opération.

Si l'on jugeait qu'une seule mèche fût insuffisante, et qu'on voulût en faire brûler une seconde, nous donnerions le conseil d'attendre au moins quelques jours avant de faire de nouveau l'opération, une seconde mèche refusant presque toujours de brûler dans un milieu que remplit tout entier le gaz que la première a produit.

Du reste, lorsque cette mèche est de bonne taille et que sa surface est convenablement enduite, presque toujours elle peut suffire.

BIBLIOTECA USVIASI

Méchage du vin pour sa conservation.

Quand on mèche du vin pour sa conservation, on fait brûler la mèche dans le tonneau dont on va se servir, de la même manière que dans le cas précédent.

Quand cette mèche est brûlée, on la retire avec précaution *et l'on verse immédiatement le vin sur la fumée qu'elle a produite.*

Si l'on procède autrement, le méchage donne lieu à des effets tout autres que ceux qu'on en attend.

Beaucoup de personnes, croyant mécher leur vin, le placent dans des tonneaux qu'elles ont méchés huit, dix, même quinze jours à l'avance, et pensent ainsi avoir fait un bon méchage.

On n'aurait méché un tonneau qu'une demi-journée, que quelques heures seulement avant de le remplir, que le vin qu'on y place n'est point du tout méché, parce

que le gaz acide sulfureux s'est en grande partie échappé du tonneau; seulement il s'en est condensé autour de ses parois une quantité assez forte pour donner au vin un mauvais goût, de sorte qu'en méchant de cette manière, on éprouve l'inconvénient que produit la mèche mal employée, et l'on se prive de tous ses avantages.

Nous le répétons, le méchage du vin, pour la conservation, consiste dans l'action de verser le vin sur la fumée de la mèche au moment même où l'on vient de retirer cette dernière brûlée du tonneau : la vapeur sulfureuse traverse la masse tout entière du liquide, et constitue vraiment pour lui un bain de vapeur sulfureuse, dont l'effet est d'opérer sa désoxygénation et d'arrêter chez lui la fermentation si elle a lieu, ou de la prévenir si elle n'a pas encore commencé.

BIBLIOTECA UNIVAS

Ce que l'on doit pratiquer quand la mèche s'éteint dans un tonneau.

Quand, dans une cave, on visite les tonneaux vides, grands ou petits, pour s'assurer s'ils se conservent sains et pour les mécher de nouveau s'ils en ont besoin, quand on présente la mèche à l'orifice d'un de ces tonneaux et que cette mèche s'éteint, c'est que l'air que le tonneau renferme est vicié; il faut alors, si c'est un tonneau de couche, en ouvrir la porte et en ôter la bonde. Au bout d'un temps assez court, l'air vicié en est parti, ce dont on s'assure en introduisant une lumière par l'ouverture de la porte; si la lumière ne s'éteint point, la mèche ne s'éteindra pas non plus. alors on referme le tonneau et l'on procède au méchage qui, cette fois, s'accomplit sans obstacles.

Lorsqu'on a la même opération à pratiquer sur un tonneau ordinaire sans porte, si la mèche refuse de brûler lorsqu'on la présente à l'ouverture de la bonde, on enlève cette bonde et le liége, et l'on souffle dans l'intérieur du tonneau au moyen d'un soufflet de cuisine jusqu'à ce que la mèche ne s'éteigne plus. Cela fait, on replace le liége et l'on mèche, puis on assujettit la bonde.

Quand la mèche ne brûle pas dans un tonneau qu'on *veut employer de suite,* il est plus simple de le laver à grande eau en l'agitant vivement, la bonde ouverte. Le mouvement de l'eau déplace l'air méphytique et le chasse à l'extérieur ; on égoutte et l'on effectue le méchage.

Il est possible, toutefois, qu'après avoir ainsi lavé la pièce à grande eau, la mèche refuse encore d'y brûler ; c'est alors de recommencer l'opération et le méchage devra se consommer sans nouvel obstacle.

Mais il ne faut se servir de ce moyen que lorsqu'on veut employer le tonneau *de suite.* Ce serait un très-mauvais moyen si on ne voulait l'employer que plus tard, parce que l'eau que l'on a introduite dans ce fût l'altérerait infailliblement.

Lorsqu'on veut mécher un tonneau qui contient du vin et qui se trouve plus ou moins en vidange, si la mèche ne brûle pas dans le vide établi entre le vin et la bonde, comme dans le cas précédent, on doit recourir au soufflet et souffler énergiquement dans l'intérieur du tonneau jusqu'à ce que la mèche puisse y brûler ; alors on mèche plus ou moins fortement, suivant le vide plus ou moins grand que l'on a à remplir.

Toutefois, nous ferons pour ce dernier cas une observation : c'est que quand la mèche ne brûle pas dans un

BIBLIOTECA USV IAȘI

tonneau de vin en vidange, le vin qu'il renferme est presque toujours ou couvert de fleurs, ou couvert d'une peau grasse, ou bien est en fermentation ou en voie de s'aigrir ; alors ce qu'il y a de mieux à pratiquer dans ce cas, c'est le soutirage, et nous conseillons d'y avoir recours.

Cas divers où le vin peut prendre le goût de mèche.

Le vin peut prendre le goût de mèche :

Quand on le mèche trop fortement ;

Quand on laisse tomber la mèche, soit en combustion, soit brûlée, dans un tonneau, et qu'on n'a pas la précaution de retirer cette mèche avant d'y verser le vin ;

Quand, après avoir méché un tonneau quelque temps à l'avance, on n'a pas la précaution de le passer à l'eau avant de le remplir.

Dans ces différents cas, le vin peut contracter le goût de mèche ; mais il est aisé de voir que, dans chacun d'eux, si le vin prend un goût désagréable, ce n'est pas la faute de la mèche, mais toujours celle de la personne qui en fait emploi.

Circonstances où l'on doit se dispenser de l'emploi de la mèche.

L'usage de la mèche dans la manutention des vins ne peut que leur être extrêmement favorable, et mieux on connaît l'organisation de ces liquides, moins on conserve de doute sur ses avantages.

Les effets du soufrage étant d'opérer la désoxygénation du vin et d'empêcher conséquemment ses mouve-

BIBLIOTECA USV IASI

ments fermentatifs, on conçoit que pour certains vins blancs, par exemple, que l'on a intérêt à entretenir dans un état de légère effervescence pour leur donner un peu de montant, on doit se dispenser d'en faire usage.

Dans la manutention de certains vins liquoreux, comme les vins de paille, dont la fermentation est si peu active qu'ils ne sont réellement faits qu'après un temps considérable, quinze, vingt ans et plus, l'usage de la mèche deviendrait encore intempestif, parce qu'il aurait pour effet de retarder les mouvements de cette fermentation, déjà si lente, et de maintenir éternellement le vin à l'état de moût.

Dans les vins qui sont à *la graisse* et qui, loin d'avoir besoin de désoxygénation, ont au contraire besoin d'être oxygénés pour arriver à une fermentation sans laquelle le ferment dont ils surabondent ne saurait être décomposé, l'usage de la mèche ne doit point être prescrit.

Mais excepté ces cas, on doit toujours en conseiller l'emploi, non-seulement pour les vins qui tendent à s'altérer, mais encore dans la manutention habituelle des vins en santé et qu'on veut maintenir tels. Nous ajouterons même, qu'à moins qu'on ne se trouve dans l'un de ces cas que nous venons de citer, *on ne doit jamais pratiquer un soutirage,* fut-ce du vin le plus solide et le mieux portant, sans avoir recours à cet excellent moyen.

Méchage à l'alcool : ses effets comme conservateur du vin comparés à ceux de la mèche.

Ce serait commettre une étrange erreur que de penser que le méchage du vin, au moyen de l'alcool, peut

BIBLIOTECA USHAS

équivaloir pour lui au méchage avec le gaz acide sulfureux. Il est bon, sans doute, de brûler de l'eau-de-vie ou de l'esprit dans un tonneau, en prenant les précautions que réclame la prudence en pareil cas; il est bon aussi de placer ensuite le vin dans ce tonneau plein encore des émanations de l'eau-de-vie ou de l'esprit qu'on vient d'y brûler; c'est incontestablement une mesure assainissante et qui ne peut qu'être avantageuse au liquide que l'on traite ainsi; néanmoins nous établissons une différence très-grande entre ce genre de méchage et celui que l'on pratique au moyen du gaz acide sulfureux.

Avec le méchage à l'alcool, le vin se trouve dans une atmosphère purifiée, sans doute, dans un vaisseau rempli d'émanations spiritueuses, toutes conditions fort bonnes, fort désirables, et qui contribueront indubitablement à maintenir *sain* un vin qu'elles auront trouvé en cet état; mais ces mesures, pour un vin qui menacerait de s'altérer ou qui s'altérerait déjà, quelle influence pourraient-elles avoir sur sa constitution? Une bien légère. Quelle influence auraient-elles sur une fermentation même commençante? Presque aucune. Et sur une fermentation un peu avancée? Bien moins encore. La fermentation, après le méchage à l'alcool, continuerait sa marche sans plus d'entraves, et le vin, en définitive, arriverait à se perdre presque aussi sûrement que si l'on n'avait pris aucun moyen pour le conserver.

Qu'est-ce, en effet, que le méchage à l'alcool, quels sont les moyens conservateurs qu'il peut offrir? Dans l'espace vide du tonneau, un peu d'esprit vaporisé, au fond une liqueur devenue aqueuse et qui, conséquemment, a perdu sa force; voilà des moyens assez faibles

BIBLIOTECA USVIASI

il faut en convenir. Voyons s'il en serait de même avec le gaz acide sulfureux.

A-t-on une fermentation à combattre à son début? Une fraction de mèche brûlée dans un tonneau s'empare de l'oxygène du vin que l'on y verse, et la fermentation cesse après quelques instants. Cette fermentation est-elle vive, violente même? Un méchage énergique agit vivement sur ce même oxygène, l'absorbe, et la fermentation, toute violente qu'elle soit, est forcée de s'arrêter.

On voit qu'il existe une différence bien grande entre ces deux moyens conservateurs. S'il était question du simple soutirage d'un vin en santé; s'il s'agissait de traiter un vin qui ne demandât que quelques soins faciles, le méchage à l'alcool pourrait suffire dans ces cas particuliers, quoique le soufrage dans ces mêmes cas serait bien préférable. Mais s'il s'agissait, comme nous venons de le voir, de combattre une altération, nous ne dirons pas prononcée, mais seulement à son début, ce genre de méchage serait tout-à-fait impuissant.

Il n'en est pas de même de l'emploi du soufre : ce méchage, éminemment désoxygénant, agit directement sur les causes perturbatrices du vin; il les absorbe, il les détruit, il empêche toute action de ces causes sur l'organisation de ce liquide. Excellent pour les vins en santé, il l'est également pour les vins qui s'altèrent; les maladies sont-elles commencées, il les arrête; sont-elles avancées, il en triomphe; sont-elles à leur point extrême, il est encore un des moyens les meilleurs qu'on puisse employer pour en opérer la guérison.

Nous pensons donc *qu'au point de vue de la conservation du vin,* on ne saurait établir de parallèle entre le méchage à l'alcool et le méchage au gaz acide sulfu-

BIBLIOTECA USAG

reux, et nous pensons aussi que ce dernier, en toute circonstance, doit être préféré, parce que, indépendamment d'une mise à exécution plus facile et moins dispendieuse, il posséde des avantages d'un ordre tout-à-fait supérieur et qu'on ne saurait dans aucun cas lui contester.

Méchage à l'alcool : ses effets comme conservateurs des tonneaux comparés à ceux du soufre.

Ce genre de méchage est-il meilleur à ce dernier point de vue qu'à celui de la conservation du vin? Nous le trouvons moins bon encore. En effet, après que les parties spiritueuses de l'eau-de-vie ou de l'alcool sont vaporisées, que reste-t-il dans le tonneau où l'on a fait l'opération? Il reste une liqueur affaiblie, sans force, et dont la présence ne peut servir qu'à y entretenir une humidité permanente qui en fait blanchir l'intérieur et en définitive le fait moisir tout-à-fait.

Le soufrage agit d'une toute autre manière.

Lorsqu'un tonneau a été méché au moyen du soufre, s'il l'a été à temps, c'est-à-dire lorsqu'il était frais en vin, son intérieur se maintient dans un état si complètement sain, dans un état de fraîcheur et de bon goût tel, qu'au bout de six mois on retrouve ce tonneau aussi rouge à l'intérieur que lorsque le vin en est sorti, et l'on n'a plus alors, pour l'utiliser sans crainte, qu'à le rincer énergiquement à l'eau claire et à y passer ensuite deux ou trois litres de vin ou de pressurage qu'on fait égoutter. Avec ces seules précautions, le fût se trouve parfaitement préparé pour recevoir le vin ; tandis que celui qu'on a méché à l'alcool, quand il n'est

BIBLIOTECA USW WSI

pas gâté tout-à-fait, est alors complètement blanchi, gras à son intérieur, et demande plusieurs heures pour être nettoyé; souvent même, après ce temps perdu, il ne l'est encore que d'une façon très-imparfaite.

Cette altération des tonneaux, quand on les mèche à l'eau-de-vie ou à l'alcool, s'explique naturellement par la présence d'une certaine quantité d'eau que laissent toujours après eux l'eau-de-vie ou l'alcool, quand la combustion a fait évaporer la partie spiritueuse de ces liquides.

Une végétation blanche ou jaunâtre très-velue paraît d'abord sur les douves voisines de la porte, puis augmentant rapidement, finit par envahir tout-à-fait la pièce, à qui elle donne le goût de moisi, et, si l'on ne se hâte d'y porter remède, détermine l'altération de son bois, qui communique alors au vin qu'on y dépose le goût détestable connu dans la pratique sous la dénomination de goût de fût.

Dans un vignoble assez considérable de notre voisinage, où l'on n'emploie à la conservation des tonneaux que le méchage à l'eau-de-vie ou à l'alcool, un très-honnête vigneron, homme de beaucoup de bon sens et de raison, à qui nous cherchions à faire comprendre les avantages du méchage avec le soufre, nous dit un jour très-sérieusement : Votre méchage avec le soufre ne vaudra jamais le nôtre à l'eau-de-vie. — Pourquoi? — Parce qu'il n'a pas, comme ce dernier, *l'avantage de faire blanchir* l'intérieur des tonneaux. — Vous trouvez donc de l'avantage à voir blanchir l'intérieur de vos tonneaux? — Sans doute, ça garantit le bois. — Dans ce cas, vous êtes bien bon de perdre, par pièce, un litre ou plus d'eau-de-vie ou d'alcool. — Si vous voulez du blanc dans vos tonneaux, vous n'avez qu'à

BIBLIOTECA USVIASA

ne pas les mécher du tout, qu'à les laisser toujours ouverts, et ils seront bientôt *blancs*, *fleuris*, *moisis*, et même tout-à-fait gâtés à leur intérieur.

Lorsqu'on entend un excellent vigneron, un homme d'un sens droit et plein d'intelligence tenir un semblable langage, on n'est plus étonné de voir la généralité des vignerons de ce pays, encore si arriérés sur tout ce qui a rapport au bon entretien et à la conservation de leurs fûts comme à celle de leurs vins, et l'on réfléchit tristement à l'extrême lenteur avec laquelle l'homme avance dans la voie du progrès, même pour les choses qui touchent à ce qu'il affectionne davantage, son intérêt matériel.

Pour en terminer enfin de notre jugement sur le mérite du méchage à l'eau-de-vie ou à l'alcool, au point de vue de la conservation des tonneaux, disons que ce genre de méchage est à nos yeux, dans ce cas surtout, de très-peu de valeur, et qu'on doit encore plus particulièrement que lorsqu'il s'agit de la conservation du vin, donner toujours la préférence au méchage avec le gaz acide sulfureux.

BIBLIOTECA USVIASM

Emploi des tonneaux neufs.

Il existe une grande variété de bois de merrain quant à la forme, l'épaisseur et la provenance : on peut, sous ce dernier rapport, les diviser en quatre grandes séries qui se subdivisent ensuite en plusieurs sortes.

La première série comprend les bois du nord dits merrains de Dantzig, de Lubeck, de Riga, de Mémel, de Stettin.

Les bois de cette première série conviennent surtout aux eaux-de-vie et aux vins blancs; ils doivent à la

quercine, dont ils sont abondamment pourvus, des aromes d'une nature particulière qu'ils communiquent aux liquides avec lesquels on les met en contact : ces aromes, très-agréables dans les eaux-de-vie et les vins blancs, ne plairaient point pourtant dans les vins rouges.

La deuxième série est formée des bois d'Amérique, où se trouvent confondus les merrains de New-York, de Philadelphie, de Baltimore, de Boston et de la Nouvelle-Orléans.

Les merrains de cette seconde série conviennent mieux aussi aux vins blancs qu'aux vins rouges ; ils sont sans action appréciable sur ces derniers.

La troisième série renferme, sous le nom de bois de Bosnie, tous les bois de merrain venant par la mer Adriatique.

Les bois de cette troisième série sont très-riches en tannin ; ils conviennent surtout aux vins rouges très-chargés en matière muqueuse et en principe colorant, aux gros vins des Palus, de l'Entre-deux-Mers, de la Dordogne, de Saint-Macaire, etc., aux vins communs en général, et à ceux des mauvaises années et de mauvais plants.

Enfin la quatrième série se compose des bois dits du pays, où se trouvent réunis les bois qu'apporte la Dordogne, ceux de l'Angoumois, du Bayonnais, de la Bourgogne, de l'Autunnois et des autres parties de la France.

Les bois de cette dernière série, quoique moins chargés en tannin que ceux de Bosnie, contiennent encore une proportion assez forte de cette substance, et sont un excellent envaisselage pour la généralité de nos vins rouges.

BIBLIOTECA USVIASM

On voit donc qu'on a grand tort de redouter pour les vins l'envaisselage en tonneaux neufs, et que c'est tout-à-fait sans raison que certains propriétaires croient compromettre la santé de leurs vins en les envaisselant ainsi.

On ne doit pas craindre de placer les vins rouges, ceux de nos contrées surtout, dans des tonneaux neufs, parce que le tannin que leur cède le bois est un principe essentiellement conservateur, et qu'il serait désirable, nous l'avons dit cent fois, que nos vins possédassent en proportion beaucoup plus forte qu'ils ne le possèdent.

Le tannin est, en effet, l'un des éléments constitutifs dont la quantité proportionnelle importe le plus à la dépuration et à la conservation des vius; il a la propriété de coaguler certains principes des végétaux et de former avec eux des précipités insolubles qui en modifient la nature, en diminuent ou affaiblissent les caractères distinctifs. Ainsi l'albumine, la matière colorante, la matière extractive, abandonnent en partie les liquides dans lesquels elles sont dissoutes pour s'unir au tannin et former avec lui des combinaisons qui se déposent et perdent leur solubilité. On conçoit dès lors tout l'avantage qu'il y a à loger les vins qui contiennent peu de tannin dans des fûts qui puissent leur céder, sinon le complément, du moins la plus grande partie du tannin dont ils ont besoin.

Ces propriétés avantageuses du tannin sont bien connues et bien appréciées surtout en Bourgogne; dans ce pays, où les vins se vendent tout envaisselés, c'est-à-dire où l'on vend à la fois le vin et le fût qui le renferme, chaque année des quantités considérables de ces tonneaux neufs sont remplis de vins provenant des crus

BIBLIOTECA ASSVIASI

les plus distingués ; seulement on se contente de leur faire subir la préparation bien simple dont voici à peu près les détails :

Dans un tonneau de 220 litres environ, on verse trois ou quatre litres d'eau bouillante dans laquelle on a fait dissoudre à peu près un kilogramme de sel ; on agite ce tonneau dans tous les sens, le dressant successivement sur chacun de ses fonds et le laissant ainsi pendant un certain temps, afin que toutes ses parties soient suffisamment pénétrées par l'eau salée de l'étuve ; on le retourne ensuite sur son flanc, on l'agite encore pendant quelques instants, puis on l'égoutte.

Après cette opération, on lave encore ce fût avec une décoction bouillante de feuilles de pêcher ; on l'agite avec force dans tous les sens, on y laisse refroidir la décoction, puis on le fait égoutter.

Le tonneau a contracté, après cette opération, une odeur très-agréable, et se trouve suffisamment préparé pour recevoir le vin.

BIBLIOTECA USIVASI

Observation sur les vins qu'on doit placer en tonneaux neufs.

Ce sont les *vins nouveaux seuls* qui doivent se placer en tonneaux neufs ; quant aux vieux, il leur faut, au contraire, des tonneaux *envinés*, c'est-à-dire qui aient déjà contenu du vin pendant un certain temps. C'est toujours ainsi qu'on agit en Bourgogne, où la manutention des vins est portée à une rare perfection ; ses dégustateurs sont des maîtres toujours parfaitement initiés à tout ce qui peut servir à la conservation ainsi qu'à l'amélioration des vins. Leurs avis, d'ailleurs, pleins de tact et de prudence, trahissent toujours une

pratique des plus éclairées, et leurs appréciations sont tellement sûres que parfois elles étonnent : aussi ont-elles force de loi. On peut donc, sans la moindre crainte, se faire les imitateurs et suivre les conseils de ces hommes habiles, qui savent toujours saisir, avec un rare bonheur, les nuances les moins accusées dans la qualité des vins nombreux qui, chaque jour, sont soumis à leur dégustation.

Emploi des tonneaux qui ont contenu du vin monté ou tourné.

Les conséquences du séjour du vin dans les tonneaux qui ont contenu du vin monté, ne sont pas, de la part de certains propriétaires, l'objet d'une bien saine appréciation ; beaucoup d'entre eux sont persuadés que si, dans ces fûts qui ont contenu ce vin monté, ils plaçaient des bons vins, c'est-à-dire des vins sains, ces derniers seraient complètement perdus. Il en est même qui poussent ces craintes jusqu'à l'exagération, et qui redoutent tellement l'emploi de ces fûts, qu'ils ne les remplissent plus, les abandonnent toujours ouverts, et perdent ainsi de fort bons tonneaux dans la crainte de communiquer la pousse aux vins qu'ils ont à y placer.

S'il était question de tonneaux profondément gâtés, tels, par exemple, que ceux altérés par le goût de fût, on ne saurait pousser trop loin la crainte d'y placer du vin ; mais quand il s'agit de tonneaux qui n'ont contenu que du vin *monté,* on ne doit plus avoir de crainte à leur égard, parce que le bois de ces tonneaux n'est pas le moins du monde altéré. Il suffit, pour pouvoir en faire usage avec sécurité, de les débarasser du gaz délétère que la fermentation du vin monté y a produit.

BIBLIOTECA U.S.V.I.A.S.I.

C'est la seule chose que le vin qu'on veut y placer puisse avoir à craindre.

Voici les moyens bien simples auxquels on doit avoir recours pour se débarasser de ce fluide délétère :

Quand un tonneau est vide de vin monté, si le tonneau est à porte, on enlève cette porte ainsi que la bonde, afin de laisser partir le gaz acide carbonique qu'il contient.

On introduit ensuite une lumière dans son intérieur, et tant que la *lumière s'éteint ou brûle mal on ne doit pas y entrer ;* mais quand la lumière n'accuse plus de trouble, et y brûle d'une flamme vive, c'est un signe que l'air vicié en est tout-à-fait sorti.

C'est alors qu'on s'y introduit pour procéder au nettoyage.

On rince la pièce à grande eau ; on recommence trois et quatre fois s'il le faut jusqu'à ce qu'enfin l'eau en sorte parfaitement claire.

On l'éponge ensuite, puis on la rince avec du pressurage ou du vin inférieur que l'on éponge également.

On replace la porte, et l'on fait brûler dans le fût une mèche ou une fraction de mèche soufrée, suivant la capacité du tonneau, et l'on verse le vin immédiatement sur la fumée de la mèche.

Quand, au lieu d'une pièce de couche, c'est un tonneau *maniable* qui a contenu le vin monté, pour le rendre de suite propre à contenir du vin, on n'a qu'à le rincer tout simplement à la chaîne, renouvelant l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte parfaitement claire.

On égoutte cette eau, et l'on passe ensuite dans le tonneau deux ou trois litres de pressurage ou de vin qu'on fait égoutter, puis on brûle dans ce vaisseau un tiers ou une moitié de mèche soufrée et, de suite,

BIBLIOTECA USVIASF

on y verse le vin, après en avoir retiré la mèche brûlée. On n'a plus rien à redouter après cette opération.

Lorsqu'on n'a pas intention de se servir de suite des fûts qui ont contenu du vin monté, et lorsqu'on ne veut les utiliser que quelques semaines ou quelques mois après, il faut leur faire subir les préparations que nous venons d'indiquer, ensuite *les faire bien sécher*, les mécher, les boucher hermétiquement, et ils seront aussi convenables pour recevoir le vin que quels tonneaux que ce soit.

Des propriétaires de vignes nous ont raconté qu'ils avaient perdu, trois années de suite, du vin dans des fûts qui avaient contenu du vin monté, et ils étaient persuadés que ces pertes avaient eu lieu par l'effet du vin monté qu'avaient contenu ces vaisseaux.

Ces propriétaires étaient dans l'erreur ; ils ont perdu leur vin dans ces fûts, non pas à cause du vice de ces vaisseaux, mais par les seuls vices de leur manutention : leurs vins se sont perdus parce qu'ils les ont négligés, parce qu'ils ne les ont probablement ni soutirés ni remplis, parce qu'enfin ils ne les ont pas entourés de tous les soins nécessaires à leur conservation.

Les tonneaux n'étaient donc pour rien dans l'altération de ces liquides ; la négligence et le peu de soins de leurs propriétaires faisaient seuls tout le mal.

BIBLIOTECA USV IASI

Tirage de la cuve. — Mélange d'une certaine proportion de pressurage avec le vin.

En donnant, avons-nous dit, des soins attentifs et éclairés à chacune des opérations qui ont pour but la conversion du jus de raisin en liqueur spiritueuse, on peut prévenir toutes les altérations du vin, mais il faut

que ces soins soient continuels; ils doivent commencer à la vendange, se continuer pendant le travail de la cuve, et accompagner ce liquide dans les tonneaux où on le place après le décuvage, et là surtout il doit toujours être l'objet de la surveillance la plus minutieuse et la plus active.

Ce chapitre devrait naturellement avoir sa place après celui du cuvage; nous l'avons placé ici parce qu'avant de soutirer le vin de la cuve et de le loger dans des fûts, il est indispensable de faire connaître les soins multiples qu'il convient de donner à ces vaisseaux.

Lors donc qu'on soutire le vin de la cuve, on doit le placer immédiatement dans les tonneaux qui lui sont destinés, et qui *doivent toujours être d'une propreté parfaite.*

Ces fûts ne doivent point se remplir tout-à-fait avec du vin; on doit toujours y laisser un vide d'un quart ou d'un tiers qu'on remplit ensuite avec du pressurage. C'est une méthode excellente et éminemment conservatrice; on la met en pratique non-seulement en Bourgogne, mais dans tous les vignobles où l'on est jaloux d'obtenir des vins de bonne qualité et de garde, et nous en conseillons généralement l'usage.

Ainsi lorsqu'on soutire le vin de la cuve, on doit le placer dans les fûts qui lui sont destinés, en évitant surtout de le laisser séjourner dans des sapines ou des déchargeoirs exposé aux impressions de l'air, car il s'y affaiblit et contracte toujours des dispositions à s'altérer.

BIBLIOTECA USVIASI

De l'ouillage ou remplissage.

C'est plutôt du dégagement du gaz acide carbonique, que de l'évaporation, bien que ces deux causes y concourent, que résultent la diminution de volume du vin, et le vide qui se produit au-dessus de ce liquide, pendant les premiers jours qui suivent son entonnement.

Pour retenir le fluide gazeux dans le vide qui se fait constamment et éviter l'accès de l'air dans les tonneaux, dans la plupart des vignobles, on couvre l'orifice de la bonde avec une feuille de vigne retenue par un tuileau, ou au moyen de la bonde renversée ; il suffit de cette mesure facile, pour réaliser ce double résultat.

La fixation de la bonde dès le début serait hors de propos ; elle pourrait même donner lieu à des accidents que la simple application du moyen que nous venons d'indiquer suffit toujours à prévenir.

Le continuel dégagement du gaz produisant une réduction assez rapide dans le volume du vin, il importe de faire disparaître au plus tôt le vide qui s'est formé à sa surface ; un remplissage fréquent devient donc très-utile en pareil cas ; on le pratique d'abord, de huit jours en huit jours, pendant le premier mois ; ensuite on le régularise ainsi : tous les mois dans les bonnes caves, et, tous les quinze jours dans les caves sèches autant que possible, avec du vin du même cru.

Ces prescriptions, celles surtout du remplissage mensuel, sont toujours obligatoires ; sans elle, le vin ne se conserve jamais sain, et finit toujours par se perdre. Mais avant de se perdre tout-à-fait, il traverse une série d'altérations qui le désorganisent, et en font une

BIBLIOTECA USVIASI

liqueur désagréable autant qu'insalubre. Le remplissage prévient toujours ces altérations toutes fort graves, l'évent, l'aigre, le poux, etc.; c'est aussi le moyen d'éviter pour le vin un déchet très-notable, produit soit par l'évaporation, soit par la formation de la fleur à sa surface.

C'est un bien mauvais calcul que celui qui fait négliger un remplissage régulier, dans le but d'éviter la dépense de liquide que ce remplissage occasionne; une vidange prolongée cause toujours une dépense bien autrement considérable, et surtout devient bien plus préjudiciable au vin qu'elle désalcoolise, amaigrit, et à qui elle fait subir en définitive la plus notable dépréciation.

Si les propriétaires de vignes savaient combien cette vidange dénature leurs vins, combien elle leur enlève de qualité et de valeur; s'ils savaient combien elle leur fait éprouver de déchet et de véritable dépréciation, ils apporteraient aux remplissages de leurs tonneaux les soins les plus minutieux; ils imiteraient surtout l'excellente méthode pratiquée dans tous les bons vignobles, dans la Bourgogne surtout où cette opération se fait avec une régularité telle que la bonde reste toujours immergée dans le vin, et peut toujours permettre la dégustation de ce liquide par la bonde comme par les faussets, et ils rejetteraient bien loin ces principes absurdes :

Qu'il faut toujours laisser du vide au-dessous de la bonde, pour ne pas porter obstacle à la formation d'une peau à la surface du vin, parce que cette peau est pour lui une garantie de conservation;

Qu'il faut laisser ce vide pour que le vin s'éclaircisse mieux;

BIBLIOTECA USUAL

Pour qu'il acquière de la qualité;
Pour qu'il vieillisse plus facilement, etc.

Propositions évidemment absurdes, et qui accusent l'ignorance la plus profonde pour tout ce qui a rapport à la manutention des vins.

Aucun vignoble n'en produit qui puissent s'accommoder d'une manutention aussi déraisonnable ; il n'en est point qui puissent la supporter sans en éprouver les plus graves altérations.

Quant à nous, loin de reconnaître la nécessité de maintenir ce vide entre le liquide et la bonde, et celle de la formation de cette peau prétendue conservatrice à la surface du vin, nous conseillons, au contraire, d'apporter la plus scrupuleuse attention à faire disparaître ce vide, et à ne jamais souffrir au-dessus du vin cette agglomération de matières putréfiées, parce que, loin de conserver ce liquide, elles l'altèrent, loin de l'éclaircir, elles le troublent; parce que, loin de lui donner de la qualité, elles la lui enlèvent, et parce qu'elles ne le vieillissent pas le moins du monde, ainsi qu'on le prétend ; à moins qu'on ne trouve qu'un vin a vieilli quand il a perdu sa saveur, sa force, sa vinosité, quand il est tellement affaibli et dénaturé qu'il ressemble plutôt à du petit lait aigri et putréfié qu'il ne ressemble à du vin.

Ce sont donc de fort graves inconvénients que de *semblables avantages,* et l'on doit avoir grand soin de toujours les éviter. C'est pour obtenir ce résultat si désirable, que nous recommandons *instamment de tenir les tonneaux toujours parfaitement pleins* : la conservation du vin et son amélioration ne sont jamais qu'à ce prix.

En tenant les tonneaux toujours pleins, on met en

BIBLIOTECA USVIRSI

pratique la prescription la plus rationnelle, la plus utile qu'on puisse appliquer au traitement des vins, et l'on apporte un invincible obstacle à l'invasion de l'acide ainsi qu'à la formation de cette peau impure, que l'on a si grand tort de considérer comme un préservatif pour le liquide qu'elle conserve, dit-on, à l'abri des impressions de l'air.

Sans doute cette efflorescence, épaisse et grasse, finit par garantir le vin des impressions de l'air, mais elle ne peut arriver à ce point de consistance que par suite d'altérations successives, par suite surtout de la décomposition plus ou moins avancée d'une certaine proportion de ferment.

Cette efflorescence soi-disant préservatrice n'est donc autre chose qu'un amas de matières profondément altérées, qu'une nappe en putréfaction; et, nous le demandons, est-il raisonnable de considérer un corps putréfié comme un préservatif; la conservation peut-elle jamais avoir lieu sous l'influence de causes destructives et perturbatrices?

BIBLIOTECA ISVIAS

Vin de remplissage.

Le vaisseau qui contient le vin destiné au remplissage ne doit jamais rester en vidange, car si cet état venait à se prolonger un peu longtemps, on n'aurait plus, pour remplir, qu'un liquide totalement altéré.

Un vin en vidange ne peut jamais se conserver sain; il faut nécessairement qu'il tire à l'aigre ou à l'évent, ou bien aux deux altérations à la fois; et ce serait un fort mauvais remplissage que celui qui se ferait avec du vin ainsi altéré.

Pour éviter ces inconvénients, résultat infaillible de la vidange, il conviendrait de placer le vin de rem-

plissage dans des vaisseaux de petite dimension, dans des fûts de cent, de cinquante, de vingt-cinq litres de manière que si l'une de ces futailles n'était pas vidée tout entière par un remplissage, ce qui resterait fût si peu de chose qu'on pût le placer dans quelques bouteilles.

Chez les petits propriétaires à qui il ne faut pour opérer chaque remplissage que la quantité de quelques litres, il conviendrait que le vin qu'ils destinent à cet usage fût toujours mis en bouteille ; ce serait pour eux plus commode encore que de le placer dans de petits fûts ; ils pourraient, dans ce but, mettre en bouteilles un hectolitre de vin, par exemple, ce qui leur fournirait tous les moyens possibles de pourvoir pendant longtemps aux besoins de leur consommation journalière, comme à ceux de leurs remplissages.

L'ouillage est quelquefois d'une exécution difficile ; ainsi, dans les magasins de commerce, lorsque des quantités considérables de tonneaux sont placés les uns sur les autres, on éprouve une difficulté réelle pour enlever leurs bondes et introduire des entonnoirs dans les pièces pour procéder au remplissage.

On fait disparaître cet inconvénient en plaçant les tonneaux la bonde de côté, de manière à la faire baigner entièrement dans le vin ; cette méthode présente les avantages réunis de conserver ce liquide à l'abri des impressions de l'air, de le maintenir exempt de fleurs, et de lui faire produire un déchet moins considérable.

Remplissage artificiel.

Ce mode de remplissage, qui s'opère au moyen de cailloux ou de pierres cassées, est généralement très-

BIBLIOTECA USVASI

peu pratiqué ; cependant il mériterait de l'être à cause des avantages qu'il présente.

D'abord il ne coûte rien, ensuite, plus qu'aucun autre mode, il convient aux vins de prix, qu'on craint toujours d'altérer par le mélange d'un vin de qualité moindre.

Il est bien préférable, dans ce cas, à un remplissage fait avec du vin inférieur ou avec un vin qui ne serait pas du même cru.

Pour l'opérer, on fait provision de pierres dures, de nature siliceuse autant que possible ; les cailloux roulés sont très-bons pour cet usage ; quand on ne peut se procurer des cailloux de ce genre, on prend des pierres de même nature ou à peu près qu'on réduit en fractions plus ou moins fortes de manière à pouvoir les faire entrer par la bonde ; on les lave avec soin, on les fait bien sécher ensuite, puis on les introduit dans le tonneau en quantité assez considérable pour qu'elles fassent monter le liquide au niveau même de la bonde.

BIBLIOTECA DS/MCI

Du collage.

Nous verrons, tout-à-l'heure, que toutes les maladies des vins, la pousse qui les fait *monter* ou *tourner*, l'aigre, l'amer, l'évent, le poux, etc., sont produites par le ferment ; c'est donc une opération bien importante que le collage, puisqu'il a pour effet de précipiter cette cause perturbatrice, et de précipiter également les parties hétérogènes qui restent en suspens dans ce liquide, en altèrent la transparence et nuisent à son agrément.

De même que pour les soutirages, un temps frais, serein et le vent du nord sont indispensables pour procéder au collage.

Cette opération réussit mal pendant un temps pluvieux, par un vent violent du sud, et surtout aux époques où la vigne travaille, parce que, dans de semblables moments, la lie montre toujours une grande tendance à remonter dans le liquide; mais on doit surtout éviter de le pratiquer au moment de la véraison du raisin, parce qu'à cette époque cette tendance est beaucoup plus prononcée.

Le collage, quand il a produit son effet, c'est-à-dire quand le vin est parfaitement clair, *oblige toujours au soutirage.* Nous en faisons l'observation une fois pour toutes, parce que beaucoup de personnes ne comprennent point les graves inconvénients qui peuvent résulter pour le vin de son séjour trop prolongé sur la colle.

C'est un moyen infaillible de perdre ce liquide, parce que la masse de lie que la colle accumule au fond des tonneaux, ne manque jamais, à certaines époques, de donner lieu à des mouvements fermentatifs plus ou moins violents qui finissent toujours par altérer sa constitution et par déterminer sa perte.

BIBLIOTECA IASI

Des différentes substances employées au collage.

On emploie communément, pour clarifier les vins rouges, la colle au sang, la gélatine, les blancs d'œufs, la colle-forte quelquefois, les colles Julien, et la colle de poisson pour les vins blancs.

Colle au sang.

Comme moyen de clarification prompte et énergique, le sang n'a pas son égal; mais précisément à cause de

cette extrême énergie, on ne doit employer ce moyen que pour les vins durs, couverts, les vins nouveaux, et en général pour les vins de moindre valeur.

Le commerce fait un fréquent usage de ce genre de colle, parce que, indépendamment de l'avantage qu'il trouve à la rapidité de la clarification, il y trouve aussi celui d'une acquisition moins coûteuse.

Mais à côté de ces avantages, son emploi peut donner lieu à des inconvenients assez graves : cette colle, qui a le défaut d'affadir le vin, précipite fortement la matière colorante, circonstance qui impose l'obligation de ne l'employer qu'avec discrétion, c'est-à-dire en dose assez forte pour clarifier complètement le liquide sur lequel on opère, mais pas assez pour produire la décoloration.

La colle au sang a aussi le désavantage de produire un très-fort dépôt et de rendre les lies peu utilisables pour tous autres usages que pour la distillation. Du reste, nulle substance n'est plus facilement altérable que la colle au sang; aussi doit-elle toujours être employée extrêmement fraîche, et en parfait état de conservation.

La moindre altération dans sa substance agirait de la manière la plus fâcheuse sur la saveur du vin, et rendrait ce liquide tout-à-fait imbuvable.

Le sang le plus énergique est le sang de mouton, celui de bœuf ensuite. On n'emploie guère, au collage du vin, que le sang de ces deux animaux.

Un verre suffit pour un hectolitre, deux verres suffisent pour une pièce, en réduisant très-légèrement cette proportion lorsqu'on fait usage de sang de mouton. On bat énergiquement cette substance avec un litre de vin pour en opérer un mélange intime, on jette la préparation dans la futaille, puis, au moyen d'un

BIBLIOTECA USVIASI

bâton carré ou fendu, on agite le liquide avec force pendant quelques minutes.

Collage à la colle-forte.

On fait dissoudre cette colle à l'eau douce, à la quantité de 20 grammes par hectolitre ou 40 grammes par pièce, on la bat avec une bouteille de vin, puis on l'introduit dans la futaille et l'on agite le vin comme nous venons de le prescrire.

Cette colle, comme la précédente, a beaucoup d'énergie; aussi ne doit-elle s'employer que pour les vins nouveaux et les vins communs; elle fatiguerait beaucoup trop les vins vieux et délicats. Il ne serait même pas sans inconvénient de la mettre en usage pour ces derniers.

Il est cependant des circonstances où il peut devenir utile de s'en servir, précisément à cause de sa grande énergie; ainsi, quand le vin menace de se perdre, quand un fût de grand volume vient à se troubler, etc., si l'on veut empêcher la fermentation de se produire, il est urgent de coller de suite; et cette colle, dans de semblables moments, convient mieux que toute autre, surtout si, manquant de tonneaux pour soutirer, on est forcé de laisser le vin pendant quelque temps sur la colle; l'action de cette substance est telle que, plusieurs fois en ayant fait usage, nous avons trouvé, au soutirage, la lie *solidifiée* et affectant la forme de briques ou de fractions de briques plus ou moins épaisses.

Collage à la gélatine.

La gélatine ou colle claire s'emploie à la dose de 35 grammes environ par hectolitre. Comme la précédente,

BIBLIOTECA USV ASI

on la fait dissoudre à l'eau tiède, on y ajoute un litre de vin avec lequel on l'agite pendant quelques instants pour en opérer un parfait mélange, puis on verse le tout dans un tonneau et l'on agite pendant quatre ou cinq minutes avec un bâton carré ou fendu, ainsi que nous en avons donné le conseil.

Colles Julien.

En présence des affirmations des uns et des dénégations des autres, nous nous abstiendrons de juger, confessant n'avoir fait qu'une seule fois usage de ces substances. Voici néanmoins l'observation que nous avons faite lors de notre opération : la clarification s'est très-bien opérée, mais le vin avait contracté un goût assez peu définissable, comme un goût de sec; ce fait, du reste, n'a rien qui doive surprendre, car le n° 3, celui dont l'emploi est le plus général, se fait remarquer par une odeur des plus fortes et des moins agréables.

Colle aux blancs d'œufs.

Cette colle n'a pas l'énergie des précédentes, mais elle est beaucoup plus saine et plus convenable pour les vins fins et légers, surtout pour les vins vieux. En effet, tout en opérant une clarificatiou parfaite du liquide, elle n'altère en aucune façon son parfum, et ne laisse jamais après elle ni fadeur ni goût étranger.

Cette colle se trouve partout; elle est d'ailleurs d'un emploi si facile et d'un prix si modique, qu'on ne saurait trop en recommander l'usage.

En collant aux œufs, on n'emploie que les *blancs;* en raison de leur légèreté, les jaunes ne se précipitent pas

BIBLIOTECA USV IASI

aussi promptement et rendent le dépôt trop liquide. Les jaunes aussi contiennent toujours une proportion de soufre plus ou moins forte, qui, dans certains cas, pourrait donner lieu à un dégagement d'hydrogène sulfuré.

Emploi de la colle aux œufs.

Pour un tonneau de 250 litres ou à peu près, on dépose dans un vaisseau très-propre, qui d'habitude est une terrine, sept ou huit blancs d'œufs, bien frais, auxquels on ajoute un verre d'eau environ et une poignée de sel commun (chlorure de sodium) que l'on fait dissoudre, et l'on fouette le tout avec un petit balai ou quelques brins d'osier.

Quand cette substance est bien délayée, on tire dans le vase qui la contient environ un litre de vin ; on bat le tout ensemble pour en opérer un parfait mélange, puis on l'introduit dans le tonneau, dont on agite le vin pendant quelques minutes avec un bâton carré ou fendu.

BIBLIOTECA USV IAŞI

Une certaine proportion d'eau et de sel dans cette opération est toujours utile, voici pourquoi :

Afin d'obtenir une plus facile dissolution des blancs d'œufs, l'albumine, en effet, se dissolvant aisément dans l'eau sous l'influence du sel, la préparation de la colle en est rendue plus facile.

D'un autre côté, le sel étant insoluble dans l'alcool, quand on verse le mélange dans le vin, qui naturellement contient une certaine proportion de ce spiritueux, l'action du sel, jointe à celle de l'alcool du vin, contribue à déterminer dans la colle la formation *du réseau* par l'insolubilité que prend toujours l'albumine sous cette double influence.

La recommandation de ne faire usage que d'œufs bien frais doit toujours être sévèrement observée ; il est trop facile de juger combien seraient fâcheux les résultats que l'emploi d'œufs gâtés entraînerait nécessairement après lui.

Ce qu'on doit pratiquer quand la colle n'agit pas.

Dans les années où la température est froide et pluvieuse, les vins sont dépourvus d'alcool, quelquefois aussi de tannin : l'élément fermentatif y surabonde, et les parties colorantes, mal dissoutes, sont plutôt suspendues que combinées dans la liqueur. Trop pauvres, naturellement, ils ne contiennent pas en quantité suffisante les substances propres à se combiner avec la colle et à la coaguler, d'où il résulte que cette dernière est maintenue en suspension dans le liquide, qu'elle épaissit au lieu d'en opérer la clarification.

On dit alors que la colle ne prend pas.

Nous savons déjà que ce phénomène n'a lieu qu'à cause de la pauvreté de la partie spiritueuse et du défaut de tannin.

Il faut alors, *non pas coller sur la première colle,* mais soutirer le vin en le méchant, puis le coller de nouveau en mêlant à la colle une bouteille d'eau-de-vie bon goût ou l'équivalent en alcool.

Plus un vin est nouveau et chargé en couleur, plus il doit être collé fortement ; et plus, au contraire, il est vieux et fondu, plus aussi le collage doit en être léger.

Collage très-utile aux vins placés dans des caves voisines des rues et aux vins que l'on expédie.

Dans les caves placées sous les rues ou sous les lieux voisins des usines, il est très-utile de soumettre les

BIBLIOTECA USM

vins au collage, afin de les maintenir sans dépôt. Cette mesure les affranchit des fâcheux effets qui pourraient résulter pour eux des trépidations des voitures, des percussions des marteaux, ou de toutes autres causes susceptibles de faire remonter la lie et de favoriser l'action du ferment.

Ces collages sont également très-utiles aux vins que l'on expédie à de grandes distances.

On colle ces liquides au moment de leur départ; la colle alors se combine avec les substances qui sont disposées à se séparer du vin, et, bien que le mouvement qu'ils subissent s'oppose à leur complète clarification, ces substances ne sont plus susceptibles d'exciter la fermentation, attendu que leur combinaison avec la colle les a rendus insolubles. Leur action est neutralisée ou du moins très-affaiblie par les particules de colle et de lie combinées qui, répandues dans la masse du liquide par suite du mouvement, y forment un réseau qui les divise et les entraîne au fond du tonneau aussitôt que le mouvement a cessé d'avoir lieu.

BIBLIOTECA S.I.A.S.I.

Collage indispensable aux vins placés dans des lieux chauds.

Lorsque des vins sont placés dans un lieu chaud, les parties fermentatives qui sont en suspens dans leur masse, influencées par l'élévation de la température, sont toujours disposées à entrer en fermentation et à produire la pousse ou l'acidification, si l'on n'a pas soin de les soumettre au collage et au soutirage, accompagné de la mèche, qui doit toujours être la conséquence de ces opérations.

Quand on soumet ces liquides à la colle, ces mêmes parties fermentatives n'étant plus en suspension dans

la liqueur, mais se trouvant précipitées au fond des tonneaux et séparées du vin par le soutirage, ne peuvent plus y exciter la fermentation, ni donner lieu aux altérations qui en sont la conséquence.

Collages également indispensables aux vins des mauvaises années et des mauvais cépages.

On a discuté longtemps sur la nécessité plus ou moins grande des collages, sur l'action qu'ils exercent sur l'organisation du vin, sur les moments les plus favorables à leur application, et il n'est resté de ces discussions que des opinions vagues, indécises, et qu'on ne peut que bien rarement prendre pour guides.

Un raisonnement bien simple fixera ces incertitudes :

Quelle est la matière que l'on cherche surtout à précipiter et que l'on précipite, en effet, par le collage?

C'est le ferment.

Or, quels sont les vins qui contiennent le plus de ce ferment?

Ce sont les vins des mauvaises années et ceux des mauvais cépages.

Donc les vins des mauvaises années et des mauvais cépages sont ceux qui ont le plus besoin de collage, contrairement, toutefois, à cette opinion que quelques auteurs ont pu faire prévaloir, qu'on affaiblit ces mauvais vins en les soumettant au collage.

Nous n'opposerons à cette manière de voir qu'une courte réflexion. Pour affaiblir un vin, il faut lui enlever un principe de force; or, cet excès de ferment est-il un principe de force? N'est-il pas, au contraire, une cause de faiblesse, puisque le vin ne contient cette matière en quantité aussi considérable, que parce que les véri-

BIBLIOTECA ISVIASI

tables éléments de force, l'alcool et le tannin, lui font défaut.

Il est donc évident que, loin d'affaiblir ces vins, le collage a pour effet de les constituer d'une manière plus solide en précipitant la matière fermentative, cause de leurs altérations; il est évident encore qu'en rétablissant l'équilibre dans leur constitution, non-seulement il les conserve, mais qu'il les améliore d'une manière très-sensible.

Le collage est donc non-seulement conservateur, mais il est en même temps souverainement améliorateur, et il est aujourd'hui dans notre conviction intime que des vins de mauvaise qualité, conséquemment d'une conservation difficile, tels que les vins des mauvais plants et ceux des mauvaises années, tels surtout que les vins de *raisins détendus,* au moyen de collages répétés, suivis de soutirages naturellement, pourraient se conserver, s'améliorer même, et devenir par ces seuls moyens très-facilement vendables.

Chargés de ferment, d'acides et d'une notable proportion de matières impures, lorsque ces vins ne sont pas soumis à un collage répété, leur goût n'est jamais droit, leur couleur jamais franche, et leur extrême verdeur en fait une boisson des moins agréables et des moins salubres.

Cette constitution se modifie totalement quand on les a collés; leur goût devient droit, agréable, nous ne dirons pas leur bouquet, mais leur arome vineux, leur goût de vin se développe et devient plus pur et plus franc, parce que l'odeur nauséabonde que leur communiquait l'excès de ferment a disparu; leur couleur perd sa nuance douteuse et devient plus belle, parce que les matières albumineuses interposées entre les

BIBLIOTECA SUIZA

molécules colorantes se sont déposées; ils sont aussi beaucoup moins acides par la précipitation d'une grande quantité de tartre et d'autres sels; ils font voir enfin, dans toute leur organisation, les plus heureux changements.

Le vin doit-il rester longtemps sur colle.

On ne peut répondre à cette question d'une manière absolue; ce sont les circonstances qui en déterminent la prolongation ou qui lui imposent des limites.

Ainsi, quand on colle au sang, il convient de soutirer aussitôt que le vin est bien éclairci.

La puissance de décoloration que possède cette colle, jointe à l'inconvénient d'affadir le vin, impose l'obligation de ne laisser ce liquide que le moins longtemps possible en contact avec elle.

La colle-forte, composée de substances animales le plus souvent à l'état de décomposition commençante, ne doit non plus permettre qu'un séjour extrêmement limité sur cette colle.

D'autres motifs encore dans ces deux cas doivent déterminer un prompt soutirage : c'est d'abord l'extrême énergie de ces colles, et le goût toujours peu flatteur qu'elles peuvent communiquer au vin.

La gélatine clarifiée présente moins d'inconvénient sous ce rapport.

Mais de toutes, la colle aux œufs bien frais est celle qui en est la plus exempte; c'est évidemment la plus saine, la moins susceptible de donner au vin un goût désagréable, et celle conséquemment qui permet d'attendre plus longtemps l'instant du soutirage.

Le séjour du vin sur la colle doit être aussi plus ou moins limité suivant la saison.

BIBLIOTECA USAMVAS

C'est dans les temps froids, naturellement, c'est en hiver que le vin peut rester le plus longtemps sur colle; c'est à cette saison, en effet, que l'abaissement de température, en rendant tout mouvement fermentatif improbable, éloigne tout danger pour le vin.

Si l'on emploie la colle aux œufs, le vin peut, à cette époque, y rester un mois et beaucoup plus sans inconvénient.

En été, aux époques où la vigne travaille, mais tout particulièrement à celle de la véraison et jusqu'à la vendange *inclusivement*, quelle que soit la colle que l'on emploie, le vin doit rester peu de temps en contact avec elle.

On doit même, à moins qu'on n'y soit tout-à-fait contraint, *se dispenser du collage à cette saison.*

Mais lorsque des raisons particulières ont forcé d'y recourir dans de pareils moments, il faut s'empresser de soutirer le vin dès qu'il s'est éclairci, parce que la lie qui s'est agglomérée au fond des tonneaux tend constamment à entrer en fermentation.

Dans les temps ordinaires, on laisse le vin douze, quinze jours, trois semaines quelquefois sur la colle sans inconvénient; mais cette limite est celle que la prudence prescrit de ne pas dépasser; et si dans certains vignobles on laisse les vins deux mois et plus sur colle, cela ne doit jamais faire règle : la méthode usitée dans ces vignobles est mauvaise, et l'on aurait tort de s'en faire les imitateurs.

Il est des pays où l'on a l'habitude de forcer les collages pendant les deux ou trois premières années qui suivent la récolte, sans tenir compte de la constitution particulière du vin.

Il est essentiel pourtant de prendre cette circonstance

BIBLIOTECA USVIASI

en considération sérieuse, et ce que nous dirons plus tard des soutirages peut parfaitement s'appliquer au collage, à savoir que les vins n'ayant pas chaque année la même organisation, l'usage à faire de la colle, dans le traitement auquel on les soumet, doit admettre aussi des modifications,

Rien de plus naturel que de faire subir, pendant leur première année, un collage, un autre peut-être encore, aux vins de mauvais crus ou de mauvais cépages, très-chargés en matière fermentative et en acides, car il est réellement urgent d'enlever à ces vins leur excès de ferment et d'adoucir leur verdeur ; rien de plus naturel encore que de faire subir la même opération aux vins très-chargés en couleur, afin de les débarrasser de leur excès de coloration ; mais pour les vins délicats, légers, de bons crus, et pour les vins des bonnes années qui n'ont qu'une coloration légère et qui ne sont pourvus que d'une proportion de ferment assez faible, il convient de ne pas les en dépouiller, afin que la fermentation insensible puisse s'accomplir chez eux sans obstacles et dans les conditions les plus convenables à leur bonne organisation.

BIBLIOTECA JAVIER

Soutirages. — Modifications à apporter aux vaisseaux dont on fait habituellement usage.

L'énergie avec laquelle l'acide tartrique agit sur les métaux, dont il dissout les oxydes avec une puissance égale, sinon supérieure à celle du vinaigre, commande toujours une extrême prudence dans l'emploi des vaisseaux, mesures, tinnes, brocs, etc., en métal, zinc, plomb ou autres que l'on fait servir au transvasage ou au mesurage des vins. Non-seulement on devrait éviter

d'employer ces objets dans de semblables opérations, mais craindre surtout d'y laisser séjourner le vin même pendant un temps très-court, ce contact ayant pour effet de rendre ce liquide promptement vénéneux.

L'oubli de ces précautions toujours obligatoires nous a rendu témoin de faits d'intoxycation dont les suites pourraient avoir pour leurs auteurs les plus funestes conséquences.

Or, puisque ces objets peuvent quelquefois présenter du danger, si faible qu'il soit, cette circonstance devrait en faire proscrire l'emploi.

Or encore, si l'on juge utile de proscrire l'usage des baquets ou mesures de plomb, de zinc, etc., pour la manutention des vins, à plus forte raison doit-on proscrire celui de mesures, brocs, hectolitres, confectionnés en cuivre, et celui des cannelles de même métal, dont la malpropreté est ordinaire, malgré les dangers réels et très-sérieux qu'elle peut avoir pour résultat.

La constitution du vin est très-facilement altérable par le contact des métaux ; le fer-blanc lui-même ne reste pas longtemps sur lui d'une innocuité complète ; un séjour tant soit peu prolongé dans des vases de ce métal dénature sa constitution, fait noircir sa couleur, et lui communique une saveur métallique des plus désagréables.

L'emploi de vaisseaux en bois serait en tout préférable à celui de vaisseaux en métal ; il donnerait une sécurité complète, et affranchirait tout-à-fait des soins minutieux auxquels oblige toujours l'usage de semblables mesures.

Aussi facilement maniables que celles de métal, ces mesures ne causeraient pas plus d'embarras dans leur

BIBLIOTECA USAL

usage, et entretenues avec la plus grande propreté, comme doit l'être toujours tout ce qui sert à la manutention des vins, elles ne pourraient jamais donner lieu au plus léger inconvénient.

Nous avons l'espoir qu'on adoptera enfin ce moyen d'amélioration facile et peu dispendieux, et qu'on ne tardera pas à en généraliser l'usage.

Des circonstances dans lesquelles on doit opérer les soutirages.

Les conditions indispensables à un bon soutirage et qui, seules, sont capables d'en assurer la réussite, sont :

1° De l'exécuter par un temps sec, clair, et autant que possible par le vent du nord, parce que ce n'est qu'alors que la précipitation de la lie peut réellement être complète.

2° D'éviter de procéder à cette opération par un temps humide, pluvieux, et pendant les vents violents du sud.

3° De n'y pas procéder pendant les temps d'orage, parce qu'alors les parties les plus légères de la lie remontent dans la liqueur et y produisent des mouvements fermentatifs qui sont toujours à redouter.

4° De ne jamais soutirer un vin trouble, parce qu'on s'oblige nécessairement à un nouveau soutirage ; le dépôt, en cet état, étant toujours mélangé avec le vin.

5° De ne pas, non plus, exécuter cette opération aux époques où la vigne travaille, au moment de la pousse des premiers bourgeons, à celui de la fleur, et moins encore à celui de la véraison.

6° De ne jamais y procéder pendant la chaleur du jour et par le vent du midi, mais d'y procéder, comme

BIBLIOTECA USTARI

nous l'avons dit, à la fraîcheur du matin et par le vent du nord.

7° De toujours faire usage de la mèche en y procédant.

8° De ne jamais laisser le vin exposé longtemps au contact de l'air.

9° De ne pas laisser le vin tomber d'une hauteur trop grande, afin de ne pas le dépouiller de son acide carbonique conservateur, et de lui éviter une fatigue toujours préjudiciable à sa constitution.

10° Enfin, d'apporter les soins les plus minutieux à dépouiller entièrement ce liquide des moindres parties de son dépôt.

Sans l'observation sévère de ces conditions, le soutirage est toujours très-défectueux et ne réalise jamais les avantages qu'on a droit d'attendre de cet excellent moyen lorsqu'il est exécuté avec les soins convenables.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Epoques les plus critiques pour les vins sur leur lie.

Les causes les plus légères peuvent déterminer de graves accidents pour les vins qu'on n'a pas soin d'affranchir de leur dépôt; tout est à craindre pour eux tant qu'ils reposent sur ce dangereux ferment : les changements de température, les orages, les coups de tonnerre, mais surtout les mouvements de la vigne aux trois époques suivantes :

A la pousse des premiers bourgeons;

A l'époque de la fleur;

Et à celle de la véraison.

S'il arrive que le vin non soutiré traverse sans accident les deux premières époques, il succombera toujours à la troisième. La véraison du raisin est en effet

la phase la plus redoutable pour les vins qui sont encore sur leur lie. On a vu des caves entières, dont les vins non soutirés n'avaient éprouvé qu'une agitation légère à l'époque de la pousse de la vigne et à celle de la fleur, se perdre entièrement à celle de la véraison.

Et si ces vins eussent été soutirés, ils auraient heureusement traversé cette époque critique. Seulement, le mouvement de la fermentation insensible aurait été rendu plus actif dans ces moments d'agitation, mais ce n'eût été qu'une effervescence un peu plus vive, qu'un mouvement sans danger; ce n'eût été qu'une marche plus accélérée vers la fusion complète des différents principes qui composent l'organisation du vin.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Soutirages des vins : leur appréciation.

En général, on n'a pas de règle bien positive sur les moments les plus favorables aux soutirages; les uns soutirent de bonne heure, les autres le font à une époque tardive; c'est, pour ainsi dire, le caprice qui sert de régulateur; cependant il est des circonstances qui méritent d'être prises en considération, car le vin n'ayant pas chaque année la même constitution, ces dissemblances peuvent nécessiter des modifications dans les soutirages et en faire varier les époques.

Des motifs qui doivent déterminer les soutirages.

Le vin ressent tous les mouvements de la vigne. C'est un regret pour nous de ne pas concorder d'opinion à cet égard avec plusieurs œnologues recommandables, qui attribuent l'agitation du vin dans de pareils moments aux seuls effets de la température.

Nous pouvons constater que c'est bien plutôt à l'influence des mouvements de la vigne qu'aux effets de la température que cette agitation est due. Sans doute, l'élévation de la température, quand elle a lieu aux époques en question, contribue à déterminer bien plus sûrement encore ces mouvements perturbateurs et à leur imprimer un caractère d'activité plus énergique; mais la véritable cause de ces agitations ne résulte pas seulement de l'état de la température, elle résulte aussi tout particulièrement des mouvements de la vigne. Qui ne sait qu'en juillet la température est le plus souvent à son apogée d'élévation, et cependant le vin reste calme; tandis qu'en août, cette température, loin de s'élever, s'abaisse quelquefois d'une façon très-appréciable, et le vin au contraire éprouve une vive agitation. C'est un fait que maintes fois nous avons pu constater nous-même. A l'époque de la véraison, la température subissait un abaissement notable, ce qui n'empêchait pas les mouvements fermentatifs de se produire dans ces circonstances avec une remarquable intensité.

C'est d'après ces principes, et en vue de l'influence qu'exercent sur le vin les mouvements de la vigne; c'est aussi d'après la qualité plus ou moins bonne de ce liquide, ou, si l'on veut, d'après la proportion plus ou moins forte de son ferment, que nous jugerons l'opportunité plus ou moins grande des soutirages et les époques les plus favorables à leur exécution.

Soutirages pratiqués le plus ordinairement.

Soutirage de décembre.

Lorsque le vin est très-chargé de matière fermentative (de *lie*), il est très-convenable de le soutirer sur la

BIBLIOTECA USVASI

fin de décembre, le froid qui règne à cette saison étant une condition très-favorable à cette opération.

Quand nous disons soutirage de décembre, nous ne voulons pas parler bien entendu *du soutirage de la cuve*, celui-là devant être fait depuis longtemps, quoi qu'il n'en soit pas toujours ainsi malheureusement; nous ne voulons donc parler ici que du soutirage qui le suit.

Ce qui fait la valeur de ce soutirage, c'est qu'il affranchit le vin de sa lie grossière, qu'il prépare le soutirage de mars, et rend ce dernier beaucoup plus parfait; cependant, *jamais il ne doit le remplacer*.

Ce soutirage de décembre peut être utile surtout aux vins des terres trop fertiles, à ceux des mauvais plants, aux vins inférieurs ou qui proviennent de raisins imparfaitement mûrs qui, dépourvus de matière sucrée, contiennent une très-forte proportion de ferment et d'acide.

On sait, en effet, que moins un vin contient de sucre, plus il contient d'acides et de ferment.

Il en est constamment ainsi : ces substances figurent toujours dans le vin en raison inverse de la matière sucrée.

BIBLIOTECA USVIASM

Soutirage de mars.

Aucun soutirage, à notre avis, n'a autant d'importance et n'en mérite autant que le soutirage de mars. Cette opération, qui doit s'exécuter surtout pendant les hâles, les *bises* qui règnent à cette époque, possède en effet le très-grand mérite d'affranchir tout-à-fait le vin de son dépôt.

Quand il est fait avec soin, qu'il ne laisse dans le vin aucune lie perturbatrice, il permet à ce liquide de

braver et la saison des chaleurs et la longue série de phases d'agitation qu'il doit traverser depuis la pousse des premiers bourgeons de la vigne jusqu'à la vendange, et de sortir victorieux de ces nombreuses épreuves.

On doit donc considérer ce soutirage comme tout-à-fait obligatoire, et en conseiller rigoureusement la pratique à tout propriétaire qui tient à la conservation de ses vins, car il peut à la rigueur dispenser de tous les autres.

L'oubli de cette opération importante est toujours très-regrettable et ne manque jamais de déterminer pour ces liquides les plus graves désordres. C'est lui surtout qui produit cette altération désorganisatrice qui a pour résultat de faire tourner ou, si l'on veut, de faire *monter* le vin.

BIBLIOTECA USIVIAS

Soutirages exceptionnels.

Soutirage du commencement de juillet.

(Simple appréciation.)

Ce soutirage n'est pas d'obligation; on peut donc s'en dispenser sans inconvénient. Cependant il est des circonstances où il peut être utile de le pratiquer.

Ainsi, quand on est sous l'influence d'une température aussi ardente que celle que nous subissons depuis plusieurs années, lorsque le soutirage de mars mis en oubli ou exécuté avec négligence a laissé dans le vin une certaine quantité de dépôt, ce soutirage peut réaliser de bons effets, parce que le méchage qui l'accompagne, en opérant la désoxygénation de ce liquide, le force au repos et lui permet de traverser sans d'aussi grands dangers ces chaleurs exagérées qui, ces der-

nières années, ont déterminé la perte d'une quantité de vins si considérable.

Mais comme à cette saison on opère toujours sous l'influence d'une haute température, il convient de faire cette opération à la fraîcheur du matin, de l'exécuter très-promptement, et de toujours l'accompagner d'un bon méchage, sans exagérer pourtant l'énergie de ce dernier moyen.

Ce soutirage du commencement de juillet prévient pour le vin tout mouvement perturbateur, car bien que, dans ce mois, la température soit souvent plus élevée qu'en août et surtout qu'en septembre, la véraison du raisin ne se produisant pas encore, le vin reste calme et le soutirage s'accomplit alors dans des conditions presque toujours convenables. Cette mesure prévient tout mouvement agitateur, et c'est le point capital; il faut avant tout *prévenir;* la chose est beaucoup plus facile que d'*arrêter* quand on a laissé le mal se produire.

Nous préférons le soutirage de juillet à ceux des mois d'août et de septembre, admis dans certains vignobles, et voici les motifs de notre préférence :

Soutirage d'août.

(Simple appréciation.)

Quand on soutire en août, c'est précisément l'époque de la véraison du raisin, et cette phase capitale de la vigne produit toujours dans le vin un mouvement d'agitation plus ou moins vif qui se poursuit jusqu'à la maturité complète de ce fruit. C'est, en effet, toujours dans ce mois que le vin tourne, se monte davantage; on fait donc alors un mauvais soutirage.

Au fait, pourquoi soutire-t-on le vin?

BIBLIOTECA USVIASM

Pour l'empêcher d'entrer en agitation, de *tourner, de se monter,* ou, ce qui est la même chose, *de contracter la pousse.* C'est en effet le moyen le plus sûr qu'on puisse employer pour prévenir cette grave altération.

Or, puisqu'on soutire le vin pour empêcher qu'il *se monte, et qu'il est presque toujours monté dans les mois d'août et de septembre,* les soutirages de ces deux mois nous paraissent sinon tout-à-fait inutiles, du moins n'avoir qu'une importance bien secondaire.

Aussi, généralement, ne sommes-nous point partisan des soutirages des mois d'août et de septembre ; nous ne comprenons même pas que dans certains vignobles on en ait généralisé l'usage. Exceptionnellement pourtant, nous ne les condamnons point, et, quand on a commis la faute de ne pas soutirer en mars, si le vin a pu arriver aux mois d'août et de septembre sans s'altérer, ce qui est rare, il faut le visiter, le déguster souvent, et, pour peu que sa limpidité s'altère, pour peu qu'il se louche, sans plus attendre, et, sans considérer l'époque où l'on se trouve, il faut procéder à son soutirage, en entourant cette délicate opération des soins minutieux dont nous avons si souvent recommandé l'usage.

BIBLIOTECA UNIVASF

Soutirage des vins inférieurs.

Les soutirages ayant une liaison très-intime avec les collages, puisqu'ils en sont la conséquence obligée, nous pensons éclairer suffisamment la question en reproduisant pour eux le raisonnement que déjà nous avons fait pour les collages.

Quelle est la matière, avons-nous dit, que l'on pré-

cipite et que l'on a intérêt à précipiter par le collage? C'est le ferment.

Or, comme les vins des mauvaises années et des mauvais cépages sont ceux qui contiennent le plus de ferment, ce sont eux aussi qui ont le plus besoin de collages et des soutirages qui doivent toujours les suivre.

On ne doit jamais le mettre en oubli, ces vins sont de tous ceux qui ont le plus besoin d'être soutirés; aussi, sous aucun prétexte, ne doit-on se dispenser de leur faire subir cette importante opération aux époques que nous avons signalées comme les plus convenables pour la mettre en pratique.

La constitution de ces vins est si pauvre et si dépourvue d'éléments conservateurs qu'ils *tourneraient* infailliblement pendant les jours de chaleur et d'orage, surtout pendant la véraison du raisin, si, avant cette époque, on ne prenait soin de les affranchir du dépôt qu'ils contiennent toujours surabondamment.

Deux soutirages, dont le premier doit toujours être précédé d'un collage, ne sont pas trop pour arriver à ce but.

Aussi les conseillons-nous d'une façon tout-à-fait pressante, car il n'est pas de vins qui réclament plus impérieusement cette importante mesure.

On les soutirera donc deux fois pendant l'année qui suivra leur récolte : la première fois, fin décembre, après collage, ainsi que nous venons de le prescrire, et la seconde fois en mars, autant que possible pendant les bises qui règnent à cette saison.

Ce dernier soutirage, tout-à-fait obligatoire pour la plupart des vins, l'est surtout pour ceux qui nous occupent; c'est pour eux l'opération la plus conserva-

BIBLIOTECA USAMV IAȘI

trice, surtout si, pour ce soutirage comme pour tous ceux qui devront suivre, on a soin de *toujours faire usage de la mèche, et de ne pas mêler aux vins que l'on soutire le plus léger dépôt.*

En traitant les vins des mauvaises années et ceux de qualité inférieure par deux soutirages, l'un en décembre, l'autre en mars, mais seulement à leur première année, on suit une méthode des plus rationnelles; c'est, du reste, celle que la pratique quotidienne, pour peu qu'elle soit éclairée, suit généralement.

Quelques propriétaires verront de l'exagération dans nos conseils. Nous conservons, diront-ils, nos vins sans les coller et avec un seul soutirage, pourquoi en pratiquer deux?

Nous ne contestons point qu'un soutirage *en mars, bien exécuté,* puisse empêcher le vin de s'altérer; mais ici nous voulons plus : non-seulement nous voulons empêcher le vin de *s'altérer,* mais nous voulons le faire meilleur et d'une garde plus sûre; et puisque nous opérons sur un vin chargé de ferment, il n'est pas douteux que, dans cette première année, deux soutirages, dont le premier accompagné d'un collage dans le but d'activer la précipitation de ce ferment, n'atteignent bien plus sûrement ce but.

La réitération du soutirage avec collage préalable, dans les circonstances que nous venons d'indiquer, ne doit pas inspirer de crainte sur les effets de cette manutention. Ce mode de procéder, à l'égard de ces produits inférieurs, ne peut avoir que des avantages au triple point de vue de leur conservation, de leur amélioration, même de leur coloration qui, loin de s'en affaiblir, devient plus franche et plus belle, par la

BIBLIOTECA USVIISI

grande quantité de ferment et d'acides que les collages leur ont enlevé.

Une expérience de longues années nous permet de constater les bons résultats de cette manutention. On ne saurait se figurer, quand on n'en a pas soi-même fait l'expérience, combien ces mauvais vins renferment de ferment, d'acides et de matières susceptibles d'altérer à un très-haut degré et leur couleur et leur goût; aussi les soutirages, qui affranchissent ces liquides des impuretés qu'ils contiennent, doivent-ils être considérés comme des moyens souverainement améliorateurs en même temps que souverainement conservateurs pour eux.

Mais pour que les moyens que nous indiquons produisent ces effets désirables, il faut que les soutirages soient faits par un temps sec, clair et autant que possible par le vent du nord;

Qu'ils soient exécutés très-promptement, afin d'éviter l'aération du vin;

Qu'ils soient toujours accompagnés de la mèche, excepté pourtant la première année.

Il faut, enfin, qu'ils soient faits avec la précaution que nous ne saurions trop recommander, de les affranchir complètement des moindres parties de leur dépôt.

Il est bien entendu que la manutention particulière dont nous venons de conseiller l'application aux vins inférieurs, ne devra s'exercer que dans l'année qui suivra leur récolte. Si l'on est forcé de conserver ces vins plus longtemps, nous disons forcé, car il faut l'être pour conserver ces produits imparfaits, on ne fera que les soutirer chaque année au mois de mars, mais sans leur faire subir de nouveau l'opération du collage.

BIBLIOTECA USIVASI

Dans tous les cas, on ne devra jamais se dispenser, dans cette première année, de l'addition, par pièce, d'un litre d'alcool ou d'un litre et demi d'eau-de-vie bon goût. Cette addition est toujours d'un excellent effet, avec la précaution d'introduire l'alcool le premier dans le vin, et de n'y introduire le vin qu'en dernier lieu, c'est-à-dire de placer l'alcool dessous, et le vin dessus.

Soutirage des vins des années ordinaires.

La constitution de ces liquides ne rend pas nécessaire pour eux, comme pour ceux dont nous venons de parler, deux soutirages par an; aussi modifions nous nos conseils à leur égard, et, à moins de circonstances particulières, n'en conseillons-nous qu'un seul, celui du mois de mars.

Moins chargés d'acides et de matières fermentatives que ceux des mauvaises années, on peut se dispenser de les soumettre au collage.

Cette manutention moins énergique que la précédente, parce qu'elle doit l'être moins aussi, suffira parfaitement aux besoins de leur constitution, pourvu que le soutirage de mars les ait complètement affranchis de leur dépôt.

Soutirages des vins des années chaudes et des vins de bons cépages.

Les vins de pareilles années, et tout particulièrement ceux de bons cépages, contiennent beaucoup de sucre, ils doivent conséquemment contenir peu de lie.

C'est ce qui arrive en effet.

Les années que nous venons de parcourir, ont pleine-

BIBLIOTECA USVIAJ

ment confirmé ce fait, et nous en ont offert les preuves les plus nombreuses et les plus remarquables.

Sous l'influence d'une chaleur exceptionnelle, le raisin arrivait toujours à une maturité extrême, était conséquemment très-sucré; aussi le vin qu'il produisait n'avait-il pas de lie. Il ne devait pas en avoir, ou du moins n'en avoir que fort peu, puisqu'il contenait une très-forte proportion de sucre, et que le ferment est d'autant moins abondant dans un vin que le sucre l'est davantage.

Différentes manières d'opérer le soutirage.

Le soutirage des vins peut s'opérer de trois manières : à la cannelle, au syphon et au boyau.

Le soutirage à la cannelle est si généralement connu qu'à peine a-t-il besoin d'explication : il consiste dans l'action bien simple de recevoir le vin dans un baquet, d'où on le verse ensuite dans un tonneau parfaitement nettoyé. Cette opération se renouvelle jusqu'à ce que le tonneau que l'on soutire ne donne plus qu'une faible quantité de vin par la cannelle.

Alors, le verre ou la tasse à la main, on examine avec soin le vin qui s'écoule, et lorsqu'on aperçoit le moindre louche ou la moindre *fleur,* on ferme le robinet et le peu de liquide qui reste dans le tonneau est soutiré ensuite avec la lie et mis à part.

Soutirage au syphon.

Le soutirage au syphon est aussi simple que le précédent; seulement il convient de se servir du syphon à robinet. Ce dernier instrument est beaucoup plus commode et rend l'opération plus facile.

Pour s'en servir, on introduit dans le tonneau, avec

BIBLIOTECA USIVARSI

le mouvement le moins brusque possible, la branche *plongeante* du syphon, on ferme le robinet de la branche *afférente*, et l'on aspire vivement l'air qu'elle contient au moyen du petit tube dont elle est surmontée : alors, le vin se précipitant dans le vide, on ouvre le robinet et l'on reçoit ce liquide successivement dans des baquets, comme dans le cas précédent.

Cette manière de soutirer le vin, lorsque les fûts qui contiennent ce liquide sont placés sur des chantiers un peu élevés, donne la possibilité d'établir les tonneaux que l'on veut remplir de telle façon qu'on puisse introduire par leur bonde la branche plongeante du syphon. Le transvasage s'opère alors avec promptitude, facilité et sans exposer le vin au contact de l'air, ce qui est toujours un grand avantage.

Soutirage au boyau.

Enfin le soutirage au boyau s'opère de la manière suivante :

On adapte à la cannelle placée au tonneau que l'on veut soutirer un boyau en cuir d'environ 1 m. 30, terminé à chacune de ses extrémités par une douille en bois, l'une placée à angle droit du boyau, l'autre placée suivant sa longueur : la première est introduite dans la cannelle et y est fortement fixée; l'autre est mise dans la bonde du tonneau destiné à être rempli, lequel est placé sur le côté devant celui qu'on doit soutirer; alors, après avoir ôté la bonde du tonneau à vider, on ouvre le robinet et le vin s'écoule dans l'autre fût jusqu'à ce qu'il soit au même niveau dans les deux pièces; puis, afin de forcer tout le liquide à passer, on fait jouer un fort soufflet par la bonde du

BIBLIOTECA USVIASM

vaisseau en soutirage, et bientôt tout le vin est transvasé.

On s'aperçoit que l'opération est à peu près terminée lorsqu'on entend un léger bruit : c'est l'air qui, en refluant du boyau, en indique ainsi la fin. On ferme alors le robinet en inclinant le tonneau en avant, et l'on reçoit dans un baquet le peu de liquide qu'il contient encore.

Il est une précaution importante à prendre lorsqu'on exécute cette opération, c'est de percer avec un foret, un ou plusieurs trous dans la partie supérieure du tonneau qui reçoit le vin, afin de livrer passage à l'air; on évite ainsi la résistance que ce fluide pourrait offrir. Ce genre de soutirage est des plus convenables; il est surtout très-avantageux pour les vins vieux et les vins à bouquet; il les bat moins, ne les fatigue pas et les préserve du contact de l'air extérieur, ainsi que d'une déperdition d'arome qui est une de leurs propriétés les plus précieuses.

Nous avons dit que les lies qui restaient après le soutirage étaient mises à part.

On les laisse reposer, et, lorsqu'elles sont éclaircies, on soutire le vin qui est monté à leur surface; puis, comme ce vin renferme toujours, quoique éclairci, une certaine quantité de lie folle, il est bon de le coller de nouveau; on le laisse reposer ensuite pendant une quinzaine de jours, puis on le soutire une seconde fois.

La lie qui résulte de ces soutirages peut être vendue aux vinaigriers, ou, si l'on y trouve plus d'avantage, on peut l'employer à la distillation.

BIBLIOTECA UAS / MSI

Nécessité des soutirages.

Nous répétons ce que nous avons dit en commençant, qu'il vaut *toujours mieux prévenir les altérations des vins, que d'avoir plus tard à les guérir.*

Il est plus facile, en effet, de soutirer les vins quand ils en ont besoin et d'assurer leur conservation par ce moyen facile, que de les laisser sur leur lie où ils s'altèrent, prennent de mauvais goûts, et contractent infailliblement la pousse, à laquelle le plus souvent ils succombent, ce qui n'arriverait pas si l'on avait pris soin de les soutirer.

Pour nous rendre raison de la nécessité des soutirages, adressons-nous cette question : Qu'est-ce que la lie?

C'est un mélange confus de tartre, de fibres végétales très-divisées, de ferment décomposé pendant la fermentation, de ferment non décomposé toujours très-abondant dans les vins des mauvaises années et dans ceux de mauvais cépages, de matières colorantes et extractives, etc., etc.

De toutes ces substances, il n'en est aucune qui puisse, le moins du monde, contribuer à la conservation du vin, et il en est plusieurs, le ferment non décomposé surtout, dont l'action, lorsqu'elle est favorisée par certaines circonstances, tend éminemment à l'altérer.

On doit donc séparer cette lie du vin le plus promptement possible, et ne pas attendre qu'elle remonte dans le liquide pour y porter le trouble; car elle n'est autre chose qu'un principe essentiellement maladif et un agent certain de désorganisation.

BIBLIOTECA USAMV

Ces soutirages sont donc tout-à-fait indispensables; mais, ainsi que nous en avons fait l'observation, ils le sont surtout aux vins communs et à ceux des mauvaises années qu'il faut soutirer tous les ans régulièrement pendant tout le temps qu'on les conserve en cave.

Il est des propriétaires qui ne soutirent pas leurs vins, parce qu'ils sont persuadés que *ce qui sort du vin ne saurait nuire au vin;* il en est d'autres qui ne les soutirent pas dans la crainte de les *affaiblir*, et les uns et les autres, par suite de ces préjugés regrettables, laissent leurs vins se perdre sur la lie, chose étrange, pour mieux les conserver.

En suivant une manutention aussi déraisonnable, on imite parfaitement le médecin qui craint de donner à un malade une purgation qui pourrait le sauver, et qui l'envoie ainsi dans l'autre monde dans la crainte de l'affaiblir !.....

Les pertes que ces erreurs ont causées et causent tous les jours aux propriétaires et aux vignerons de nos pays sont incalculables.

Voici un fait à l'appui de la nécessité des soutirages:

Un propriétaire de vignes qui jamais ne soutire ses vins et qui chaque année, conséquemment, *les perd* presque tous, nous faisait dernièrement ces doléances : « Mes vignes me ruinent, nous disait-il, elles me coûtent un argent fou et je n'en tire rien; mes vins se gâtent tous les ans; mais ce qui m'étonne au dernier point et me paraît tout-à-fait inexplicable, c'est que ces malheureux vins, qui toujours s'altèrent chez moi, se conservent très-bien chez les autres; j'en vends à tels et à tels consommateurs, j'en bois chez eux et je les trouve toujours très-bien portants et très-bons; comprenez cela. — Rien au monde n'est plus facile à comprendre.

BIBLIOTECA USIMAU

Les personnes qui achètent du vin chez vous n'y prennent que du vin clair ; elles ont un vin soutiré et exempt de lie ; leur vin se conserve et s'améliore, rien n'est plus naturel. Chez vous, au contraire, les vins ne sont jamais soutirés, vous les laissez toujours sur leur lie, ces vins se détériorent et se perdent, rien n'est plus naturel encore. Faites comme ceux qui achètent des vins chez vous, soutirez-les, enlevez la lie sur laquelle ils reposent, et vos vins ne se perdront plus. »

Le fait nouveau que nous allons citer vient également prouver la nécessité des soutirages :

Une personne de notre voisinage nous engagea dernièrement à déguster un vin de prix qu'elle conserve depuis longtemps dans sa cave ; ce vin a été soumis à un remplissage assez régulier, mais depuis deux ans il n'a pas été soutiré. En enlevant la bonde, il s'échappa du tonneau une odeur des plus désagréables, et le vin que nous dégustâmes aussitôt présentait le même inconvénient ; la couleur seule s'était maintenue. Voilà, dîmes-nous, un vin qui demande impérieusement un soutirage, car pour peu qu'il reste encore en cet état, c'est un vin perdu.

Nous fîmes soumettre immédiatement ce vin au collage, et quand il fut clarifié, on prépara avec soin un tonneau au bon goût, et le lendemain on y soutira le vin en question, n'omettant aucune des précautions que nous recommandons toujours : le méchage et surtout le soin minutieux de n'y pas mêler le plus léger dépôt.

Le soutirage terminé, on enleva la lie qui restait encore dans la futaille, et comme elle appartenait à un vin de prix, on la mit en bouteilles pour la laisser déposer et enlever ensuite le vin éclairci.

Quinze jours après cette opération, nous dégustâmes

BIBLIOTECA USVIASI

le vin soutiré : il avait repris sa franchise, et son mauvais goût avait tout-à-fait disparu.

Quant à la lie, elle répandait une odeur infecte. Ainsi c'était bien dans le dépôt que résidait la cause du mal, puisque la lie avait conservé son goût désagréable, et que le vin en était tout-à-fait affranchi.

Nécessité de bien exécuter les soutirages.

Non-seulement il est indispensable de soutirer le vin, mais il est indispensable de *le bien soutirer*, et nous allons démontrer qu'il résulte, pour ce liquide, de très-graves inconvénients lorsqu'on néglige d'apporter les soins voulus à l'accomplissement de cette importante opération.

Un viticole de notre connaissance nous racontait, il y a quelques jours, qu'il lui était arrivé une chose que, dans son inexpérience de la manutention des vins, il jugeait tout-à-fait extraordinaire. Il avait soutiré un fût de vin qu'il avait placé dans trois tonneaux différents : l'un d'eux s'était *tourné*, et les deux autres étaient restés parfaitement sains. — Expliquez-moi ce phénomène, nous disait ce propriétaire ; quant à moi, je m'y perds.

Si le vin était sorti de trois tonneaux différents, je serais moins surpris ; mais de trois pièces soutirées du même vaisseau, l'une complètement gâtée, et les deux autres en très-bon état, voilà des faits inexplicables pour moi. — Ils sont pourtant tout-à-fait naturels ; vous allez en entendre l'explication : Si de trois pièces soutirées du même tonneau, l'une d'elles s'est gâtée et les deux autres se sont maintenues parfaitement saines, c'est tout simplement parce que vous avez mal soutiré ; en voulez-vous la preuve ?

BIBLIOTECA USV IASI

Les deux pièces qui se maintiennent en bon état et qui continueront à se maintenir telles, sont les deux pièces *premières soutirées;* parce que ces pièces ne renfermaient que du vin clair et tout-à-fait dépouillé de lie. Pourquoi, au contraire, l'autre pièce ,au lieu de se maintenir bien portante ainsi que les autres, s'est-elle altérée? Parce qu'elle est la pièce *dernière soutirée,* et dans laquelle on a sûrement introduit une certaine quantité de lie. Voilà l'explication toute naturelle de ce qui vous semble si extraordinaire, et nous sommes bien sûr que vous trouverez juste l'explication que nous venons d'en donner. — Parfaitement juste et vraie, nous dit la personne en question. Je crois me rappeler, en effet, ajouta-t-elle, que la dernière pièce était fort trouble après le soutirage, et que les deux premières, au contraire, conservaient une limpidité parfaite.

Si donc de trois pièces soutirées du même tonneau, deux pièces se conservent parfaitement saines, parce qu'elles sont claires et exemptes de lie; si la troisième, au contraire, se gâte, parce qu'elle contient une certaine quantité de ce dépôt, hâtons-nous de conclure qu'il ne suffit pas de soutirer un vin pour le bien conserver, mais qu'il faut encore le soutirer d'une façon convenable, c'est-à-dire ne pas laisser chez lui la plus légère quantité de dépôt.

BIBLIOTECA USVISI

Précautions à prendre lorsqu'on opère les soutirages.

A ce que nous venons de dire sur les soutirages, ajoutons une nouvelle et courte indication sur quelques précautions faciles à prendre, et que, dans l'intérêt de la conservation des vins, on ne devrait jamais mettre en oubli.

Nous ne rappellerons pas celles de ces précautions qui sont relatives à l'emploi de la mèche ; nous ne répéterons pas non plus que, dans le fût où l'on dépose le vin que l'on soutire, on ne doit jamais admettre ni fleur ni dépôt. Nous avons tant de fois répété ces conseils, qu'il serait superflu de nous y arrêter encore.

Nous rappellerons seulement qu'on ne doit jamais, à moins qu'il ne soit à la *graisse,* laisser tomber le vin de trop haut quand on le soutire, mais qu'on doit approcher le baquet qui le reçoit le plus près possible de la cannelle, afin que la chute du liquide soit moins brusque et l'énerve moins.

Nous rappellerons aussi que, lorsqu'on soutire du vin, on ne doit le laisser exposé au contact de l'air que le moins de temps possible, et qu'on doit toujours apporter dans l'acte du soutirage une *extrême célérité,* parce que, indépendamment des dispositions à l'évent ou à l'aigre que le vin contracte infailliblement dans ce cas, son exposition à l'air, pour peu qu'elle se prolonge, lui fait perdre son velouté, son arome vineux, sa franchise, et sans cette dernière et précieuse qualité le vin ne saurait plus présenter aucun mérite.

BIBLIOTECA USVIASI

Aération du vin.

Les soutirages sont une des opérations les plus capitales de la manutention des vins. Ils sont toujours des plus utiles à ces liquides, quand ils sont faits aux époques convenables avec la réserve que nous avons recommandée, et lorsqu'on apporte à leur exécution la plus grande célérité possible. Ils sont indispensables, avons-nous dit, mais il ne faut jamais en abuser.

Car cet abus aurait pour effet de déterminer l'aéra-

tion du vin, dont les effets multiples sont des plus préjudiciables à ce liquide, et déterminent toujours chez lui plusieurs altérations d'une nature très-grave :

L'aigre, d'abord, altération des plus dangereuses qui transforme l'organisation du vin, le rend impropre à entrer dans aucun mélange, impropre à la distillation dont il altère les produits, impropre surtout à être bu, parce qu'alors son acide exerce une action des plus délétères sur l'estomac.

Ensuite, un goût d'évent de très-mauvaise nature, et si extraordinaire qu'on pourrait l'assimiler à un goût *de linge macéré dans de l'eau*. Ce goût désagréable se produit toujours dans un vin qu'on laisse exposé un peu longtemps au contact de l'air. Ainsi, chaque année, au moment des entonnaisons ou à celui des soutirages, lorsqu'il reste une certaine quantité de vin dans un vaisseau quelconque, dans une seille, par exemple, il suffit de quelques heures d'exposition à l'air pour déterminer chez lui ce goût désagréable.

Voici un fait qui, bien que datant déjà de plusieurs années, s'est maintenu dans nos souvenirs.

Une seille de vin moitié pleine avait été oubliée, après un soutirage, dans un coin obscur de la cave que nous occupions. Quelques heures plus tard, nous étant aperçu de cet oubli, nous descendîmes pour rapporter ce vin et le placer dans des bouteilles, afin d'éviter qu'il subît une plus longue aération. Nous le montions à l'appartement, lorsque nous fîmes rencontre d'un voisin qui nous demanda ce que nous avions intention d'en faire ; le boire, bien qu'il ne soit pas bon, car il est resté trop longtemps à l'air. — Alors cédez-le moi, car il m'en reste à peine quelques litres. — Nous le ferions volontiers s'il en valait la peine ; mais nous hé-

BIBLIOTECA USVAL

siterions à vous le céder, car réellement il n'est pas buvable. — Bah! il passera toujours. Sur ces instances, nous le lui cédâmes. Quelques jours après, ce voisin étant à la maison, nous lui demandâmes comment il avait trouvé ce vin. — Pas mauvais, nous dit-il, seulement il a un peu le goût de *patte*, de *guenille*, en d'autres termes, de *linge*, assez prononcé. — Vous connaissez le vin, lui dîmes-nous, car le vôtre a bien certainement ce goût désagréable, et c'était précisément à cause de ce mauvais goût que nous trouvions beaucoup trop saillant, que nous nous refusions à vous le remettre; ce n'est qu'à votre pressante sollicitation que nous avons cédé, et sans l'insistance que vous y avez mise nous n'y aurions jamais consenti.

Vin de pelle.

Or, si ce goût si désagréable se produit toujours dans les circonstances que nous signalons, comment ne se produirait-il pas dans un vin qu'on fatigue au moyen d'une pelle, comme on le fait dans certains pays pour le vin qui porte ce nom. Non, le vin de pelle ne peut pas être bon, il ne peut pas l'être après une semblable épreuve. Ce vin ne doit plus être qu'un vin battu, fatigué, dont on a expulsé le gaz acide carbonique conservateur, et qui doit toujours avoir ce relief extrêmement désagréable que nous appelons *goût de linge* et que nous n'avons pas été le seul à saisir.

Le vin de pelle ne doit donc pas être trouvé meilleur que le même vin qu'on n'a pas soumis à la même épreuve. Il doit être trouvé beaucoup moins bon et beaucoup moins franc, parce qu'il l'est en effet.

Et nous recommanderons toujours aux propriétaires de vignes, aux vignerons, aux négociants et à tous

BIBLIOTECA USVASI

autres, de toujours s'abstenir d'une manière d'agir semblable, parce que, indépendamment de ce qu'elle est à un haut degré énervante et désorganisatrice, elle enlève complètement au vin, et sa franchise et son bon goût.

Altérations des vins.

Il serait difficile à un homme de l'art de combattre victorieusement une maladie s'il ignore les causes qui l'ont déterminée ; il nous semble également difficile à un œnologue de guérir les altérations des vins s'il ne connaît pas non plus les causes qui les ont produites.

Lorsqu'on passe en revue les différents principes qui forment la composition élémentaire du vin, on comprend sans peine que ces principes aient tous leur utilité particulière ; chez quelques-uns pourtant, cette utilité n'a que des limites bien étroites.

Si l'on excepte l'alcool, le sucre, le ferment, l'eau végétale, le tartre et le tannin, les autres principes sont plutôt, en général, les accessoires heureux, les assaisonnements délicats dont la nature se plaît à perfectionner ses œuvres ; mais l'agent qu'il importe tout particulièrement de signaler, parce que son influence est sans contredit la plus prononcée, celui qui se fait voir partout agent organisateur d'abord, mais ensuite et le plus souvent, ou travaillant sourdement, ou agissant avec violence, et alors véritable agent de désorganisation, le ferment n'a point assez préoccupé les œnologues ; on ne l'a point assez vu comme la cause la plus fréquente des altérations des vins ; de là vient que rarement on a eu recours aux moyens avec lesquels on aurait pu plus sûrement le combattre.

Ce qui semble prouver que les causes de ces alté-

BIBLIOTECA USV IASI

rations n'ont point été toujours approfondies autant qu'elles auraient pu l'être, c'est qu'on n'a encore établi entre elles aucune ligne séparative; il en est pourtant qui sont le résultat de changements très-notables dans l'organisation du vin; il en est d'autres, au contraire, qui ne présentent aucun changement dans ses principes.

On comprend quelle différence doit exister entre des altérations d'une nature aussi distincte. Quels caractères de similitude, par exemple, peut-on reconnaître entre le goût d'aigre et le goût de fût? Dans le premier cas, le vin a subi une transformation, sa constitution est changée; dans le second, il est affecté d'un goût désagréable, mais son organisation reste la même.

Il y a donc pour les vins des altérations de deux sortes, des altérations organiques et des altérations inorganiques.

Dans les premières se placent naturellement la pousse, l'aigre, l'amer, l'évent, le roux, le détendu, toutes les altérations enfin dans lesquelles les principes du vin changent de nature; et dans les secondes, les goûts de moisi, de soufre, de fumée, etc., c'est-à-dire toutes celles qui sont dues seulement à la présence, dans ce liquide, d'un arome plus ou moins désagréable, mais qui ne sont le résultat d'aucun changement dans ses principes.

Il était urgent d'établir cette distinction; mais ce qui ne l'est pas moins, c'est de déterminer d'une manière sûre les véritables causes de ces altérations, car ce n'est que de leurs causes bien connues que doit naturellement découler l'application des moyens les meilleurs pour les combattre.

Des expériences répétées nous ont donné la conviction, et ceci nous semble singulièrement important,

BIBLIOTECA USVIAS

que *toutes les altérations organiques du vin sont pr duites par le ferment,* ou, si l'on veut, que nulle alt ration organique ne peut se produire dans un vin sa l'intervention du ferment :

Soit qu'il agisse violemment en décomposant le suc et les sels, comme dans la pousse ;

Soit qu'il agisse sourdement en décomposant encor les sels et les derniers atomes de sucre, comme dan l'amer ;

Soit qu'il n'agisse pas et demeure frappé d'atoni comme dans la graisse ;

Soit qu'il éprouve un commencement de putréfac tion, comme dans l'évent ;

Soit qu'il éprouve cette putréfaction à un plus hau degré, comme dans le poux ;

Soit, enfin, qu'il décompose l'alcool, comme dan l'aigre.

Toutes les altérations *organiques* du vin sont pro duites par le ferment ; mais n'est-il pas un moyen d réduire la proportion de cet agent, d'en opérer un décomposition plus parfaite, et de s'opposer ainsi au graves désordres que si souvent il occasionne ?

Le cuvage avec la grappe, le tannin, en d'autre termes, ne serait-il pas ce moyen précieux ? Sans doute et c'est pour nous désormais une certitude.

L'action puissante que le tannin exerce sur le fer ment met obstacle à ses mouvements perturbateurs rend les vins infiniment plus stables, et ceux de ce liquides qui en sont pourvus en proportion convenable ne renfermeraient-ils que deux ou trois pour cen d'alcool, traversent les mers, subissent l'influence de ardeurs tropicales, et nous reviennent sensiblemen améliorés.

BIBLIOTECA IASI

Toutes les maladies organiques du vin sont produites par le ferment; mais ce ferment peut-il agir sans une impulsion quelconque? Non, assurément; il faut une cause qui détermine son action, et cette cause, on ne saurait la méconnaître, c'est l'oxygène.

On conçoit dès lors combien il est indispensable d'opposer à cet oxygène un pouvoir assez fort pour neutraliser son action.

Et quel est l'agent qu'on peut employer dans ce cas avec le plus de succès? C'est assurément le gaz acide sulfureux.

Ce moyen est sans contredit le plus convenable et le seul assez puissant pour prévenir l'action du ferment, pour la maîtriser quand on n'a pas su la prévenir, pour la régulariser ensuite, et s'opposer aux perturbations dont si souvent il est l'auteur.

Désoxygénez le ferment, et la pousse n'aura plus lieu; désoxygénez le ferment, et l'aigre ne pourra plus se produire; ôtez au vin tout contact avec l'air, et l'évent, le poux, etc., aucune des maladies organiques, enfin, ne saurait se produire chez lui.

La connaissance plus approfondie de l'organisation du vin ne saurait manquer de nous mettre sur la voie des moyens les meilleurs et les plus sûrs pour opérer la conservation de ce liquide; elle vient de nous conduire déjà à l'emploi d'un des moyens d'amélioration les plus puissants dont nous puissions faire usage, *le cuvage avec la grappe;* mais elle nous conduit, de plus et *nécessairement,* à l'usage très-fréquent du gaz acide sulfureux, et ce sont des progrès. Ces moyens ne sont pas nouveaux, assurément, mais ils sont trop peu mis en œuvre; ils ne le sont que dans des cas trop rares et très-souvent aussi d'une façon peu convenable, ce qui

BIBLIOTECA ISVAS

explique assez certains mauvais effets qui ne sont causés ni par la grappe, ni par le gaz acide sulfureux, mais uniquement par l'inhabileté des personnes qui les emploient.

Ce principe, que toutes les altérations organiques du vin sont produites par le ferment, nous a conduit *nécessairement* à l'emploi du tannin et à celui du gaz acide sulfureux, comme à deux de leurs plus puissants préservatifs ; mais il nous conduit de plus inévitablement *à la conservation des fins cépages, conséquemment à la production des bons vins,* résultat trop oublié dans ces derniers temps, mais dont on commence à comprendre l'impérieuse nécessité aujourd'hui.

Il nous conduit enfin, et cela dans le but vraiment utile de mettre obstacle à l'oxygénation du vin, il nous conduit à la régularité des remplissages, et nous fait une loi sévère de la pratique de ces opérations importantes et si négligées dans nos vignobles.

Il nous fait voir la nécessité des collages, afin d'opérer la précipitation du ferment ;

Celle des soutirages et la nécessité de séparer cet élément du vin, afin qu'il ne devienne pas pour ce liquide une cause immédiate de perturbation ;

Il nous conduit, enfin, à l'adoption d'un moyen curatif qui n'est pas sans quelque valeur :

Dans le traitement de trois de ces altérations organiques, dans l'évent, le poux, le goût de détendu, il nous prescrit l'emploi du *charbon végétal,* parce que, dans ces trois altérations, il y a décomposition du principe végéto-animal, du ferment, ce qui est la même chose, à un degré plus ou moins avancé.

C'est évidemment à des émanations ammoniacales que sont dus les goûts si désagréables que l'on remar-

BIBLIOTECA USVA

que dans les trois altérations que nous venons de signaler. Et quelle substance pourrions-nous employer, dans ces circonstances, avec plus de succès que le charbon, à qui la propriété de désinfecter les substances animales en putréfaction et de s'emparer des gaz ammoniacaux est depuis si longtemps et si justement acquise?

Sa présence dans le vin, si l'on en excepte une atteinte légère portée à la couleur, ce qui du reste pour les vins blancs devient un avantage, sa présence dans le vin, disons-nous, n'a jamais qu'une action bienfaisante; il est toujours éminemment assainissant, et ne peut en aucune façon communiquer au liquide avec lequel on le met en contact le moindre goût étranger; dissemblable en cela de certaines substances qui peuvent masquer quelquefois un goût désagréable, mais qui ne le masquent presque jamais que par un goût plus désagréable encore.

Le charbon agit donc avec succès dans les altérations organiques du vin; mais nous jugerons tout à l'heure qu'il ne borne pas là ses effets, et qu'il agit encore puissamment dans certaines altérations inorganiques : deux d'entre elles, les goûts de soufre et de fumée, cèdent complètement et rapidement à son pouvoir absorbant.

Ce protéisme du charbon, ce double pouvoir d'agir dans les altérations organiques et dans les altérations inorganiques du vin, la science ne le conteste point, et la pratique, une dégustation exercée, ne le contestera pas davantage.

En ne donnant pour fonctions à cet agent, si nous pouvons ainsi dire, que celles qui ressortent de sa nature même, celle de neutraliser le goût de putréfaction

BIBLIOTECA UNIVIAS

dans les altérations organiques, celle aussi d'absorb
les goûts de soufre et de fumée dans les altératio
inorganiques, nous lui avons assigné sa véritable fon
tion, celle que la nature elle-même lui a assignée; et,
les propriétés de cet agent sont bien comprises, s'il e
employé avec discernement, il peut rendre à l'œnolog
de véritables services; car il est le remède naturel d
altérations auxquelles nous l'avons appliqué; il est le
remède *nécessaire*, celui que commande la natu
même de ces altérations.

Emploi du charbon végétal.

Les propriétés désinfectantes du charbon végéta
sont connues depuis fort longtemps; elles ont été e
sont encore mises à profit dans une foule de circon
stances, mais nous ne pensons pas qu'on en ait jamai
fait l'application à l'art œnologique, surtout dans le
cas particuliers où nous en conseillons l'emploi.

Cette application pourtant nous semble d'un véri-
table intérêt, surtout pour les vignobles du nord et du
centre de la France, pour les vins provenant de cé-
pages communs, pour ceux des mauvaises années, enfin
pour tous les vins qui renferment une forte proportion
de ferment.

Nous avons dit que cinq altérations cédaient à ce
moyen si simple et pourtant si puissant; nous le ferons
voir tout à l'heure en traitant en particulier chacune
de ces altérations.

On objectera, sans doute, contre l'emploi du char-
bon son pouvoir décolorant.

Mais d'abord, pour les vins blancs, l'objection de-
vient sans valeur, et c'est un grand point, quand on

BIBLIOTECA IAȘI

considère sur quelle vaste échelle les vins blancs sont récoltés en France.

Quant aux vins rouges, nous ne tairons point qu'il ne puisse y avoir chez eux décoloration par l'emploi de cet agent, mais cette décoloration d'habitude est peu sensible, à moins qu'ayant à combattre une altération très-prononcée, on emploie le charbon en proportion trop forte.

Une autre objection qu'on élèvera peut-être aussi contre l'emploi du charbon, c'est qu'il pourrait attaquer le bouquet du vin.

Puisqu'il possède la propriété d'enlever certains mauvais goûts, peut-être aurait-il l'inconvénient de lui enlever son bouquet?

Cette objection n'a rien de sérieux; tous ceux qui ont tant soit peu traité les vins, peuvent constater une chose, c'est que toutes les fois qu'une des altérations dans le traitement desquelles nous employons le charbon végétal se manifeste dans un vin, il perd son bouquet quand il en a; on n'a donc plus à craindre de le faire disparaître.

Dans tous les cas, s'il était un moyen de rendre au vin son bouquet, une fois qu'il l'a perdu, ce serait surtout par l'emploi du charbon végétal, qui possède à un haut degré le pouvoir de s'emparer de tout ce qui peut y avoir de putréfié dans l'organisation du vin, et qui, en le désinfectant complètement, en le rendant parfaitement sain, peut permettre à ses principes de reprendre de la vie, de la santé, et de développer de nouveau, autant qu'il est possible en pareil cas, le parfum dont la nature l'avait primitivement doté.

BIBLIOTECA USV IASI

Préliminaires aux altérations des vins. — Explication sur la manière dont on doit employer l'eau-de-vie ou l'alcool lorsqu'on les additionne à ces liquides.

Toutes les altérations organiques du vin, avons-nous dit, sont produites par le ferment; mais ce ferment ne peut agir sans l'impulsion de l'oxygène.

Lui enlever cet oxygène est donc l'opération à laquelle on doit nécessairement avoir recours pour empêcher ces altérations de se déclarer.

Nous connaissons le pouvoir désoxygénant de la mèche; c'est elle aussi que nous emploierons généralement à cet effet.

Il est un cas pourtant où nous nous abstiendrons d'en faire usage : c'est dans la *graisse*.

Comme toutes les altérations organiques, la graisse est produite par le ferment, même par un ferment trop abondant; mais, dans ce cas, au lieu d'être trop oxygéné, le ferment ne l'est point assez.

L'usage de la mèche dans le traitement de cette altération serait donc intempestif; mais dans toutes les autres altérations organiques, nous le prescrivons comme tout-à-fait indispensable.

Nous prescrivons quelquefois aussi, dans le traitement des vins faibles ou qui tendent à s'altérer, une dose *légère* de bonne eau-de-vie ou d'alcool; alors voici comment nous entendons l'emploi de ces substances :

Toutes les fois que nous donnons le conseil de mêler au vin de l'eau-de-vie ou de l'alcool, nous voulons *toujours dire* qu'il faut verser ces liquides *d'abord* dans le tonneau, et n'y verser le vin qu'en dernier lieu. Si, au

BIBLIOTECA USV IAȘI

contraire, on introduit l'alcool ou l'eau-de-vie les derniers dans ce vaisseau, si on les place *sur* le vin, au lieu de les placer *dessous*, ces liqueurs, plus légères que le vin, ne se mélangent pas, surnagent, et viennent avec la lie lors du soutirage; alors naturellement ces substances restent sans effet.

Il doit surtout demeurer entendu que l'introduction de l'eau-de-vie ou de l'alcool dans le tonneau ne doit jamais avoir lieu qu'après le retrait de la mèche, *jamais* pendant sa combustion. Il serait trop absurde et trop dangereux en même temps de le faire dans un pareil moment.

Nous avons manifesté en commençant la préférence que nous donnons au sucre sur l'alcool pour réparer la faiblesse de certains vins. Toujours dans les mêmes principes, nous restons convaincu que la réparation au moyen du sucre a de bien plus grands avantages que la réparation au moyen de l'alcool. Dans certains cas pourtant, lorsqu'il faut aller vite, dans le commerce, par exemple, on est quelquefois forcé de recourir à l'alcool. Alors, nous n'en condamnons pas l'emploi, mais il faut que cet emploi soit modéré et qu'on n'admette ni l'alcool de grains, ni l'alcool de pomme de terre, ni d'autres alcools d'origine suspecte, mais qu'on admette *uniquement l'alcool de vin*. Cet alcool est le seul en effet dont on doit faire usage.

De même, lorsqu'on emploie le sucre également dans un but réparateur, pour reconstituer un vin un peu faible, il ne faut ni ces cassonnades inférieures, ni ces vergeoises, ni aucun de ces sucres impurs qu'à d'autres époques on a trop employés, au plus grand préjudice du vin et de sa réputation; il ne faut employer que le sucre de betterave ou le sucre de canne raffinés; ces

BIBLIOTECA JUVIASI

deux sucres, qui sont identiques lorsqu'ils sont bie
purs, sont les seuls dont on doive faire usage.

Altérations organiques des vins.

La pousse.

Lorsqu'un vin a contracté cette altération, on di
suivant le pays, qu'il est *monté, taré, tourné, pouss*
ou à l'*échaud.*

Toujours si fatale aux vins des mauvaises années,
ceux qui proviennent de cépages communs ou qui o
été récoltés dans les lieux bas, aux vins mal tenus,
surtout aux vins non soutirés, cette altération est pro
duite par le ferment contenu particulièrement dans l
lie, et qui, dans une foule de circonstances, *dans l*
temps chauds, dans les moments d'orage, à l'époque
la pousse de la vigne, à celle de la fleur, mais surtou
à celle de la véraison du raisin jusqu'à l'époque de l
vendange inclusivement, remonte dans le liquide et l
met en fermentation.

Ce qui prouve que cette altération est produite pa
le ferment contenu dans la lie, c'est qu'elle commenc
toujours par le bas des tonneaux, c'est-à-dire par l'en
droit précisément où ce dépôt séjourne.

Moyens à employer pour la prévenir.

Le premier soin à prendre pour la prévenir est d
cuver avec la grappe; c'est le premier moyen à em
ployer.

Le second, d'une nécessité peut-être plus indispen
sable encore et auquel on ne doit jamais manque
d'avoir recours, c'est de *tenir le vin toujours exemp*
de lie, en d'autres termes, *de le bien soutirer.*

BIBLIOTECA EXCLUSIVA

Très-souvent des propriétaires dont les vins se *montaient,* nous ont demandé conseil sur les moyens de porter remède à cette maladie.

Vos vins sont-ils soutirés? leur demandions-nous d'abord; et toujours, comme nous nous y attendions, ils répondaient d'une manière négative.

Sans doute, les vins de ces propriétaires n'étaient pas soutirés, car s'ils l'eussent été, ils ne se seraient pas *montés :* un vin qui ne contient pas de lie ne se monte pas.

Comment, en effet, pourrait-il se monter, si l'on a eu soin de faire disparaître les causes qui pouvaient déterminer chez lui cette dangereuse altération.

Commencement ou premier degré de la pousse; ce qu'on doit pratiquer dans ce cas.

Voici, dans l'ordre de leur succession habituelle, les phases diverses que parcourt cette dangereuse maladie; parfaitement distinctes, ces phases sont au nombre de trois. Voici leur début :

Le vin se trouble, mais il ne fait pas encore éprouver au palais un sentiment d'effervescence; on ne ressent pas encore de pétillement en le conservant dans la bouche; il ne noircit pas encore quand on l'expose à l'air; il n'y a pas encore chez lui fermentation; il faut se hâter cependant de la prévenir, car elle se prépare, et ne tarderait pas à se manifester si l'on n'en détruisait au plus tôt les causes en enlevant la lie, c'est-à-dire en soutirant.

Voici comment on doit procéder dans ce cas :

Nous supposons que l'on n'opère que sur un tonneau de 220 à 230 litres; si l'on doit en employer

BIBLIOTECA USV IAȘI

d'une capacité plus grande, on suivra proportionnellement la même indication.

On nettoie le tonneau dont on veut se servir de manière à le rendre d'une propreté parfaite ; on le mèche ; quand la mèche est brûlée, on la retire avec précaution afin d'empêcher sa chute ; on introduit dans le tonneau un demi-litre d'alcool ou l'équivalent en vieille eau-de-vie bon goût, et l'on y verse immédiatement le vin.

Ensuite on colle ce liquide avec huit blancs d'œufs ; on le laisse reposer jusqu'à complète clarification, et lorsqu'il est à ce point, on le soutire de nouveau dans un tonneau très-propre et légèrement méché.

Ce vin qui n'a point encore subi de fermentation, qui n'a qu'une disposition à la maladie, mais qui n'est point encore malade, soutiré bien clair, méché deux fois et placé en fûts parfaitement propres, si l'on a soin de le descendre en cave fraîche et de tenir toujours pleins les tonneaux qui le renferment, ce vin, disons-nous, ne court plus aucun danger.

BIBLIOTECA USVASI

Deuxième degré de la pousse.

La fermentation commence ; le vin fait ressentir un certain pétillement lorsqu'on le conserve dans la bouche ; il noircit légèrement quand on l'expose à l'air ; enfin *il se monte, il tourne*.

Troisième degré de la pousse.

La fermentation est violente ; le vin fait éprouver au palais une effervescence subite et très-vive ; il pétille avec force et noircit rapidement lorsqu'on l'expose à l'air.

La pousse a atteint un degré extrême.

Au deuxième degré, le vin était en voie de se monter, de se perdre, et au troisième il l'est tout-à-fait.

Il faut alors, pour ces deux cas, employer le moyen souverain.

Il faut repasser ce vin sur les marcs, sur la genne, comme on dit dans certains vignobles ; il n'est pas de moyen dont on puisse obtenir d'aussi excellents effets. Mais pour que l'opération réalise tout le succès désirable, il faut d'abord *que les marcs aient cuvé peu de temps.*

Il faut, en outre, proportionner la quantité de ces marcs à la quantité de vin qu'on a à rétablir. En effet, si l'on n'avait que peu de marcs à sa disposition et qu'on voulût *y repasser* une forte quantité de vin, on noierait ces marcs sans profit pour le vin qui n'en éprouverait qu'un effet à peine appréciable.

Si l'on n'a que peu de marcs à sa disposition, on peut en augmenter beaucoup la puissance en leur additionnant une certaine quantité de grappes.

Le repassage des vins montés sur les marcs est sans doute le moyen réparateur le plus convenable pour ces vins altérés, et quand l'opération est bien conduite, quand les marcs sont frais et en assez forte proportion pour le vin que l'on a à guérir, le liquide reprend de la saveur vineuse, de la couleur, et perd son goût de monté si désagréable et si pénétrant, effet qu'on ne peut obtenir d'aucun autre moyen.

On aurait, au contraire, très-peu de succès à espérer en repassant des vins montés sur des marcs énervés et sans force, altérés comme le sont presque toujours ceux qu'on a soumis à un trop long cuvage. Il faut pour réussir dans cette opération que les marcs dont on se

BIBLIOTECA USIMAS

sert aient cuvé peu de temps. Ce n'est qu'avec des éléments frais et bien sains que les principes du vin malade peuvent se reconstituer et reprendre la santé qu'ils ont perdue.

Il faut aussi et surtout que le vin monté ne soit point altéré par l'acide; non-seulement on n'aurait aucun succès à espérer avec un pareil vin, mais on perdrait encore les eaux-de-vie, qui prendraient infailliblement le goût d'aigre.

Emploi de l'alun; ses effets.

Nous avons vu quelquefois faire usage d'alun dans le traitement des *vins montés*.

Ce moyen est des plus condamnables : l'alun devant ses propriétés à un acide minéral, *l'acide sulfurique*, cette substance ne peut que produire sur la santé les plus fâcheux effets.

D'un autre côté, l'alumine, qui constitue surtout l'alun, ne peut que dénaturer les principes du vin et les rendre insalubres; aussi condamnons-nous de la façon la plus absolue l'introduction de l'alun dans la constitution de ces liquides, et frappons-nous son emploi de la plus énergique désapprobation.

Une circonstance qui surtout est bien de nature à faire proscrire à jamais l'alun de la manutention des vins, c'est que, *dans le cas d'ivresse*, son influence devient tellement délétère, que lorsque la proportion dans laquelle il a été admis dans le vin est portée à huit grammes par litre, par exemple, elle peut occasionner dans l'économie les plus graves désordres, même déterminer la mort.

Ces falsifications sont vraiment déplorables; elles

BIBLIOTECA USV IASI

sont surtout funestes à une classe des plus intéressantes de la société, celle des travailleurs, dont les ressources, presque toujours réduites, lui font rechercher les boissons à meilleur marché, et c'est cette classe laborieuse, mais peu aisée, qui en devient plus fréquemment la victime.

Non-seulement l'alun est éminemment insalubre, mais il a d'autres inconvénients graves, celui surtout de ne pas permettre aux vins l'achèvement de leur fermentation insensible, pendant laquelle prennent naissance les éthers qui concourent notablement à la production de leur bouquet.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Soins à donner aux vins montés ou tournés pour les conserver jusqu'à l'époque du repassage sur les marcs.

Si le vin se montait ou tournait à une époque qui ne permît pas d'avoir recours immédiatement au repassage sur les marcs, il faudrait soutirer le vin en le méchant, tenir les tonneaux qui le renferment toujours bien pleins, et attendre, après les avoir ainsi conditionnés, que le moment arrive de les passer sur les marcs.

Tenir les tonneaux parfaitement pleins est une mesure de rigueur dans cette circonstance, parce qu'avec la fermentation continuelle qui désorganise ce vin, avec l'absorption d'oxygène qui en est la conséquence, s'il subissait l'influence prolongée de l'air, son alcool passerait à l'état d'acide acétique, ou s'il était trop faible, il tirerait à la putréfaction.

On conseille l'acide tartrique comme un très-bon moyen à opposer à cette maladie ; *l'acide carbonique*,

nous dit-on, *se dégage et le vin est guéri;* la pratique ne saurait admettre, sans quelques réserves, d'aussi beaux résultats si facilement obtenus.

Sans doute la double action de l'acide tartrique, qui reproduit les sels de tartre et agit efficacement sur la matière colorante pour en opérer la reconstitution, sera toujours d'une incontestable valeur dans l'altération qui nous occupe ; mais il est rare que la couleur et le tartre soient les seuls éléments altérés. Presque toujours la substance azotée a porté son action désorganisatrice non-seulement sur les sels tartriques et sur la couleur, mais sur l'alcool et les autres matières organiques qui entrent dans la composition du vin.

Il est dès lors impossible que l'acide tartrique exerce une action également curative sur tous ces principes à la fois ; de là le succès presque toujours incomplet qu'on réalise par ce moyen.

Quoi qu'il en soit, l'application de ce sel n'en est pas moins très-utile dans le traitement de la pousse, attendu que par l'effet désorganisateur qu'elle a exercé sur le vin, le tartre est à peu près effacé de la constitution de ce liquide, ou du moins sa proportion s'en trouve tellement réduite, que l'analyse y rencontre à peine quelques traces d'acide tartrique, *les tartrates ayant été convertis en carbonates,* tandis qu'on y rencontre l'alcool intact, ou du moins en quantité à très-peu près égale à celle que présente le même vin qui n'a pas subi d'altération.

Si donc l'acide tartrique, dans cette circonstance, a disparu de la constitution du vin, la préoccupation première, après le soutirage de ce liquide et le méchage que l'on a dû pratiquer d'abord, doit être de lui rendre ce sel en proportion suffisante ; mais là encore ne doit

BIBLIOTECA USV MSI

pas se borner le traitement à faire subir au vin tourné : la fermentation violente qu'il a subie a dénaturé son goût et lui en a fait contracter un que la pratique dénomme *goût d'échaud*. Or, l'affranchissement de ce goût désagréable est impossible à obtenir sous l'influence seulement de l'acide tartrique ; sa disparition complète ne peut réellement s'espérer que du repassage sur des marcs frais, vineux et dans un parfait état de conservation.

Nous considérons en effet cette excellente opération comme le supplément obligé du traitement à suivre pour le rétablissement du vin monté ; car, tout en rendant à ce vin une partie des principes qu'il a perdus, il lui enlève son mauvais goût. Aussi a-t-il une très-grande valeur à nos yeux et le regardons-nous avec raison comme supérieur à tous les moyens réparateurs dont généralement on fait emploi.

Il est passé entre nos mains une foule de recettes signalées comme infaillibles pour la guérison de cette maladie du vin ; mais pas une ne laissait supposer de la part de son auteur une connaissance un peu sérieuse de l'organisation du vin ; et si quelques-unes de ces recettes ont pu produire certains effets passables, ces effets étaient le résultat des collages et des soutirages que prescrivaient leurs auteurs, mais ils n'étaient dus en aucune façon aux substances dont ils conseillaient l'emploi.

BIBLIOTECA UVIASU

Vins de bonnes années et de bons plants qui sont montés.

Les vins des bonnes années ou qui sont de bon cru, quoique n'étant pas naturellement disposés à la pousse, parce qu'ils contiennent beaucoup de sucre, conséquem-

ment beaucoup d'alcool et très-peu de ferment, lorsqu'ils sont abandonnés sans soins et laissés longtemps sur leur lie, finissent cependant par se monter; mais leur altération, quoique profonde, permet presque toujours d'en tirer parti.

Nous en avons vu qui avaient été oubliés pendant longtemps, et chez lesquels la fermentation prolongée qu'ils avaient subie avait déterminé une amertume des plus prononcées; mais ils avaient, en compensation, une couleur pelure d'oignon du plus bel aspect.

Il est à remarquer que ce ne sont que les vins de bonne qualité qui voient leur couleur prendre une teinte semblable après la pousse.

Lorsque les vins sont en cet état, ils ne doivent point se passer sur les marcs; trop amers pour tirer avantage de ce procédé si bon pour la conservation des vins montés en général, ils peuvent s'employer avec un véritable succès dans les mélanges avec des vins qui comptent déjà quelques années. Ils leur donnent un goût de vieux qui n'est pas sans agrément et réparent leur couleur de la manière la plus avantageuse.

On peut aussi les mélanger avec les vins qui ont une tendance à se piquer ou qui le sont déjà.

On ne saurait prescrire dans quelle proportion ces derniers mélanges doivent s'opérer; le degré d'amertume que le vin a contracté et la dégénération acide que l'on a à combattre doivent seuls donner la mesure des proportions dans lesquelles on doit les composer.

Réflexions sur la pousse.

Nous avons dû traiter avec d'assez grands détails ce qui a rapport à la pousse, ainsi qu'au moyen de la prévenir et de la combattre quand elle est déclarée.

BIBLIOTECA UVIASF

Cette maladie, qui devient tous les jours plus fréquente, à mesure que les vignobles s'avancent dans les plaines et que les cépages communs sont substitués aux cépages de choix, est une des plus dangereuses qui puissent attaquer l'organisation du vin.

Les produits des bonnes années, ceux des bons cépages, à moins qu'ils ne soient placés dans les conditions les plus défavorables, n'y sont point sujets ; ceux des régions méridionales n'y sont point sujets non plus, parce qu'ils contiennent très-peu de ferment, et qu'en outre ils sont pourvus d'une proportion d'alcool assez forte pour en modérer l'action.

Elle est, au contraire, la maladie la plus ordinaire des vins des localités basses, de ceux des mauvaises années, de ceux qui proviennent de mauvais plants, des vins faibles, en général, qui contiennent beaucoup de ferment, mais peu d'alcool et surtout peu de tannin.

Il n'est peut-être pas inutile de faire observer ici que l'un des plus remarquables de nos vins français, le vin de Bordeaux, n'est point sujet à cette altération, et cependant ce vin contient très-peu d'alcool; il n'en contient souvent pas plus que ceux de nos vins qui en sont le moins pourvus. Quel est donc le principe qui le soutient?

Le principe qui soutient le vin de Bordeaux est le *tannin;* c'est lui qui permet à ce vin précieux non-seulement de ne pas s'altérer, mais de fournir d'habitude une longue carrière en s'améliorant toujours davantage.

C'est, sans doute, pour le vin un très-puissant élément de force que l'alcool, c'est de plus un élément d'amélioration et de qualité que nous considérons comme tout-à-fait indispensable; néanmoins, l'alcool se

BIBLIOTECA U.S.V. IASI

trouve toujours on ne peut mieux de l'adjonction d'une certaine proportion de tannin (celui de la grappe ou celui du raisin bien entendu). Ainsi, des vins même fortement alcooliques, sans cet utile soutien, lorsqu'ils sont soumis à une température élevée, voient souvent décomposer leur alcool et subissent l'acétification, tandis que les vins suffisamment pourvus de tannin, bien qu'ils ne contiennent qu'une quantité médiocre d'alcool, lorsqu'ils sont placés sous les mêmes influences, se maintiennent sans altérations, et sont surtout redevables d'une partie de leurs facultés conservatrices, l'alcool y concourant sans doute, à la proportion de tannin dont la nature les a pourvus.

Qu'il nous soit permis d'en apporter encore ici une preuve assez remarquable. Un jeune marin nous racontait un jour qu'il avait fait un voyage à Calcutta à bord d'un vaisseau chargé de vin de Bordeaux, et ne revenait pas de l'étonnement que lui avait causé le fait suivant dont la traversée l'avait rendu témoin : le brûlant soleil de la *ligne* avait fait de la moitié du chargement un *excellent vinaigre*, et de l'autre moitié un *vin délicieux*.

BIBLIOTECA USVISI

Toutes les raisons qu'on lui avait données sur un fait aussi étrange pour lui ne l'ayant pas satisfait, il nous en demanda l'explication.

La moitié du chargement, lui dîmes-nous, qui s'est améliorée sous l'influence des ardeurs tropicales qu'elle a subies, n'était, sans doute, composée que de vins de Bordeaux purs et riches en tannin; dès lors, frappé d'insolubilité par ce tannin, l'élément fermentatif n'a pu agir sur l'alcool pour le décomposer. Le vin alors, affranchi de tout élément désorganisateur, n'a pu que s'améliorer, et s'est amélioré en effet.

La moitié qui s'est aigrie, au contraire, était composée de vins de Bordeaux mélangés très-certainement d'autres vins, qui ont apporté dans leur constitution une proportion plus ou moins forte d'élément fermentatif; alors ce dernier, que la somme de tannin, devenue trop faible par ce mélange, ne pouvait rendre insoluble, a agi sur l'alcool et l'a converti en acide.

Vous avez saisi, nous dit le jeune marin, la véritable cause de l'amélioration du vin, d'une part, et de son altération, de l'autre, dans les deux cas que je viens de vous signaler. Les vins que nous avons ramenés *excellents* étaient, en effet, des bordeaux purs, et ceux que nous avons ramenés *vinaigres* étaient des vins de Bordeaux mélangés par moitié de vins de la Saintonge.

Si donc nous avons établi que toutes les altérations organiques du vin sont produites par le ferment, nous pouvons établir avec autant de vérité :

Que si le tannin avait existé dans le vin en proportion suffisante, le ferment, frappé d'impuissance, n'aurait pu exercer sur ce liquide une action désorganisatrice ni, en définitive, déterminer l'altération de ses principes.

Et c'est encore ici une preuve de plus de la nécessité du cuvage avec la grappe, pour tous les vins que leur constitution plus ou moins défectueuse prédispose à cette dangereuse altération.

BIBLIOTECA USVIASI

L'amer.

Cette maladie organique, de même que la pousse, est évidemment produite par le ferment, seulement; dans la pousse, l'action du ferment s'exerce d'une manière violente, et dans l'amer cette action est sourde et cachée.

L'amer est donc le résultat de l'action occulte du

principe fermentatif qui décompose dans le vin les derniers restes du sucre, qui en décompose également les sels, et conduit nécessairement ce liquide à la dégénération *amère*. Aussi, les formes pathologiques de ces deux altérations nous paraissent-elles procéder d'éléments générateurs tout-à-fait identiques.

Il serait difficile en effet de ne pas reconnaître à chacune d'elles une parfaite communauté d'origine. Ainsi dans la pousse, lorsqu'on laisse le ferment agir sans opposer d'obstacle à son action violente, lorsqu'on laisse la maladie suivre son cours sans y porter remède, il s'opère dans l'organisation du vin une décomposition rapide de la partie sucrée et des sels, et le liquide arrive à une extrême amertume.

Dans l'amer, l'action du ferment n'est pas immédiatement sensible, mais à la longue il arrive également à consommer son œuvre; ce qui reste de sucre et de sels est décomposé, et, comme dans le cas précédent, mais à un moindre degré pourtant, le vin contracte le goût d'amer.

Les vins qui sont à la pousse noircissent par leur contact avec l'air; beaucoup de vins qui sont à l'amer montrent aussi cette tendance.

Quand on soumet les vins *poussés* à l'action de la colle, ils déposent une lie noirâtre; si l'on emploie le même procédé pour les vins à l'amer, ils font presque toujours un semblable dépôt.

Lorsque les vins *poussés* sont vieux et de bon cru, ils s'éclaircissent après le collage et prennent la teinte pelure d'oignon; lorsque les vins amers ont subi l'action de la colle et qu'ils sont éclaircis, ils montrent très-souvent la même disposition.

Enfin, les vins à la pousse dégagent toujours du gaz

BIBLIOTECA USVIASI

acide carbonique, le plus souvent aussi le même phénomène, avec moins de vivacité pourtant, se produit dans les vins qui sont à l'amer.

Il y a donc une similitude bien grande et dans les causes et dans les résultats que présentent ces deux altérations; seulement il y a dissemblance dans leurs symptômes.

Toutefois il faut établir une différence très-grande entre les vins rendus amers par le fait de la pousse, et les vins qui sont attaqués par la maladie connue sous le nom *d'amer* proprement dit.

Les premiers sont presque toujours des vins communs et de mauvaise qualité chez lesquels un ferment grossier surabonde, et qui, parvenus à cet état d'altération, sont devenus incurables et toujours fort malsains.

Les seconds, au contraire, sont des vins délicats, qui, bien qu'altérés par la maladie, conservent encore des qualités qui accusent presque toujours chez eux une noble origine; ce sont des vins le plus souvent encore agréables à boire et en général très-salubres.

BIBLIOTECA USAMV

Opinions erronées de quelques propriétaires sur cette altération (l'amer).

Beaucoup de propriétaires prennent le change sur ces deux maladies du vin; nous en avons connu qui, possesseurs de vignobles susceptibles de fournir des vins très-agréables, négligeaient totalement leurs produits, les laissaient cuver indéfiniment, ne pratiquaient ensuite ni soutirages ni remplissages, et voyant chaque année quantité de ces vins devenir amers, ils attribuaient la dégénération de ces liquides aux vices de leur constitution.

Les vignobles dont ces propriétaires étaient possesseurs ont changé de maîtres ; les vins qui en proviennent sont traités avec intelligence, reçoivent des soins bien entendus : on les cuve avec la grappe ; on ne les laisse avec elle que le temps convenable ; on ne les place que dans des fûts parfaitement sains ; on les soutire chaque année rigoureusement en mars ; on les remplit, enfin, très-fréquemment, et jamais les nouveaux propriétaires de ces vignobles ne se sont aperçus qu'une seule pièce de leurs vins fût devenue amère.

L'altération de ces liquides n'était donc pas, comme le pensaient leurs premiers propriétaires, le résultat des vices de leur constitution ; elle n'était due qu'à un défaut de soins ; et si ces vins devenaient amers, ce n'était que parce que d'abord *ils s'étaient montés*, parce qu'ils avaient subi *l'action de la pousse*, et l'amer évidemment n'était que la conséquence de cette altération.

Les symptômes parfaitement appréciables qui, dans ce cas, accompagnent la pousse, les perturbations d'ailleurs qu'elle occasionne dans l'organisation du vin, empêchent qu'on puisse la méconnaître, de sorte qu'en s'y prenant à temps, on peut presque toujours ou empêcher son développement ou mettre obstacle à ses progrès.

Il n'en est pas de même de l'amer proprement dit : ici le travail s'accomplit sourdement, tout est caché ; la dégustation seule peut révéler d'une manière sûre la désorganisation qui s'opère ; car, par opposition avec ce qui se passe dans la pousse, où le vin presque toujours est trouble, dans l'amer, le plus souvent, il se conserve clair pendant tout le temps de la maladie.

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

Traitement de l'amer.

Cette altération, résultant de l'action du ferment, ce qui paraît démontré par les vins qui deviennent amers en bouteilles, et dont l'amertume réside surtout dans le dépôt, voici les moyens à prendre pour y porter remède :

Il faut d'abord précipiter ce dépôt au moyen du collage ;

Ensuite, puisque ce ferment n'agit que parce qu'il est oxygéné, il faut opérer sa désoxygénation au moyen du gaz acide sulfureux. Voici comment on procédera :

Si l'on a affaire à une pièce de 220 à 230 litres, on en collera le vin avec sept ou huit blancs d'œufs ; on le laissera reposer jusqu'à complète clarification, et quand il sera arrivé à ce point, on brûlera dans un tonneau parfaitement affranchi le quart ou la moitié d'une mèche soufrée, et l'on versera immédiatement le vin amer sur la fumée que cette mèche aura produite, mais après lui avoir additionné par litre un gramme environ d'acide tartrique préalablement dissous dans de l'eau tiède. Cette addition aura pour effet de reconstituer les sels qu'il a perdus, d'agir avantageusement sur sa couleur et de relever notablement son goût.

Il faudra avoir soin de ne remplir la pièce où l'on déposera le vin amer qu'aux trois quarts, aux deux tiers ou même qu'à la moitié, et l'on remplira ensuite ce vide avec du vin vieux, mais ferme encore et bien conservé.

Le vin nouveau ne conviendrait point dans cette circonstance, il est trop peu sympathique au vin vieux ; ce sont deux constitutions qui ne doivent point s'allier. Le

BIBLIOTECA USVAM

repassage sur les marcs, d'un si bon effet dans d'autres cas, ici n'est point convenable non plus et par la même raison.

Le collage, le soutirage ensuite en employant la mèche, le mélange d'un vin corsé, généreux et datant déjà de quelques années, avec addition d'une certaine proportion d'acide tartrique, sont les moyens les meilleurs qu'on puisse employer dans ce cas. En procédant ainsi, on conserve au vin un goût de vieux qui n'est pas sans agrément; on répare sa couleur, et on lui conserve aussi les qualités hygiéniques qui résultent naturellement des années qu'il a déjà acquises, avantages qui seraient perdus avec un mélange de vin nouveau.

Tous les vins amers ne le sont pas au même degré; les uns sont d'une amertume à peine supportable, d'autres le sont beaucoup moins, quelques-uns ne le sont que très-légèrement; il se trouve même de ces vins si peu altérés par la maladie, ou plutôt à qui la maladie a donné un caractère tel qu'ils en sont pour ainsi dire améliorés. Il faut alors se garder de rien tenter pour leur guérison : on ne pourrait que les rendre moins agréables qu'ils ne le sont en cet état. Le travail qui s'est opéré chez eux les a en effet rendus plus légers, on pourrait dire plus salubres même qu'ils n'étaient avant d'être amers.

Quant aux vins dont l'amertume est à son point extrême, il est inutile de chercher à les rétablir; il vaut beaucoup mieux les employer à des mélanges en faible proportion avec des vins moins vieux, avec des vins qui auraient une tendance à se piquer ou qui auraient déjà une légère atteinte de cette maladie. Une main habile peut dans ce cas en tirer un très-bon parti.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Réflexions sur l'amer.

Comme dans la pousse, avons-nous dit, il y a dans l'amer, à un degré moins fort sans doute, décomposition évidente de la partie sucrée et des sels.

Cette décomposition, avons-nous dit aussi, est produite par le ferment.

Voilà donc deux caractères de similitude bien évidents, mais il en existe encore un troisième qui ne l'est pas moins.

Le manque de tannin est ici encore, comme dans la pousse, une des grandes causes de la maladie, et si cet élément avait existé dans le vin en quantité convenable, le ferment, rendu insoluble, n'aurait pu déterminer le travail sourd et persistant qui a conduit ce liquide à la dégénération amère.

Nous ferons encore ici un raisonnement qui doit tendre à le prouver.

Quel est le principe qui domine dans les vins de Bordeaux?

C'est le tannin.

Ces vins sont-ils sujets à l'amer? Non.

Et les vins de Bourgogne?

C'est, pour ainsi dire, leur maladie habituelle, parce que généralement le tannin leur manque ou ne se trouve chez eux qu'en trop faible proportion.

Le tannin serait donc pour ces vins un excellent préservatif de la dégénération amère, et c'est encore une preuve nouvelle, nous ne cesserons de le redire, de l'importance du cuvage avec la grappe et de la nécessité de toujours le mettre en pratique.

On nous objectera que les vins de Bourgogne sont généralement cuvés avec la grappe, et que cette ma-

BIBLIOTECA USAMV IASI

nière de les traiter ne les empêche pas de tirer l'amer.

Cela est vrai, mais après tout cela ne prouve qu'une chose, c'est que la somme de tannin que leur cède la grappe est encore insuffisante pour le besoin de leur organisation; mais cela ne prouve pas que le tannin ne leur soit pas utile, et la plus grande faute que pourraient commettre les propriétaires bourguignons serait assurément d'abandonner ce mode de cuvage si rationnel et qui, pour leurs vins comme pour tant d'autres, est d'une nécessité tout-à-fait indispensable.

Brunissement de la couleur.

C'est évidemment à une fermentation mal accomplie qu'est dû ce changement dans la coloration du vin. L'élément fermentatif n'a subi dans la cuve qu'une décomposition incomplète; alors cette fermentation continue dans les tonneaux.

Mais elle continue sourdement, et de ce travail sourd et incessant résultent l'amaigrissement de la couleur du vin et son brunissement quand on expose ce liquide au contact de l'air.

Cette altération, qui affecte surtout les vins inférieurs et ceux des mauvaises années, n'est pas autre chose qu'un diminutif de la pousse, avec cette différence que dans la pousse la couleur noircit tout-à-fait quand le vin est exposé à l'air, et que, dans le cas qui nous occupe, cette couleur ne fait que brunir.

Mais ce sont bien les mêmes causes qui déterminent ces deux altérations.

Le même moyen saurait les prévenir : sous l'influence du tannin que le cuvage avec la grappe appor-

BIBLIOTECA USV IASI

terait dans l'organisation du vin, le ferment se verrait frappé d'insolubilité partielle au moins, et le travail sourd qui s'opère plus tard dans les tonneaux par le fait de sa surabondance ne pourrait plus s'y produire, parce qu'il n'aurait plus d'aliment.

La graisse.

C'est encore le ferment qui produit cette maladie organique, véritable paralysie du vin, ainsi que nous l'avons dénommée précédemment; mais ce n'est point, comme dans la pousse, par son action violente.

Ce n'est point non plus, comme dans l'amer, par son action sourde et cachée.

Il la produit par son défaut d'action.

Cette maladie affecte particulièrement les vins blancs, surtout ceux de plants inférieurs, parce qu'ils renferment une très-forte proportion de ferment.

Les vins rouges sont peu sujets à cette maladie; leur constitution ne les y dispose pas naturellement, et si l'on en rencontre quelquefois, c'est dans les vins de vignes basses, dans les vins des mauvaises années, ou dans ceux qui proviennent de raisins détendus, brouis, ou dans ceux qui sont tombés au dernier degré de dégénération putride.

Causes de la graisse.

La composition du sol n'est point étrangère à cette altération. Ainsi, certains terrains compactes, situés en plaine, donnent assez habituellement aux vins cette fâcheuse disposition, indépendamment de l'inconvénient capital de donner des vins rouges toujours tendres.

Cette maladie reconnaît aussi pour cause l'admission

BIBLIOTECA AUSV IAȘI

dans la vendange de plants à constitution fermentative, tels que les gamais blancs, ou de plants à constitution lymphatique, tels que les chasselas.

C'est toujours une faute que d'admettre ces derniers raisins dans la composition des vins. Ils doivent être réservés exclusivement pour la table. Excellents pour cet usage, ils ne valent absolument rien pour la cuve, attendu qu'ils ne produisent qu'un vin gras et filant comme de l'huile. Ils sont d'habitude très-doux, mais cette douceur est produite par *le principe doux*, et non pas par l'élément sucré : ce qui le prouve, c'est qu'on ne peut obtenir du vin passable de ces raisins qu'en leur additionnant une forte proportion de sucre.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Préservatifs et guérison de la graisse.

Un des meilleurs préservatifs de cette maladie est *le tannin*. Conséquemment le cuvage avec la grappe pour les vins qui ont des dispositions à la contracter est un moyen excellent et qui produira toujours les meilleurs effets.

Mais quand on a négligé cette utile précaution et que le vin est au gras, il faut absolument faire usage de *tannin*.

Tannin de raisin, bien entendu; celui-là seul doit être employé à l'exclusion de tous les autres. Le tannin de la noix de galle, des cachous, etc., offrent de très-graves inconvénients pour la santé. Tous ont la propriété de se combiner avec la gélatine et de former avec elle un corps insoluble, *le tannate de gélatine*.

Tous ont surtout l'inconvénient très-fâcheux de *tanner* les membranes animales et d'agir de la même façon sur les membranes de l'estomac.

Le tannin du raisin seul est exempt de ces propriétés délétères et ne peut produire que de très-bons effets dans toutes ses applications à la manutention des vins.

Moyen facile d'obtenir le tannin du raisin.

On introduit dans une pièce de vin onze à douze kilogrammes à peu près de pepins; on les y laisse pendant un mois. Le vin alors est suffisamment chargé de tannin. On le filtre à la chausse, puis on le répartit ensuite sur les différents vins, proportionnellement au besoin qu'ils en ont.

Quelquefois le vin gras se guérit seul.

Des collages répétés et un peu énergiques le guérissent également.

Quelquefois on y parvient par des moyens fort simples :

Par exemple, en faisant tomber le vin d'une certaine hauteur dans les baquets qui le reçoivent ;

En le transportant sur une voiture d'un endroit dans un autre. Ainsi un voyage de quelques lieues sur un chemin difficile et caillouteux peut contribuer puissamment à le guérir.

De tous les moyens, cependant, nul ne réalise un succès aussi complet que celui que nous avons indiqué, le tannin de raisin.

Repassage des vins gras sur les marcs.

Il existe pour la guérison des vins à la graisse un moyen très-efficace, c'est le repassage sur les marcs. Mais il ne faut se servir que de marcs frais et vineux qui n'aient que quelques jours de cuvage, et employer pour un hectolitre de vin gras la quantité de marcs

BIBLIOTECA USV IASI

ayant donné à l'entonnement à peu près trois hectolitres de vin.

On laisse stationner le vin gras sur ces marcs pendant une quinzaine environ, en foulant de temps en temps, dans le but d'y établir une fermentation permanente.

Ce travail est indispensable pour assurer le succès de l'opération.

On presse ensuite, et le pressurage et le vin peuvent se mélanger sans inconvénient.

Si nous n'avons pas prescrit ce mélange dans la pousse, si nous n'avons pas prescrit non plus le foulage, c'est que nous avions à redouter un inconvénient très-grave, c'était le goût de *monté* dont les marcs se chargent dans cette circonstance. Mais ici les conditions ne sont plus les mêmes, et nous n'avons à craindre de leur part aucun mauvais goût.

BIBLIOTECA USVIAS

Réflexions sur la graisse.

De toutes les maladies organiques, la graisse est la seule dans le traitement de laquelle on ne doive point employer la mèche.

En effet, le gaz acide sulfureux étant éminemment désoxygénant, il serait peu rationnel de l'employer dans une maladie où le ferment, loin d'être trop oxygéné, a besoin au contraire du secours de l'oxygène.

C'est encore le ferment qui a causé cette maladie.

Il ne l'a point causée, comme nous l'avons fait remarquer déjà, par son action violente ni par son action sourde et cachée; il ne l'a produite que par son défaut d'action.

Et ce défaut d'action, d'où lui venait-il?

De ce que sa masse trop compacte n'a pas rencontré e principe indispensable pour en équilibrer les élé- ments.

Le tannin lui manquait.

C'est lui en effet qui, rendant insoluble une partie de ce ferment et n'en laissant dans le vin que la somme nécessaire pour le besoin de sa constitution, aurait ré- tabli chez lui l'équilibre indispensable.

Le tannin serait donc encore ici, comme dans le cas précédent, le grand préservatif de la maladie, et l'élé- ment fermentatif, comme toujours, en serait la première cause.

L'aigre ou l'acidification.

L'aigre est cette maladie du vin qui a pour résultat la transformation des parties alcooliques de ce liquide en acide acétique.

Le principe végéto-animal joue encore, dans cette maladie organique, un rôle des plus importants.

De l'alcool étendu d'eau et exposé à l'air à une température convenable, donne à peine, au bout de quelques jours, de légères traces d'acidité; mais si l'on ajoute à la liqueur de la levure de bière ou tout autre ferment, elle ne tarde pas à se convertir en vinaigre.

Pendant la transformation qui s'opère, l'air qui est en contact avec la liqueur est décomposé, son oxygène est absorbé, et il se dégage de l'acide carbonique.

L'oxygène de l'air est absorbé, disons-nous, et c'est cette absorption d'oxygène par le ferment qui déter- mine l'action de cet agent sur l'alcool, et par suite sa conversion en acide acétique.

Il est donc indispensable, afin de prévenir ces fâcheux

BIBLIOTECA IȘV IAȘI

effets et afin de soustraire le vin à l'action que ce ga exerce sur lui, de le soumettre à l'influence du ga acide sulfureux.

Contrairement à la pousse qui commence par *le ba des tonneaux*, c'est-à-dire par la partie la plus voisine du dépôt, l'acidification commence par la *partie supérieure*, c'est-à-dire par la partie la plus voisine de l'air.

La première de ces altérations, prise dès son principe, se prévient par les soutirages ; le meilleur moyen d'éviter la seconde, c'est de conserver le vin à l'abri des impressions de l'air.

Il n'est aucune maladie sur le compte de laquelle on ait avancé autant d'erreurs que sur l'aigre.

Voici quelques-unes de ces erreurs :

Un vin, dit-on, *ne tire jamais à l'aigre que tout le sucre qu'il renferme ne soit décomposé.*

Cela n'est point vrai : cette opinion même est tellement en contradiction avec les faits, qu'on a peine à concevoir comment elle a pu être émise d'une façon aussi absolue. On voit, en effet, tous les jours des vins qui conservent encore une grande douceur et chez lesquels l'acétification est déjà très prononcée. On aurait dû dire : *Un vin n'est jamais tout-à-fait à l'aigre, que tout le sucre qu'il renferme ne soit décomposé* ; on aurait été dans le vrai.

Quand un vin tire au bisaigre, dit-on encore, *on lui trouve du feu.*

Il y a encore erreur dans cette appréciation. Ce qui frappe d'abord et ce qui doit frapper en effet dans un vin qui s'acidifie, ce n'est pas son feu, *puisqu'il le perd*, c'est au contraire *la disparition de son feu, la disparition de sa force*, nous ajouterons de plus la perte de son arome vineux, la perte de son goût de vin.

BIBLIOTECA USV IASI

Il y a en effet chez lui perte alcoolique très-sensible, et par suite *véritable énervement*, et cela se conçoit; la force du vin aigri est toujours diminuée en raison de la quantité de matières alcooliques qu'il a perdues, et qui se sont converties en acide par la fermentation.

La fleur, dit-on aussi, *est un signe indubitable que le vin s'acidifie.*

C'est encore une erreur : la fleur, végétation cryptoganique, est un signe de putréfaction, et non pas un signe d'acidification; il y a toujours efflorescence à la surface des vins qui sont à l'évent ou au poux, et l'on n'en remarque pas, au contraire, à la surface des vinaigres, ni à celle des vins qui servent à leur fabrication, quoiqu'en vidange souvent de plus du tiers.

Il n'est qu'une circonstance où le vinaigre se couvre de fleurs, c'est lorsque ce liquide, tout-à-fait affaibli, tire à la putréfaction.

La fleur est donc, non pas un indice d'acidification, mais un indice de putréfaction.

L'absence de fleurs à la surface du vin est, au contraire, dans certains cas, un signe de dégénération acide.

Ainsi, quand un tonneau de vin est en vidange depuis quelque temps, si sa surface se conserve limpide et exempte de fleurs, à moins que ce soit un vin de liqueur (1), à coup sûr le vin est aigri ou en voie de s'aigrir; et l'absence de fleurs, dans ce cas particulier, s'explique par les dégagements gazeux qui s'échappent incessamment de la masse en fermentation.

(1) Les vins de liqueur sont les plus difficilement *acidifiables*, par la raison que ce sont de tous les vins ceux qui contiennent le moins de ferment.

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

Un autre signe de fermentation acéteuse, c'est la violente aspiration, c'est le sifflement qui se fait entendre lorsqu'on enlève la bonde ou un fausset placé à la partie supérieure d'un tonneau qui renferme du vin.

L'acidification se décèle également par la présence d'une matière grisâtre, d'apparence charnue, qui s'agglomère autour des faussets et sur tous les points du tonneau où il y a transsudation.

Un signe encore d'acescence, c'est la présence d'une quantité plus ou moins grande de moucherons bruns qui entourent les faussets et la bonde des tonneaux, quelquefois même couvrent les tonneaux tout entiers.

De l'aigre relativement aux vins des régions méridionales.

BIBLIOTECA U.S.V. IAȘI

On est généralement sous l'empire de cette fausse manière de voir, que les vins du Midi sont ceux qui s'aigrissent le plus facilement; on en donne pour raison qu'ils sont de tous les vins les plus riches en alcool.

Sans doute, les vins du Midi sont des plus alcooliques; mais l'alcool ne peut se décomposer sans ferment.

Or, les vins du Midi sont, de tous, ceux qui contiennent le moins de ferment.

Donc, les vins du Midi doivent être et sont en effet les plus rebelles à l'acidification.

Rien n'est plus vrai. Et si les vins méridionaux nous arrivent assez souvent piqués, c'est-à-dire légèrement acides, c'est qu'il n'en peut être autrement après des voyages d'un mois, de six semaines et souvent plus, exposés qu'ils sont, à peine couverts, à la température ardente du Midi, et cependant ces vins ne sont que

piqués, leur altération ne va guère au delà, parce que le ferment n'existe pas chez eux en proportion suffisante pour décomposer leur alcool.

Les vins de nos régions moyennes, au contraire, s'ils se trouvaient soumis aux mêmes influences, nous arriveraient, à coup sûr, complètement aigris, parce que, chez eux, la proportion de ferment est toujours assez forte pour décomposer leur alcool et le convertir en acide.

Aussi est-ce dans nos régions moyennes que l'acétification est la plus facile et se complète le mieux.

Sait-on quand les vins du Midi *s'acidifient* facilement? C'est quand ils sont mélangés avec les vins de nos pays, parce qu'alors ces derniers vins apportent, dans leur constitution, la somme de ferment qui leur manque pour déterminer chez eux l'acétification.

On nous a souvent apporté en preuve de la prétendue facilité avec laquelle les vins du Midi *prennent l'acide*, ces faits, fort naturels, que dans le Midi les eaux-de-vie, même les alcools, ont quelquefois le goût d'aigre.

Rien, dans de pareils faits, n'est le moins du monde de nature à surprendre.

Quand les eaux-de-vie ou les alcools du Midi ont le goût d'aigre, *ce n'est jamais que quand ils sont le produit de la distillation de vins ou de marcs aigris*. Dans aucun autre cas ils ne prennent le goût d'aigre.

Mais ces faits ne sont point particuliers aux régions méridionales. Dans nos régions moyennes, et partout ailleurs, quand on distille des vins ou des marcs aigris, les eaux-de-vie ou les alcools qui en résultent ont toujours le goût d'aigre : c'est une loi générale et invariable.

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

Des étuves dans les vignobles méridionaux et d étuves en Bourgogne.

Nous venons de voir que les produits des vignobl méridionaux se montrent plus que tous autres rebell à l'acétification, c'est-à-dire n'arrivent que très-difi cilement à la dégénération acide, parce que, chez eu la matière fermentative n'existe qu'en proportion trè faible; nous avons vu même que sous les latitudes l plus chaudes, où les vins ne contiennent presque poi de ferment, ces liquides sont, pour ainsi dire, inalté rables.

Ceux de nos régions moyennes, au contraire, mêm dans les années où la maturité est en excès, en con tiennent encore assez pour décomposer leur alcool et l convertir en acide.

Il est donc important de tenir compte de cette diffé rence de constitution, sous peine de commettre les plu graves erreurs. Nous avons la preuve de ces erreur dans l'établissement d'une étuve dans un village d la Côte-d'Or, entre les beaux vignobles de Santena et de Chassagne.

Quand on connaît ces vins, que la nature a si riche ment dotés, quand on a pu juger par soi-même la déli cieuse qualité des produits de la côte de Bourgogne, o se demande ce qu'on pouvait espérer d'une étuve dans ce vignoble favorisé.

Nous concevons qu'on ait établi des étuves à Ma dère, où les vins, toujours à un degré d'extrême con centration, ne se font qu'avec une excessive lenteur, parce que, chez eux, le ferment n'existe pas, ou n'existe qu'en proportion si faible, qu'il est, pour ainsi dire, sans action sur leur sucre.

BIBLIOTECA USVIASI

Nous concevons que ces vins de liqueur puissent s'améliorer sous l'influence de ce procédé ; mais nous n'admettons plus qu'il puisse en être de même dans nos régions moyennes. En Bourgogne, par exemple, une étuve n'est pas seulement une faute grave, c'est une énorme anomalie, c'est mieux encore, c'est une absurdité.

Causes les plus ordinaires de l'aigre.

Les cuvages trop longtemps prolongés, surtout en cuves découvertes et dans les années chaudes, parce qu'ils donnent au chapeau de la vendange le temps de s'aigrir et de distiller dans le vin un ferment acéteux. Ce sont assurément ces trop longs cuvages qui préparent non-seulement l'altération qui nous occupe (l'aigre), mais encore presque toutes celles que le vin éprouve plus tard, soit dans les tonneaux, soit lorsqu'il est mis ensuite en bouteilles;

Le remplissage des cuves au-delà de leurs bords ;

L'emploi des tonneaux aigris;

La température trop élevée des caves;

Le séjour dans ces mêmes lieux d'objets en fermentation ou susceptibles de la produire, tels que les vins qu'on y fait cuver, le pain chaud, les bois verts, le laitage, les légumes, surtout les raves, les choux, etc.;

Les soutirages exécutés sans précautions, surtout lorsqu'en les pratiquant on commet la faute grave de laisser le vin longtemps exposé à l'air dans des seaux, des sapines ou des déchargeoirs;

Ces mêmes soutirages faits pendant les chaleurs de l'été, surtout pendant les temps d'orages, sans toujours employer la mèche;

Enfin, le non remplissage ou la vidange, sont les

BIBLIOTECA USV IASI

causes qui, le plus souvent, donnent lieu à l'acidification.

Ce qu'on doit faire pour l'éviter.

Voici donc les moyens les meilleurs dont on puisse faire usage pour empêcher le vin de contracter cette dangereuse altération :

C'est d'abord de donner de grands soins au *cuvage*, et de ne pas laisser la vendange séjourner trop longtemps dans des cuves ouvertes, surtout dans les années de chaleur ;

De ne jamais remplir les cuves jusqu'à leur bord, quelles que soient les années ;

D'éviter de faire usage de *tonneaux aigris* sans les avoir préalablement assainis au moyen du *chaulage*, ou par les autres moyens que nous avons conseillés précédemment ;

L'expérience vient chaque jour rendre témoignage de ce fait, que le vin qu'on place dans des fûts aigris *prend toujours le goût d'aigre ;*

De donner de l'air aux caves le matin et le soir pendant les chaleurs de l'été, et de les laisser ouvertes pendant la nuit lorsque le temps est frais ;

De n'y point faire cuver de vendange ni même de vin blanc ;

De n'y pas laisser pénétrer les rayons du soleil qui, en projetant leur lumière sur les tonneaux, peuvent échauffer le vin et y déterminer des altérations ;

D'en éloigner le pain chaud surtout, les bois verts, les choux, les fromages, etc. ;

De pratiquer les soutirages *avec beaucoup de célérité* et sans jamais laisser le vin séjourner en vaisseaux découverts ;

BIBLIOTECA USVASF

De ne pas faire ces soutirages pendant les chaleurs de l'été, à moins d'y être tout-à-fait contraint;

De ne point les opérer surtout pendant les moments d'orage, et dans quelque moment que ce soit sans toujours employer la mèche;

De maintenir toujours ces caves à une température égale et qui ne soit ni trop humide ni trop sèche;

D'y brûler même souvent des mèches soufrées pour les assainir, de les brûler surtout pendant les chaleurs de l'été et les temps orageux;

Surtout de remplir les tonneaux tous les quinze jours très-régulièrement dans les caves un peu sèches et tous les mois dans les caves ordinaires, et, si l'on est forcé de mettre en vidange un fût qu'on ne puisse remplir de suite avec du vin, de remplir aussitôt le vide au moyen du méchage;

De renouveler ce méchage, mais légèrement, tous les huit jours à peu près jusqu'à ce qu'on soit à même de remplir, ce qu'on doit faire le plus tôt possible;

Enfin, d'employer des collages plus ou moins fréquents dans le but de dépouiller le vin de toutes les parties de sa lie, qui peuvent déterminer et entretenir chez lui des mouvements fermentatifs sous l'influence desquels son alcool est décomposé et converti en acide acétique.

Nous engageons à prendre ces conseils en considération sérieuse. L'aigre est une altération *qu'il importe surtout de prévenir,* car, une fois commencée, il est très-difficile d'en arrêter complètement les progrès; il est impossible surtout de la faire rétrograder, c'est-à-dire de convertir de nouveau en alcool les parties de cette nature qui ont été changées en acide.

BIBLIOTECA USVIST

De l'oxygène ozone.

Nous avons prescrit de ne pas procéder aux soutirages des vins lorsque règne le vent du midi, mais de toujours choisir au contraire, pour faire cette opération, les moments où le vent est au nord.

Si, lorsque règne le vent du midi, la température venait à s'abaisser au point même de ne pas présenter de différence avec celle qui a lieu lorsque souffle le vent du nord, on ne devrait pas pour cela se croire dans des conditions identiques et penser qu'il n'y aurait pas d'inconvénient à procéder aux soutirages ; cette presque similitude de température n'est pas ce qui fait cesser le danger et qui doit faire penser qu'on peut procéder à ces opérations avec autant de sécurité que lorsque règne le vent du nord.

Il y a une autre cause pour déterminer la préférence qu'on doit toujours accorder à ce dernier, c'est la crainte de *l'ozone*, l'*oxygène électrisé* que portent avec eux les vents du midi chassés des régions où l'électricité ne cesse d'en produire.

D'une activité toute spéciale, cet oxygène exerce des actions puissantes que ne produirait jamais l'oxygène obtenu sous l'influence de la chaleur.

Il oxyde les métaux bien plus énergiquement que l'oxygène ordinaire ; il est surtout nuisible aux liqueurs végétales ou animales, et fait surtout très-facilement aigrir le vin.

C'est la crainte de cet agent redoutable, dont l'odeur ressemble, dit-on, à celle que la foudre laisse après sa chute, qui doit toujours faire préférer le vent du nord pour les opérations de la manutention des vins surtout pour celle des soutirages, la plus susceptible de

BIBLIOTECA SVIAJ

mettre le vin à découvert et de l'exposer davantage à l'action de cet agent.

Moyens à prendre pour arrêter l'aigre ou s'opposer à ses progrès.

En présence de cette altération profondément organique, en présence des transformations qu'elle opère dans la constitution du vin lorsqu'elle a atteint un degré un peu avancé, on doit conserver peu d'espoir de la faire disparaître tout-à-fait; aussi est-il indispensable de la combattre avec énergie dès son début. C'est le seul moyen de la vaincre et de s'en affranchir.

Le carbonate de chaux, le marbre blanc, qu'on ne doit dans aucun cas remplacer par la craie, dont l'impureté est habituelle, le marbre blanc en poudre, à la dose d'un gramme par litre, nous a donné toujours les meilleurs résultats, et nous recommandons vivement l'emploi de cette substance dans l'altération qui nous occupe.

Pour première opération, on transvase le vin altéré dans un vaisseau d'une franchise irréprochable, en lui faisant subir l'action de la mèche; on y introduit ensuite la dose de carbonate de chaux que nous avons indiquée, puis on agite ce vin pendant quelques jours au moyen d'un bâton; on le déguste pour juger l'effet de l'opération, et lorsqu'on le trouve suffisamment affranchi, mais seulement alors, on le colle, et la clarification opérée, on le soutire dans un autre fût. Si l'on a bien conduit l'opération, le vin ne devra plus présenter d'acide à la dégustation.

Si la proportion de carbonate de chaux était insuffisante, il faudrait l'augmenter un peu jusqu'à complet affranchissement.

BIBLIOTECA USAL

On ne devra jamais employer que du marbre blanc pour combattre l'altération qui nous occupe; les oxydes métalliques que renferment les marbres de couleur doivent les faire exclure d'une semblable opération.

La détermination du temps que le vin devra passer en contact avec le marbre ne saurait être précisée d'une manière positive ; c'est à l'opérateur à juger : personne mieux que lui n'est à même de le faire.

Voici un autre moyen, d'une exécution également facile, et qui, bien que peut-être un peu primitif, n'en est pas moins très-efficace :

C'est l'introduction dans le vin d'un chapelet de carottes coupées par fractions. On ne doit pas craindre d'exagérer le moyen ; un demi-kilogramme, par exemple, un kilogramme même, et les laisser un mois, un mois et demi et plus dans le liquide. Il ne peut en résulter que de très-bons effets, pourvu que les carottes restent toujours immergées dans le vin. L'acide ne tarde pas à se modifier, et finit par disparaître à peu près complètement.

L'effet produit par les carottes résulte de l'affinité des substances végétales pour les acides, dont un contact un peu prolongé finit toujours par amener la neutralisation.

On fait le chapelet assez long pour qu'il puisse, s'attachant à la bonde, descendre jusqu'au fond du vaisseau.

On peut aussi, au lieu d'un chapelet, introduire les carottes dans le vin tout simplement par morceaux et les laisser ainsi en les remuant de temps en temps pendant la première huitaine ; le vin n'a rien à redouter de ce contact, qui, bien que prolongé, ne peut qu'exercer sur lui un salutaire effet.

BIBLIOTECA USIAG

Ce moyen est très-bon, et s'il ne réalise pas toujours le succès qu'on en attend, c'est que les carottes sont employées en quantité trop faible. Cependant, puisque la présence de ce végétal dans le vin est d'une complète innocuité sur ce liquide, on ne doit jamais craindre d'en exagérer la proportion; mais il faut avoir soin que les carottes *soient constamment en immersion.*

Ne pas repasser les vins aigres sur les marcs.

Ce moyen réparateur, qu'on peut considérer comme pouvant rétablir tous les genres d'altérations des vins, *dans les limites cependant où ces altérations peuvent se rétablir, ne doit point être employé pour l'aigre*, surtout quand cette altération est avancée.

Il aurait pour effet infaillible de faire aigrir les pressurages et de faire également aigrir les marcs, qui ne donneraient plus à la distillation que des eaux-de-vie altérées par le goût d'aigre.

Nous avons conseillé aussi de s'abstenir de ce moyen dans l'amer quand cette maladie est très-prononcée, non pas à cause de l'altération qui pourrait en résulter pour les pressurages ou pour les eaux-de-vie, car il n'y a dans ce cas aucune altération à redouter pour ces liquides, mais parce qu'en mélangeant ces vins amers avec des vins déjà vieux et bien francs, on peut en tirer un bien meilleur parti.

Les vins rouges qui restent doux s'aigrissent très-facilement.

C'est aux vins doux de *nos régions centrales* qu'est surtout applicable la proposition que nous venons d'énoncer; car les vins du Midi qui restent doux, et beau-

BIBLIOTECA UVIGI

coup d'entre eux ont cette constitution, ne sont *que très-peu sujets à s'aigrir,* par la raison que chez eux le ferment n'existe qu'en proportion très-faible, et que l'élément sucré, au contraire, s'y trouve à l'état de très-grande concentration.

Nous voulons donc parler *des vins des régions centrales qui restent doux,* ce qui arrive surtout aux vins des coteaux, à ceux de bons plants dans les années très-chaudes, et en général aux vins qui sont le produit de raisins qu'on a laissé trop mûrir.

Ces vins, disons-nous, ont beaucoup de dispositions à s'aigrir; aussi doivent-ils être soumis à la surveillance la plus active et toujours être traités avec la mèche; autrement il est très-difficile de les conserver.

Il convient surtout d'entretenir *toujours pleins* les tonneaux qui les contiennent, de les déguster très-souvent, et de les soutirer aussitôt que le mouvement fermentatif se manifeste un peu vivement chez eux. On doit les soutirer deux, trois fois même dans l'année si le besoin s'en fait sentir, *et toujours en employant énergiquement la mèche;* on les force de cette manière à fermenter plus doucement dans les tonneaux, et à convertir, le plus naturellement possible, tout le sucre qu'ils contiennent en alcool. Ce sont alors des vins très-généreux, mais ils sont d'une manutention difficile, *redoutent surtout la vidange,* et pour peu qu'on les abandonne à leur fougue, ils fermentent avec violence et finissent presque toujours par s'aigrir; et pour qui ne pourrait ou ne saurait donner à ces vins tous les soins qu'ils réclament, ce serait de les mélanger, *au moment des entonnaisons,* avec des vins *bien secs* de la même année, et d'opérer le mélange de telle sorte que la saveur sucrée ne fût plus du tout appréciable au

BIBLIOTECA USAMV IASI

goût ; ou mieux encore, comme ces vins presque toujours sont recherchés et d'une vente plus facile que les autres *en nouveaux,* parce qu'ils flattent davantage, lorsqu'on en récolte une assez forte quantité, on ne peut mieux faire que de les vendre à la cuve ; on est presque toujours sûr d'en tirer de cette manière un excellent parti.

En 1842, année où beaucoup de vins sont restés entièrement doux, un tonneau de ce vin nous échut en partage ; trois autres personnes en eurent chacune la même quantité ; le nôtre seul s'est parfaitement conservé jusqu'en 1846, époque à laquelle il fut consommé.

Nous soutirâmes fréquemment ce vin pendant les quatre années qui s'écoulèrent, et toujours en le méchant avec énergie ; de plus, nous le soutînmes par un verre de vieille eau-de-vie à chaque opération, et *nous eûmes soin de tenir le vaisseau qui le contenait constamment plein jusqu'à la bonde.*

Cette manutention profita singulièrement au liquide en question : il acquit de la finesse, du corps, et prit en définitive une saveur des plus agréables.

Moins heureuses que nous, les trois personnes à qui un partage égal au nôtre était échu et qui n'ont point voulu le soutirer dans la crainte de l'affaiblir, qui ne l'ont point méché dans la crainte tout aussi mal fondée de lui donner un goût désagréable, n'ont toutes eu, au bout de fort peu de temps, que du vin très-fortement aigri.

Cette même année (1842), nous avons observé nombre de faits absoluments identiques ; un, entre autres, sur deux feuillettes de vin précieux de la Romanée-Conty, aussi entièrement doux que l'on n'osa ni

BIBLIOTECA USV IAȘI

soumettre au soutirage ni mécher, dans la crainte de lui enlever son bouquet.

Il doit donc demeurer établi que les vins de nos régions centrales, lorsqu'ils restent doux, demandent des soins tout particuliers. Toujours les tonneaux qui les contiennent doivent rester pleins jusqu'à la bonde. De plus, aussitôt qu'ils entrent en fermentation un peu vive, ils veulent de prompts soutirages et toujours accompagnés de méchages énergiques.

Quand on a négligé ces utiles précautions, il est rare qu'on puisse les conserver, et presque toujours ils tirent à l'aigre.

Observation.

Nous avons conseillé précédemment de visiter très-souvent les vins qui sont restés doux ; nous en renouvelons de nouveau le conseil. Nous avons aussi engagé à tenir les tonneaux qui les renferment toujours pleins jusqu'à la bonde, c'est une mesure également indispensable : mais surtout à l'époque des grandes chaleurs, une visite quotidienne à ces vins nous paraît obligatoire, afin de desserrer les bondes des tonneaux si le besoin s'en fait sentir, et même afin d'en tirer un peu de vin dans le but de prévenir le coulage du liquide, que sa dilatation, toujours probable en pareil cas, pourrait occasionner.

Les vins aigris ne doivent jamais s'employer dans les mélanges.

Quelques œnologues conseillent comme le meilleur de tous les moyens pour guérir les vins à l'aigre, de les *noyer* dans une quantité plus ou moins forte de vins non altérés, c'est-à-dire de les mélanger avec ces der-

BIBLIOTECA UCVIASI

niers en proportion telle que la saveur acide devienne inappréciable au goût.

Lorsque ces vins *ne peuvent être consommés de suite*, c'est un mauvais conseil, et l'on doit s'étonner que des auteurs qui, pendant longues années, ont manutentionné des vins, n'aient pas remarqué les inconvénients qui résultent inévitablement de cette manière d'agir.

Nous nous garderons d'en donner de semblables et nous recommanderons au contraire aux propriétaires de vignes et aux négociants surtout qui, plus que tous les autres, sont sujets à pratiquer des mélanges, de ne jamais y faire entrer des vins aigris surtout pendant les chaleurs de l'été. Il suffirait d'une quantité extrêmement faible de vin acide pour déterminer la perte d'une cuvée tout entière.

L'aigre est une altération traîtresse, si l'on peut ainsi dire; sa présence n'est pas de suite appréciable dans les mélanges, elle tarde même quelquefois assez longtemps avant de s'y révéler; mais le levain acide est des plus tenaces; il agit avec persistance, il travaille sourdement, et l'aigre se produit tout-à-coup quand on le croyait anéanti sans retour.

BIBLIOTECA USV IASI

De l'évent. — Emploi du charbon végétal.

Quand le vin est laissé en vidange pendant longtemps, il s'aére, se détériore, et, suivant la nature de sa constitution, il s'acidifie ou prend le goût d'évent.

Cette maladie organique, comme toutes celles qui viennent de nous occuper, est le résultat d'une évaporation plus ou moins forte des parties spiritueuses du vin, évaporation qui entraîne naturellement après elle l'affaiblissement des autres principes.

Dans cet état du vin, c'est l'élément animalisé qui

subit le premier l'influence des agents désorganisateurs: c'est le ferment qui, le premier, commence à se putréfier, et c'est à cette putréfaction commençante que sont dues *les émanations ammoniacales* qui communiquent au vin le goût désagréable connu sous le nom de *goût d'évent*.

Nous avons dit *émanations ammoniacales*, et cela ne doit point étonner : il est tout simple que le ferment, principe végétal et animal tout à la fois, soit influencé par les mêmes causes que les matières animales elles-mêmes, et que sa décomposition produise des phénomènes identiques.

Pour prévenir cette maladie du vin, il existe un moyen infaillible :

C'est de tenir les tonneaux qui le contiennent *toujours parfaitement pleins*.

Maintenant, le meilleur moyen *pour la guérir*, c'est celui que nous avons déjà conseillé pour le rétablissement des vins altérés en général :

Le repassage sur les marcs.

Si l'on n'est pas dans la position de faire usage de cet excellent moyen, on mélangera le vin à l'évent après l'avoir *collé, soutiré, en le méchant* bien entendu, avec une proportion plus ou moins forte de vin ferme, vert même, mais bien franc, et dans lequel on aura introduit un demi-litre d'alcool ou un litre de bonne eau-de-vie. L'évent cédera infailliblement à l'emploi de ces moyens.

Cependant, si ce goût désagréable persiste encore, on introduira dans le tonneau des morceaux de charbon de bois bien secs qu'on tiendra suspendus à des ficelles légères pour faciliter leur extraction.

On laissera ce charbon quarante-huit heures, plus

BIBLIOTECA USV IAȘI

même, si l'on veut, dans le vin, et ce temps écoulé, si le goût d'évent n'a pas disparu, on recommencera l'opération jusqu'à ce que le vin ait repris sa franchise.

Toutefois, lorsque le goût d'évent se trouve accompagné d'acide, ce qui arrive assez souvent chez les vins faibles, il ne faut point espérer que le charbon fasse disparaître ce dernier goût ; il demeure constamment sans effet sur cette altération.

Goût de poux ou de pourri. — Emploi du charbon végétal.

Les vins qui sont à l'évent et qu'on continue à laisser en cet état perdent toutes leurs parties spiritueuses et arrivent au *poux*.

Dans cette maladie organique, il y a, comme dans le cas précédent, putréfaction d'une partie du ferment, mais à un degré beaucoup plus avancé.

C'est également à cette décomposition du ferment qu'est due l'odeur évidemment *ammoniacale* que présente le vin dans cette circonstance.

Ce liquide est alors toujours couvert d'une efflorescence grasse qui d'abord surnage, mais qui prend avec le temps une certaine consistance, et qui finit par se précipiter au fond des tonneaux sous forme de substance charnue plus ou moins épaisse.

Quand on a laissé le vin se couvrir d'impuretés semblables, il faut bien se garder de remplir sa vidange ; le vin qu'on verserait dans le tonneau mettrait en mouvement toutes ces matières putréfiées et produirait le plus mauvais effet.

Le premier soin à prendre en pareil cas est encore de débarrasser le vin *des impuretés* qui le couvrent et de celles sur lesquelles il repose, c'est-à-dire de le sou-

BIBLIOTECA USVIAS

tirer et d'arrêter le soutirage à la moindre apparence de fleur ou de dépôt ; c'est la première de toutes les précautions à prendre, et il ne faut tenter aucun moyen de guérison avant de l'avoir prise.

Quand on aura fait cette opération, on *repassera le vin sur des marcs,* même *sur des grappes;* ce dernier moyen pourra encore produire de très-bons effets, ou bien on le mélangera avec du vin de qualité inférieure, pourvu qu'il soit bien franc.

Quant au mauvais goût, si le vin en conservait encore quelques restes, on aurait recours aux moyens que nous avons indiqués pour l'évent, avec lequel le poux a le plus grand rapport, ou plutôt dont il n'est réellement qu'une exagération.

BIBLIOTECA USV IASI

Goût de détendu. — Emploi du charbon végétal.

Dans les années très-abondantes et dans les terrains riches surtout, les ceps se trouvent quelquefois tellement chargés que, ne pouvant suffire à l'alimentation énorme des raisins qui les couvrent, ces fruits se *détendent*, s'amollissent, restent rouges, et ne peuvent arriver qu'à une maturité incomplète, malgré la saison la plus favorable.

Le même phénomène a lieu lorsque le raisin est surpris par la gelée avant sa maturité : son pédoncule se dessèche, sa grappe devient pendante, ses grains se flétrissent, présentent enfin les mêmes caractères que ceux qui se produisent dans les années d'extrême abondance.

Certains brouillards produisent aussi le même effe lorsqu'un soleil ardent brille après leur passage. Le ceps se dépouillent de leurs feuilles, et le raisin rest nu sur le pied n'a plus qu'une végétation débile ; il s

détend et n'arrive jamais qu'à une maturité tout-à-fait incomplète.

Les cépages grossiers et fertiles, tels que le gros gamai, le geuche, etc., sont très-sujets à cette maladie dont le véritable nom est *brouissure*.

En cet état, le raisin ne peut donner et ne donne, en effet, qu'un vin de très-mauvaise qualité, vert, faible, surtout remarquable par un goût de décomposition très-désagréable que nous nommerons *goût de détendu*, et qui de plus produit, lors des soutirages, une mousse pâle, savonneuse, extrêmement abondante.

Ce goût particulier ressemble à s'y méprendre à celui de *poux ou de pourri*. Il y a, en effet, entre ces deux mauvais goûts une parfaite identité d'origine, et il est visible que tous deux se sont produits sous l'empire des mêmes influences, l'excès de ferment, l'extrême pauvreté de l'élément astringent, et la négation presque absolue de l'élément sucré.

Une récolte tout entière se trouve quelquefois dans cet état de profonde altération.

C'est dans ce cas surtout que le cuvage avec la grappe devient indispensable, afin de déterminer la fermentation dans le moût trop pauvre, et afin de lui imprimer l'énergie dont il est tout-à-fait dépourvu.

Dans ce cas, pour peu que la température soit basse et que cette fermentation tarde à s'établir, on a à redouter la putréfaction dans la cuve.

Quand on a la chance fâcheuse de récolter d'aussi mauvais produits, il faut toujours, quand on le peut, les vendre aux entonnaisons, et ne pas reculer devant un sacrifice pour s'en débarrasser.

Si, malgré les sacrifices qu'on serait disposé à faire pour en opérer la vente, on ne pouvait y parvenir, il

BIBLIOTECA AUSIAS

faudrait alors les mélanger, non point avec des vins de bonne qualité, mais avec des vins durs, verts si l'on en avait à sa disposition, ou bien avec des vins de Narbonne nouveaux et corsés : on pourrait ainsi les rendre potables, mais il faudrait alors profiter de l'état de bonification qui se serait opéré chez eux et s'en défaire au plus tôt.

Toutefois, lorsqu'on n'a pas la possibilité d'exécuter les mélanges que nous venons de conseiller, et qu'on est contraint de garder ces vins un peu longtemps, il faut leur faire subir un bon collage en hiver et un autre pendant les bises fraîches du mois de mars. On obtient d'excellents effets de ces deux collages et des deux soutirages qui en sont la conséquence.

Le vin en est sensiblement amélioré par l'enlèvement d'une quantité considérable de matières putréfiées, causes de son mauvais goût.

Sa couleur l'est également par la précipitation des matières albumineuses interposées entre ses molécules colorantes, et qui lui donnent un aspect laiteux des plus désagréables.

Ensuite, précisément encore par l'enlèvement du dépôt qui dispose tout particulièrement ce mauvais vin à la fermentation et par suite à la pousse, il devient bien plus susceptible de conservation.

BIBLIOTECA USVIASI

De la fleur des vins.

La fleur des vins est une végétation cryptogamique. Tous les œnologues sont unanimes sur ce point, et nous partageons entièrement leur manière de voir.

Mais nous cessons d'être d'accord avec ces savants quand ils font de la fleur le signe indicateur de la dégénération acide.

La fleur du vin n'est point du tout l'indice de sa dégénération acide. Tous les jours on voit des vins couverts de fleurs et chez lesquels il ne se révèle pas la moindre trace d'acidité.

Si la fleur du vin était l'indice de sa dégénération acide, les vins qui servent à la fabrication des vinaigres, et les vinaigres surtout, seraient entièrement couverts de fleurs.

Et le contraire précisément a lieu.

Les vins qui servent à la fabrication des vinaigres, quoiqu'en vidange souvent de plus du tiers, et recevant les impressions de l'air par une ouverture pratiquée à la partie supérieure d'un des fonds des tonneaux qui les contiennent, ne montrent pas à leur surface la moindre trace de cette végétation.

On sait aussi dans la pratique, que lorsque du vin est en vidange depuis longtemps, s'il se conserve limpide et exempt de fleurs à sa surface, à coup sûr le vin qu'il renferme est aigri.

Il est facile, du reste, de se convaincre que la fleur n'est point un indice d'acétification.

Qu'on remplisse une bouteille de vin commun, mais bien franc, qu'on bouche cette bouteille et qu'on la laisse dressée pendant douze ou quinze jours, le vin sera sûrement, ce temps écoulé, tout-à-fait couvert de fleurs, et cependant il ne présentera pas la moindre trace d'acidité (s'il en était exempt, bien entendu, quand on l'a mis dans ces vaisseaux).

La fleur n'est donc point un indice d'acétification; elle est, au contraire, l'indice de la putréfaction d'une certaine proportion de ferment.

Cela est si vrai, que les vins de plants communs et ceux des mauvaises années qui, plus que tous les autres,

BIBLIOTECA DI VINI

contiennent ce principe, au bout de très-peu de jours de vidange, sont couverts d'une efflorescence épaisse, tandis que les vins de liqueur qui ne contiennent l'élément fermentatif qu'en proportion extrêmement faible, ne se couvrent pas de fleurs, même après une vidange de plus d'une année.

Il est si vrai encore que la fleur est un indice de la putréfaction du ferment, que si l'on détruit tout-à-fait cet élément dans un vin, ce liquide restât-il en vidange un temps indéfini (une expérience qui nous est personnelle nous a mis à même de constater ce résultat), il ne se formerait pas la moindre efflorescence à sa surface.

La formation rapide de la fleur à la surface du vin est un indice certain de l'infériorité de ce liquide, comme elle l'est de l'infériorité du plant qui l'a produit.

Qu'on mette en bouteilles du vin provenant de plants communs, qu'on mette également en bouteilles du vin de la même année, mais produit par des plants d'élite, tels que les pinots ou noiriens, le pulsard, le trousseau, etc., qu'on laisse les bouteilles qui le contiennent dressées pendant quelque temps, et les bouteilles qui renferment le vin commun se couvriront de fleurs, beaucoup plus tôt que celles qui renferment le vin de bon plant.

Pourquoi la rapidité de la formation de la fleur dans le premier cas, et le retard qu'elle met à se produire dans le second ?

Parce que le premier de ces vins contient le ferment en excès, et que le second n'en contient que la proportion nécessaire pour le besoin de sa constitution.

BIBLIOTECA ASVIASU

Vins verts; leur traitement.

Le vin le plus vert que nous eussions vu, et qui restera dans notre mémoire comme le type des mauvais vins, est celui de la récolte de 1860.

Imbuvable de quelque façon qu'on le traitât, et quelque mélange qu'on lui fît subir, ce vin, qui ne pouvait dissimuler son acide et exerçait l'action la plus fâcheuse sur l'estomac, a offert l'entière confirmation de nos principes : celui d'abord que les vins des mauvaises années et des mauvais cépages sont ceux qui contiennent la plus grande proportion de ferment.

Il contenait en effet une énorme quantité de lie.

Il a fourni, en outre, la preuve la plus manifeste que les vins des mauvaises années, chez lesquels le ferment est plus abondant, sont ceux qui se couvrent le plus rapidement de fleurs et de fleurs plus épaisses; deux jours suffisaient, lorsqu'il était placé dans des bouteilles, pour que ces vaisseaux en fussent entièrement couverts.

Complètement privé de sucre, il ne contenait point d'alcool; le seul élément de conservation qu'il possédât était le tartre, mais il le possédait en énorme proportion. Cet adjuvant l'a sauvé en frappant son ferment d'une insolubilité complète. Aussi n'a-t-il pu se monter comme les vins à constitution fermentative; il est resté ferme comme un roc et s'est maintenu par la seule puissance du tartre qu'il contenait, prouvant encore, par cette stabilité rare, que les sels exercent sur le vin une action éminemment conservatrice.

Il a aussi pleinement confirmé notre opinion sur l'influence que la grappe exerce sur les vins verts. En effet, le seul vin un peu passable que nous eussions bu dans

BIBLIOTECA USVASI

cette mauvaise année avait été traité par ce genre de cuvage.

Rebelle à la plupart des moyens employés pour adoucir son excès de verdeur, il s'est pourtant modifié sous l'influence de la grappe.

Quelques propriétaires, pour rendre ce vin buvable ou en avoir le débit, chose qui n'était pas facile, ont essayé de le noyer dans une forte proportion d'autre vin; mais, quoi qu'ils pussent faire, ils n'y ont pas réussi : il compromettait le vin qu'on mélangeait avec lui et se modifiait à peine; l'acide de ce mauvais vin perçait toujours.

D'autres ont voulu saturer son acide au moyen de la craie en poudre ; ils ont obtenu les plus mauvais résultats.

Un autre, enfin, employa le sucre en assez forte proportion; c'était un progrès, mais le moyen seul ne suffisait pas; le vin augmentait de degré, son goût se modifiait un peu, mais restait toujours sensiblement acide.

Nous conseillâmes la double action et du sucre et du marbre blanc en poudre ; l'application de ces moyens réunis produisit les meilleurs résultats, cette réparation étant sans doute la plus naturelle, la plus inoffensive et la plus convenable dont on pût faire usage.

Voici ce qui se passe dans cette opération : le marbre se décompose en chaux et en acide carbonique, la chaux s'unit à l'acide tartrique du tartre, et forme un tartrate de chaux insoluble.

L'acide carbonique, dont on ne peut méconnaître l'identité complète avec celui que développe la fermentation du moût, reste en dissolution.

Le tartrate de chaux existant déjà dans le moût, et l'acide carbonique s'y trouvant également par le fait

BIBLIOTECA G. VASI

même du développement de l'alcool, aucun de ces produits ne peut le moins du monde être nuisible.

Quant au tartre dont le marbre blanc sature l'excès d'acide. il se trouve ramené à l'état de tartrate neutre de potasse dont la saveur est en effet neutre, et cesse d'être appréciable.

C'est au moyen de ces deux substances, le sucre à la dose de 5 à 6 kilogrammes par pièce de deux cents litres, et de 1 gramme à 1 gramme 1/2 par litre de carbonate de chaux, qu'on est assuré d'obtenir ces deux effets si désirables, la production d'alcool nécessaire, et la saturation de l'acide en excès dont l'effet est toujours si défavorable à notre économie.

Les marbres de couleur contenant des oxydes métalliques dont l'emploi ne serait pas sans inconvenient, le marbre blanc seul doit être employé en semblable opération.

BIBLIOTECA USMAS

Altérations inorganiques des vins.

Goûts de fût et de moisi.

Ces mauvais goûts sont communiqués au vin par les tonneaux dont le bois est altéré.

Lorsqu'un vin a contracté l'un ou l'autre de ces goûts désagréables, la première opération à lui faire subir est de le séparer de la cause qui a occasionné chez lui ces mauvais goûts, c'est-à-dire *de le changer de fût.*

On le transvase donc dans un tonneau très-propre, méché, frais au vin s'il est possible, mais surtout parfaitement franc. On le colle; et lorsqu'il est éclairci, on verse dans un tonneau très-propre et surtout *au bon goût*, cinq cents grammes d'huile d'olive nouvelle

(l'huile rance doit être rejetée), et l'on agite ce mélange une ou deux minutes chaque fois, pendant une huitaine environ.

Cette quantité de cinq cents grammes qui est la dose convenable pour une pièce ordinaire, lorsque l'opération a été bien faite, suffit toujours pour assainir le vin et l'affranchir complètement de son mauvais goût.

L'emploi, par la même raison, de tonnes d'huile d'olive ne peut qu'être très-avantageux dans ce cas; mais il faut que ces tonnes n'aient contenu que de l'huile de bonne qualité et *qu'elles l'aient contenue fraîchement.*

Nous avons prescrit d'agiter le vin à certains intervalles après y avoir introduit l'huile d'olive, et de continuer à l'agiter ainsi pendant une huitaine environ. C'est une condition indispensable.

Pour que l'huile puisse enlever le mauvais goût du vin, il est nécessaire qu'elle soit mise en contact répété avec la masse de ce liquide : la réussite de l'opération n'est jamais qu'à ce prix.

BIBLIOTECA USVIAGI

Comment agit l'huile d'olive pour enlever au vin les goûts de fût, de moisi, etc.

Il paraît démontré que la substance qui détériore le vin dans cette circonstance et qui lui communique ou le goût de fût ou celui de moisi, est de la nature des huiles essentielles.

On a observé que si l'on agite fortement des huiles fixes avec des eaux distillées aromatiques, celles-ci perdent entièrement leur arôme qui se combine avec l'huile fixe.

L'huile d'olive, *huile fixe*, comme on sait, étant mise en contact avec le vin infecté de mauvais goût, et agitée

avec lui fréquemment et avec énergie, se combine avec les huiles essentielles auxquelles sont dus ces mauvais goûts, et leur fait perdre leur arôme désagréable qui disparaît ainsi sans retour.

Goût de soufre ou de mèche soufrée. — Emploi du charbon végétal.

Le vin contracte le goût de soufre dans différentes circonstances :

Quand on le place dans des tonneaux méchés quelque temps à l'avance sans les avoir préalablement rincés à plusieurs eaux;

Quand on les mèche trop fortement;

Quand surtout on laisse tomber dans le tonneau la mèche brûlée et qu'on n'a pas soin de l'en extraire avant d'y verser le vin, etc.

Les vins blancs de certains pays ont habituellement un goût de mèche extrêmement prononcé. Ils sont même parfois tellement pénétrés de vapeurs sulfureuses qu'ils sont imbuvables pour qui n'en a pas une très-grande habitude.

Il est probable qu'on ne mèche si fortement ces vins que pour leur conserver le plus longtemps possible leur douceur et pour les maintenir incolores.

C'est, en effet, un moyen d'obtenir ces résultats; mais on pourrait y parvenir tout aussi sûrement sans compromettre à un si haut degré leur franchise et leur bon goût.

Nous avons employé la mèche dans tant de circonstances, et nous l'avons employée parfois si énergiquement, sans que jamais elle communiquât au vin le moindre goût désagréable, que nous avons la certitude

BIBLIOTECA USV IAȘI

que lorsque le contraire arrive, c'est entièrement la faute de mains inhabiles qui ne savent pas en faire usage.

Quoi qu'il en soit, le goût de mèche est très-désagréable ; cependant, si désagréable qu'il soit et si fortement qu'il se fasse sentir, il a très-peu de persistance, et rien n'est plus facile que de le faire disparaître.

Quand le goût est léger, un seul transvasage dans un tonneau propre suffit presque toujours.

Mais quand ce mauvais goût persiste, on introduit dans le tonneau environ cent vingt-cinq grammes de charbon de bois en morceaux, maintenus par des ficelles légères, afin d'en rendre l'extraction facile ; on laisse ce charbon quarante-huit heures dans le vin, et si, ce temps écoulé, le goût de mèche n'a pas disparu, on recommence l'opération toujours avec du charbon nouveau et bien sec) jusqu'à ce que le mauvais goût ait tout-à-fait cédé.

Ce moyen est infaillible.

Quand on opère sur des vins blancs, et qu'on n'a aucune crainte, conséquemment, sur la possibilité de leur décoloration, on peut de suite porter au double, au triple même la dose du charbon végétal ; cette augmentation est tout-à-fait inoffensive et ne peut déterminer pour ces vins aucune espèce d'inconvénient.

BIBLIOTECA USVIASI

Observations importantes relativement aux altérations des vins.

Nous venons de passer en revue les différentes altérations des vins. En constatant, comme nous l'avons fait, les causes qui les ont déterminées, nous croyons avoir donné les moyens les plus faciles et les plus naturels pour les prévenir.

Lorsque la négligence ou les mauvaises méthodes les ont laissé se produire, et qu'alors il s'est agi, non plus de les prévenir, mais de les combattre, nous avons eu recours aux moyens dont la plus saine pratique a consacré depuis longtemps les bons effets, tels que les collages, les soutirages, le très-fréquent usage de la mèche, etc., nous avons employé les repassages sur les marcs, sur des lies fraîches, sur la grappe seule au besoin. Lorsqu'il s'est agi de *relever* la constitution d'un vin et de réparer sa faiblesse, nous avons conseillé les additions de sucre, pourvu que ce fût du sucre pur de canne ou de betterave, les seuls qu'avec le sucre de raisin il soit convenable d'employer, et non les sucres inférieurs et impurs, tels que les vergeoises, les glucoses, etc. Lorsque, comme dans le commerce, on a voulu obtenir des résultats plus prompts et plus immédiats nous avons conseillé les additions d'alcool, mais d'alcool de vin seulement, n'admettant ni ceux de grain, ni ceux de betterave ou de pomme de terre pour cet usage; nous avons également recouru aux mélanges en proportion plus ou moins forte avec des vins plus fermes, plus francs, plus généreux; enfin, nous avons fait l'application du *charbon végétal*, dans tous les cas d'altération putride plus ou moins avancée, c'est-à-dire dans tous les cas où il était question d'absorber les gaz ammoniacaux résultant de ce genre de fermentation.

Ces moyens, nous le répétons, sont les plus naturels que l'on puisse employer; on ne saurait néanmoins les mettre en œuvre sans perdre un temps toujours précieux, sans éprouver des déchets plus ou moins considérables, et sans faire des dépenses de plus d'un genre.

Il existe des moyens meilleurs encore, des moyens

BIBLIOTECA USAMV

surtout plus sûrs et que nous recommanderons sans cesse aux propriétaires, aux négociants, aux vignerons, etc., comme méritant une préférence incontestable sur tous les autres, puisqu'ils ne demandent pour tous frais, pour unique dépense, *qu'un peu de soin :*

Ce sont, avant tout et par-dessus tout, les moyens qui préviennent.

Mise en bouteilles.

Il serait difficile de fixer d'une manière positive combien de temps chaque espèce de vin doit séjourner en tonneaux pour parvenir à son entière maturité : on ne peut donner à cet égard que des règles sujettes à beaucoup d'exceptions, et l'on comprend difficilement que l'on puisse affirmer que le vin de tel ou tel cru ne doit jamais se mettre en bouteilles qu'au bout d'un certain nombre d'années *déterminé.*

Il ne faut jamais oublier que le vin peut éprouver des modifications notables, par l'effet d'une foule de circonstances : par l'effet des caves ou des celliers où il est déposé; par l'effet du sol qui a nourri le raisin; par celui du plant qui l'a produit; par l'effet des saisons plus ou moins favorables; par l'effet enfin de la manutention qu'on lui fait subir, etc., et tel vin que l'on affirme ne devoir se mettre en bouteilles qu'après trois années de tonneau, invariablement, ne peut y être mis qu'au bout de quatre, de cinq, quelquefois même au bout de six années.

Ces différences peuvent très-souvent se produire pour deux vins provenant de la même vigne, récoltés dans deux années différentes; l'un de ces vins peut être beaucoup plus tôt fait que l'autre, et plus tôt à même, conséquemment, d'être mis en bouteilles.

BIBLIOTECA SUIZA

Différents moyens fournissent à ce sujet des éléments d'appréciation assez sûrs : la couleur du liquide, par exemple, peut-être consultée avec fruit; on juge également qu'un vin est suffisamment mûr pour être mis en verre, lorsque, perdant sa couleur juvénile, il incline plus ou moins à la teinte *rancio*. L'odorat peut également fournir de bonnes indications; mais le guide le plus sûr que l'on puisse consulter, c'est, sans contredit, la dégustation; elle peut faire apprécier d'une manière plus certaine encore que tout autre moyen l'état du liquide, et faire juger s'il a atteint le point le plus favorable pour sa mise en bouteilles.

Généralement on craint de le prendre trop jeune, et cette crainte fait tomber dans le défaut contraire; on le prend trop fait, usé le plus souvent, et c'est encore un plus grand défaut.

Il ne convient pas, sans doute, de prendre le vin trop jeune pour le mettre en verre, mais il ne faut pas non plus le prendre trop fait, car il dégénère plutôt qu'il ne gagne en qualité; *il vieillarde*, comme on dit en terme de pratique. Aussi répéterons-nous encore que, pour mettre le vin en bouteilles, il est préférable de le prendre très-légèrement sur sa pointe, mais fait cependant, plutôt que de le laisser *s'user en tonneaux*, comme nous avons la fâcheuse habitude de le faire.

Les vins rouges, en général, sont moins précoces que les blancs; quelques-uns même de ces derniers peuvent se mettre en bouteilles dès le mois de mars qui suit leur récolte; d'autres peuvent attendre deux, trois ans et plus. Quelques-uns même, tels que nos vins de Château-Châlons, ne sont placés dans ces vaisseaux qu'au bout de huit, de dix années, et quelquefois même après un temps beaucoup plus long.

BIBLIOTECA USVIASI

De la limpidité du vin lors de sa mise en bouteilles.

Quelle que soit, en tonneau, la limpidité d'un vin que l'on veut mettre en bouteilles, jamais cette limpidité ne doit dispenser du collage.

Beaucoup de personnes cependant se montrent hostiles à cette mesure et prétendent que le vin non collé est supérieur à celui que l'on a soumis à la colle.

Cette opinion est déraisonnable; autant vaudrait dire que le vin est meilleur sur son dépôt que lorsqu'on a pris soin de l'en affranchir, proposition évidemment absurde. Non-seulement le vin en bouteilles n'est pas meilleur sur son dépôt, mais nous maintenons que ce dépôt est pour lui une cause incessante de perturbation, qu'elle lui ôte cette limpidité qui flatte si agréablement le coup d'œil, qu'elle lui ôte la saveur, la finesse, et qu'elle est, en définitive, la cause d'un déchet considérable..

En effet, dans un vin mis en bouteilles sans avoir été collé, il n'y a guère que la moitié du vin contenu dans chaque bouteille qui soit réellement buvable; le reste n'est bon qu'à être réuni aux lies dans les fûts qui leur servent habituellement d'entrepôt.

Si donc le défaut de collage fait perdre moitié du liquide à peu près sur chaque bouteille, sur cent de ces mêmes bouteilles on en aura seulement cinquante qu'on pourra consommer au moment du besoin. Cette considération, quand elle serait la seule qui pourrait résulter du défaut de collage, devrait être assez puissante pour ne jamais faire négliger cette importante opération.

Toutes les fois donc qu'on veut mettre en bouteilles une pièce de vin, on doit l'établir fortement calée sur les chantiers, en l'inclinant légèrement en avant, et

BIBLIOTECA IVIAS

pratiquer ensuite, à trois centimètres environ de la bonde, un trou auquel on adapte un fausset, afin de donner du jour lorsqu'on voudra mettre en bouteilles; on colle ensuite, puis on place la cannelle. Il est très-important d'en agir ainsi, parce que si l'on attendait plus tard pour la placer, l'air qu'elle introduirait dans le vin, et les frémissements que causeraient les percussions répétées du marteau, occasionneraient le déplacement de la lie et troubleraient la liqueur.

Il est des vins qui mettent dix ou quinze jours à s'éclaircir; d'autres sont clairs au bout de huit ou dix jours. Toutefois, après un temps aussi court, la limpidité du vin ne peut jamais être parfaite, bien qu'à l'œil elle paraisse ainsi. Il faut attendre à peu près autant de temps avant de mettre en verre, sous peine d'avoir un vin qui dépose. Le liquide paraît quelquefois très-clair, et cependant il est encore chargé de particules de lie infiniment ténues qui ne tardent pas à se précipiter après quelques jours de repos.

Si quinze jours ou trois semaines après qu'on a collé du vin, sa clarification n'est pas opérée, on prépare un fût de même capacité que celui qui le contient, on y fait brûler une fraction de mèche soufrée et l'on y transvase ce liquide que l'on soumet de nouveau à l'opération du collage; on le laisse précipiter son dépôt, et quand sa clarification est complète, on le met en bouteilles.

Les vins très-couverts, c'est-à-dire foncés en couleur, doivent subir deux collages et deux soutirages conséquemment avant leur mise en bouteilles : on les colle une première fois en décembre ou dans les premiers jours de janvier, et une seconde fois à la fin de mars. Cette double précaution, en les débarrassant de toute la lie qu'ils peuvent contenir, rend leur colora-

BIBLIOTECA USMP

tion plus brillante et plus belle, et les empêche de faire du dépôt dans les bouteilles.

Du temps le plus favorable à la mise en bouteilles.

L'hiver et le mois de mars sont les saisons les plus convenables pour faire cette opération.

L'été lui est peu favorable, parce que la chaleur de l'atmosphère, l'ozone, etc., peuvent mettre le vin en fermentation; et la limpidité du vin étant la suite naturelle de la précipitation de toutes les particules de lie interposées entre ses molécules, cette précipitation ne saurait avoir lieu lorsque le vin est agité.

Le vent du midi n'est point non plus favorable à la mise en bouteilles; mais il faut surtout s'en abstenir quand le temps est à l'orage, parce que la lie que la colle a précipitée peut, en fort peu de temps, remonter dans le liquide et y porter la perturbation.

En général, il ne faut jamais mettre du vin en bouteilles dans de pareils moments; il ne faut jamais surtout exécuter ce travail lorsque le vin fermente. Lors même qu'on parviendrait à rendre le calme au liquide au moyen du gaz acide sulfureux, son mouvement fermentatif ne serait pas éteint, très-probablement même ne tarderait-il pas à se produire avec une nouvelle énergie. On ferait donc une fort mauvaise opération : le vin rouge, mis en bouteilles quand il fermente, constitue toujours la plus mauvaise et la plus insalubre des boissons.

La pousse des premiers bourgeons, la fleur, la véraison jusqu'à la maturité du raisin, sont également des époques très-peu favorables à la mise en bouteilles, non-seulement parce que ces phénomènes ont presque

BIBLIOTECA ASTURIAS

toujours lieu par des temps d'orage, mais encore parce que le vin est vivement agité et ressent profondément les effets de chacune de ces grandes phases végétatives de la vigne.

Les moments les plus favorables à la mise en bouteilles, sont donc l'hiver et le mois de mars, lorsque surtout le temps est sec, clair, et que règne le vent du nord. Les vins se conservent beaucoup plus limpides et sont moins sujets à déposer lorsqu'ils sont tirés dans de pareils moments que lorsqu'ils le sont par des temps humides ou par le vent du midi.

La pleine lune de mars est l'époque choisie par les Champenois pour tirer les vins blancs destinés à mousser, comme ils choisissent son déclin pour ceux qui ne doivent point produire ce genre d'agrément.

BIBLIOTECA USVIMSI

Des bouteilles.

On ne saurait apporter une attention trop sérieuse au choix des bouteilles; celles qui sont tirées de fabriques où l'on fait usage de charbon de bois, méritent à tous égards la préférence; celles qui proviennent de fourneaux chauffés avec la houille sont moins convenables pour les vins en général, mais surtout pour les vins fins, et pour ceux qui sont susceptibles de bouquet.

Ces dernières, comme toute espèce de bouteilles, du reste, doivent toujours, avant leur nettoyage, séjourner quelque temps dans des cuviers remplis d'eau. On les soumet ensuite à des lavages répétés et très-énergiques, afin d'enlever jusqu'aux moindres atômes de la poussière qui s'est attachée à leur intérieur et dont la présence peut causer l'altération du vin ou tout au moins y former du dépôt.

Des soins non moins attentifs doivent être apportés au lavage des bouteilles qui ont déjà servi et qui sont susceptibles d'avoir pris de mauvais goûts à la cave, surtout lorsqu'elles y ont séjourné longtemps et qu'on les a *laissées bouchées*, ou lorsqu'elles contiennent encore *des portions de lie*, *du tartre décomposé* ou *de vieux bouchons*.

Pour les bien nettoyer, il faut d'abord en extraire ces substances et faire usage de la brosse ainsi que de la chaîne qu'on y passe et repasse en renouvelant l'eau trois et quatre fois s'il le faut, afin de n'y laisser aucune matière dont la présence puisse altérer la liqueur.

On ne doit jamais, pour le nettoyage des bouteilles, *se servir de grains de plomb* ; ce genre de nettoyage *est très-dangereux*, et peut donner lieu aux accidents les plus graves lorsque des grains de ce métal demeurent engagés au fond de ces vaisseaux.

Il faut également visiter toutes les bouteilles, les passer l'une après l'autre au jour ou à la lumière, et mettre au rebut toutes celles qui sont étoilées ou félées, qui ont des soufflures ou qui, trop minces, casseraient soit en les bouchant, soit en les chargeant d'un certain nombre d'autres.

Quand on remplit de semblables bouteilles, ce qui est toujours une faute, il faut ne les boucher que très-légèrement, les séparer ensuite avec soin et les placer toujours les dernières sur le tas.

Avant de remplir les bouteilles, il est important de les faire parfaitement égoutter : on les place à cet effet pendant quarante-huit heures environ, le goulot renversé, sur des planches percées de trous, dans un lieu sec et aéré, mais non pas à la cave. En effet, les émanations nitreuses qui s'échappent de ces lieux profonds

BIBLIOTECA JUVENAS

jointes à l'humidité qui y règne constamment, opposeraient un obstacle sérieux à leur dessication et pourraient leur faire contracter de mauvais goûts (1).

On fait encore usage, pour faire égoutter les bouteilles, d'instruments appelés *hérissons*, espèces de poteaux qui, du pied jusqu'au sommet, sont armés de chevilles dans lesquelles on introduit le col des bouteilles.

Ces instruments sont bons, sans doute, mais ils demandent à être tenus avec une grande propreté et toujours dans un lieu parfaitement sec. Quand on néglige cette utile précaution, et qu'on les abandonne à l'humidité de la cave, leurs chevilles se couvrent de moisissure, et lorsqu'en cet état elles se trouvent en contact avec l'intérieur du col des bouteilles, elles leur communiquent un mauvais goût.

Quoique les bouteilles paraissent parfaitement égouttées, il est rare qu'il ne reste pas encore un peu d'humidité attachée à leurs parois; on empêche les mauvais effets de cette humidité en passant un peu de

BIBLIOTECA USMSU

(1) Nous possédons en Franche-Comté, au village de la Vieille-Loye, une verrerie qui jouit d'une réputation bien méritée. Placée presque au sein de la vaste forêt de Chaux, à même conséquemment de se procurer aux prix les plus réduits tout le bois nécessaire à sa consommation, cette fabrique importante, à laquelle le chemin de fer de Salins a donné déjà et donnera sans doute encore une prospérité nouvelle, fournit un verre très-remarquable au double point de vue et de son aspect et de sa qualité. Jaloux de conserver, d'augmenter même s'il est possible la réputation de son usine, à laquelle il a su imprimer une marche vraiment magistrale, son habile directeur, M. Neveu, par ses soins intelligents et la persévérance de ses efforts, élèvera, sans aucun doute, à son plus haut degré la prospérité plus que séculaire de ce bel établissement.

vin dans chaque bouteille qu'on remplit après l'avoir égouttée.

Des bouchons.

On ne doit faire usage, pour boucher les bouteilles, que de liéges *de très-bonne qualité*. L'emploi de mauvais bouchons, à si bas prix qu'on les achète, n'est jamais une économie, et des inconvénients de plus d'un genre sont attachés à leur emploi.

Trop durs, ils peuvent casser le col des bouteilles, et ne sont retirés qu'avec beaucoup de peine.

Trop mous, ils s'écrasent sous les coups de la palette, ne s'introduisent qu'imparfaitement dans le col des bouteilles, et quand on veut les en extraire, ils laissent revenir le tire-bouchon sans rien ramener avec lui.

Les bouchons aplatis laissent couler le liquide.

Ceux qui sont troués produisent le même effet.

Les liéges qui ont du noir donnent mauvais goût.

Ceux qui sont pointus n'adhèrent pas assez fortement.

Enfin ceux qui sont aussi gros d'un bout que de l'autre cèdent à l'effort du tire-bouchon et s'enfoncent très-souvent dans les bouteilles quand on veut les déboucher.

Un bon bouchon doit être exempt des défauts que nous venons de signaler; il doit être rond, un peu plus aminci d'un bout que de l'autre, ne point avoir de noir, être ferme sans être dur, avoir du moelleux, être taillé net et très-sain.

Lorsqu'on bouche la bouteille, le bas du bouchon doit entrer avec quelque peine dans son ouverture; c'est à la palette à faire le reste; mais avant de placer ce bouchon, pour rendre son introduction plus facile, il convient de le mouiller un peu : on le fait avec du

BIBLIOTECA USV IASI

vin ou de la bonne eau-de-vie, mais jamais avec de l'eau.

Quand il reste des bouchons dont on n'a pas eu l'emploi, au lieu de les laisser à la cave où ils se moisissent et deviennent inutilisables, il est bien préférable, il est même obligatoire de les transporter dans un lieu sec de l'appartement. Placés en semblable lieu, ils peuvent se conserver pendant très-longtemps sans éprouver la moindre altération.

Mise en bouteilles prématurée; ses effets.

Lorsqu'on met du vin en bouteilles, avons-nous dit, il est préférable de prendre ce liquide légèrement sur sa pointe, plutôt que de le prendre trop fait; c'est toujours notre manière de voir. Toutefois il ne faut pas donner à notre conseil une interprétation exagérée. Prendre le vin trop fait serait une faute, sans doute, mais le prendre trop peu fait serait une faute non moins grave.

En général, il faut toujours qu'un vin ait au moins deux ans de fût avant d'être mis en verre, en admettant même que ce soit un vin tendre; quand c'est un vin ferme, étoffé, nerveux, il lui faut davantage, trois, quatre ans et plus; c'est à son propriétaire à faire cette appréciation.

Certains vins, ceux des bonnes années, par exemple, peuvent quelquefois induire en erreur à cet égard : l'absence de sels et d'éléments astringents qu'une grande maturité leur a fait perdre les rend *faciles à boire*, et quoique jeunes encore, les fait considérer comme des vins de plusieurs années : tels sont les vins de 1857, 1858 et 1859.

BIBLIOTECA USVIASI

Cependant, tout mûrs que ces vins paraissent, ils sont loin de l'être toujours. Voici deux faits qui, à ce qu'il nous semble, sont de nature à le prouver :

Ces faits sont relatifs à deux vins des années remarquables de 1857 et 1858, mis en bouteilles au bout seulement de quatorze mois de séjour en fûts.

Nous nous refuserions à croire aux effets de cette mise en bouteilles prématurée, si nous n'avions pu nous-même suivre dans sa marche cette double opération et constater les résultats qu'elle a produits.

Le premier de ces vins était du vin de Givry, 1857, d'une couleur magnifique et d'un goût parfait. Ce vin s'est bien comporté pendant les trois premiers mois de sa mise en verre ; mais ce temps écoulé, il a commencé à faire du dépôt. Tout aussitôt son goût a changé, son parfum a disparu, une saveur acide très-prononcée s'est produite et n'a fait qu'augmenter tous les jours davantage.

Une circonstance remarquable, c'est que, comme il arrive toujours dans les années de grande maturité, ce vin ne contenait pas de lie, ou n'en contenait qu'une proportion extrêmement faible ; nous savons que le dépôt ou le ferment qui le compose en plus forte proportion, est toujours en raison inverse de la matière sucrée, et que dès lors, plus le vin a de sucre, moins il a de lie. Celui qui nous occupe non-seulement se trouvait dans ce cas ; mais, de plus, il n'avait été mis en bouteilles qu'après un collage qui l'avait clarifié d'une manière parfaite, opération qui ne l'a pas empêché de faire un dépôt tellement abondant que quatre ou cinq bouteilles seulement en contenaient autant au moins que la pièce entière d'où il était sorti.

Le second vin, qui était également fort bon, était du

BIBLIOTECA USJAS

vin du Jura de la récolte de 1858, mis en bouteilles, comme le précédent, au bout de 14 mois seulement de séjour en fût.

Ce vin a procédé, dans sa marche dégénérescente, absolument comme avait procédé le vin de Givry : les trois premiers mois il s'est bien comporté, mais une fois que le dépôt à commencé à se produire, tout a changé chez lui, son goût vineux a disparu, l'acide s'est révélé à la dégustation, et son dépôt a augmenté dans des proportions aussi exagérées que dans le vin que nous avons cité précédemment.

Il est bon de faire observer que la saveur acide qui apparaît dans ce cas, bien qu'elle se révèle d'une manière très-sensible au goût, est néanmoins inappréciable à l'odorat. Cette circonstance nous a fait penser que cet acide n'était point de l'acide acétique, mais tout simplement de l'acide tartrique mis à nu par sa séparation d'avec les autres principes.

En présence de semblables faits, il est permis de supposer que lorsqu'on met en bouteilles un vin trop jeune, son contact avec le verre, et dans un espace aussi restreint que celui d'une bouteille, lui fait éprouver un abaissement de température qui met obstacle à la marche organisatrice qu'il suivait dans le tonneau. Réduits à un trop faible volume et en contact permanent avec un corps froid, ses éléments constitutifs sont frappés d'une atonie générale; impuissants à poursuivre leur marche créatrice et à constituer leur vie végétale, ils subissent cette inflexible loi de la nature : ils sont livrés à la désorganisation. En effet, le ferment, la matière colorante, les sels, etc., se désagrégent et se précipitent au fond des vaisseaux qui les contiennent, où ils vont former cette énorme quantité

BIBLIOTECA USV IAȘI

de dépôt qui dénature le vin et qui altère à un si ha point, momentanément du moins, et sa couleur et so goût.

On prétend que les vins qui subissent ce genre d'al tération peuvent, dans un temps donné, se rétabli entièrement et reprendre leur constitution première ils s'alimentent, dit-on, de leur dépôt, qui finit pa adhérer à la bouteille et en couvrir les parois inté rieures.

Nous ne voulons pas nier la possibilité d'un sem blable fait; il nous paraît même assez probable, parce que l'acide particulier qui apparaît dans ce cas, bien qu'il se révèle d'une manière très-sensible au goût, n'est pas de l'acide acétique. Si l'on avait affaire à ce dernier acide, nous ne verrions plus pour le vin de reconstitution possible; nous le jugerions tout-à-fait perdu.

Il n'en est point ainsi : lorsque le vin a été mis en bouteilles d'une façon trop précoce, s'il a été mis *sain* dans ces vaisseaux, il n'y éprouve pas d'altération proprement dite; seulement il y a perturbation dans ses principes.

Dans tous les cas, en admettant la possibilité d'une reconstitution, elle est toujours fort lente à s'accomplir, puisqu'il ne faut pas moins de plusieurs années avant d'en obtenir la réalisation.

Si donc il faut attendre le rétablissement du vin pendant un temps aussi long, s'il faut en être privé pendant trois ou quatre années sans qu'on puisse ni le boire ni s'en défaire, on est forcé de convenir qu'un pareil rétablissement est à peu près l'équivalent d'une perte, et que, lorsqu'on veut mettre du vin en bouteilles, plutôt que de le prendre trop jeune, il est bien

BIBLIOTECA DE VINOS

préférable d'attendre qu'il ait passé un temps convenable en tonneaux, afin d'y mûrir suffisamment ses principes. On a tout à gagner à procéder ainsi.

Vins qui se troublent et déposent en bouteilles; remise en fûts.

Lorsque, soit par l'effet d'une mise en verre trop précoce, soit par l'effet d'une coloration exagérée, ou par celui d'un collage défectueux ou d'une fermentation accidentelle, un vin vient à se troubler en bouteilles, il faut aussitôt préparer un fût de la jeneur à peu près du vin contenu dans ces vaisseaux, et y replacer aussitôt ce liquide. Voici comment, dans ce cas, on devra procéder :

Toutes les bouteilles seront rassemblées dans le lieu où devra se faire l'opération du transvasement.

On enlèvera tous les bouchons qu'on replacera très-légèrement sur les bouteilles.

Puis on méchera le fût dans lequel le vin devra être introduit, et le mèchage opéré, *mais seulement après cette opération,* on y versera un verre ou deux d'eau-de-vie bon goût ou l'équivalent en alcool, suivant la capacité du fût; ensuite trois ou quatre personnes se mettant à l'œuvre à la fois, verseront le vin des bouteilles dans la futaille au moyen d'un entonnoir à larges bords.

Cette opération faite, on collera le vin à qui l'on donnera le temps de faire tout son dépôt, et lorsqu'il sera parfaitement clarifié, on le remettra dans les bouteilles qu'il occupait précédemment, après avoir nettoyé ces vaisseaux avec le plus grand soin.

Afin de donner à ce travail toute la simultanéité dé-

BIBLIOTECA USV

sirable, nous recommandons de nouveau la coopéra
la plus active de plusieurs personnes à la fois.

Il le faut ainsi, afin que le vin ressente immédi
ment les effets de la mèche.

La remise de ce vin en fût, mais seulement b
teille par bouteille, entraînant nécessairement
grande lenteur, rendrait ce travail imparfait, et dir
nuerait beaucoup les effets du méchage, qui sont to
jours d'une très-grande importance en pareil cas.

Vins faibles ou communs mis en bouteilles.

Lorsqu'on met en bouteilles des vins faibles ou co
muns, ce qui ne doit jamais avoir lieu sans qu'on le
additionne une quantité plus ou moins forte de spir
tueux, il ne faut jamais tarder longtemps avant de l
livrer à la consommation.

Il importe, en effet, de ne pas attendre pour ces vin
leur phase de dégénération, qui d'habitude est très
précoce, et de les boire ou de s'en défaire aussitô
qu'on peut en trouver l'occasion.

Les vins inférieurs en général, tels que ceux de *gro*
plants, ne méritent guère l'honneur de la bouteille
surtout lorsqu'on les a conservés un peu longtemps su
leur gros marc. Nous avons vu plusieurs fois des vins
semblables qu'on avait conservés deux ans en verre,
et nous leur devons ce triste hommage que jamais nous
n'avons bu un vin plus mauvais ni plus insalubre.

En général, les vins communs gagnent peu en bou-
teilles, et lorsqu'on ne les boit pas dans l'année même
de leur mise en verre, ils perdent chaque jour davan-
tage et font en définitive une boisson détestable.

Pour qu'il devînt possible de conserver de pareils

BIBLIOTECA USVIASI

vins en bouteilles sans altération, il faudrait toujours qu'on leur donnât préalablement la force qui leur manque, au moyen du cuvage avec la grappe, ou bien au moyen d'une forte alcoolisation ; mais ces vins ont trop peu de valeur pour qu'on hasarde pour eux la dépense que nécessiterait l'emploi de ce dernier moyen; d'ailleurs, le propriétaire qui l'aurait faite ne trouverait que très-difficilement l'indemnisation de ses frais.

Vins qui vieillardent en bouteilles.

Lorsque des vins vieillardent en bouteilles, c'est presque toujours parce que ce sont des vins *de cuvées*, c'est-à-dire qu'on a mélangés avec des vins inférieurs ou qu'on a laissés s'user en tonneaux.

Perdant alors toute franchise, ils s'affaiblissent, et leur goût de vin est masqué par une saveur nauséeuse des plus désagréables.

La putréfaction du ferment étant bien évidemment la cause de cette altération, rend indispensable pour eux le moyen que nous avons indiqué pour les vins en fûts qui subissent la même altération : l'emploi du charbon végétal, la remise en tonneau, l'addition d'alcool de vin ou d'une certaine proportion de sucre raffiné de canne ou de betterave, afin de déterminer chez eux une nouvelle fermentation, sont les moyens indiqués par la nature même de ces altérations. Cette dernière addition, en reconstituant leur alcool, rétablit l'équilibre dans ces vins affaiblis et leur rend à très-peu près les qualités qu'ils ont perdues.

Lorsqu'on n'est pas trop pressé et qu'on peut attendre, le sucre peut être choisi de préférence. Il est évident en effet que le sucre, mis en fermentation au

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

contact des autres parties du raisin, ne doit pas borner ses effets à produire seulement de l'alcool; il devra produire aussi les autres alcools et rendre plus facile la production des éthers.

Pour nos vignobles à grands vins, pour la Bourgogne, le Bordelais, la Champagne, le Beaujolais, où la manutention des vins est parfaite et où les vins se conservent presque toujours sans altération, le besoin de recourir à ces moyens se fait très-rarement sentir; mais dans la plupart des autres vignobles, où cette manutention est encore très-mal entendue, la manière défectueuse dont sont exécutées les différentes opérations œnologiques, et le peu de soins dont, en général, les vins sont l'objet, dans la cuve d'abord, ensuite dans les tonneaux, leur donnent toujours les plus fâcheuses tendances. La vidange surtout les dispose plus qu'on ne saurait le croire à la série d'altérations qui affecte d'habitude les vins auxquels on ne donne pas les soins convenables ou qui sont l'objet de la négligence. Aussi ne voyons-nous que bien rarement des vins en bouteilles francs et vraiment agréables, et quand ils n'ont pas le goût d'évent, il est rare qu'ils ne soient pas piqués ou tout-à-fait acides. C'est conséquent : ces vins périssent par le fait des altérations que le manque de soins et surtout l'oubli des remplissages leur a fait contracter.

La réparation de ces vins au moyen du sucrage serait excellente; mais lorsque, comme dans le commerce ou dans certains cas particuliers, on veut obtenir des résultats plus immédiats, le recours à l'alcool, pourvu que ce soit de l'alcool de vin, est peut-être préférable.

BIBLIOTECA USVIAS

nfluence de la température de l'appartement sur les vins en bouteilles.

Les vins de Bourgogne, de Bordeaux, du Beaujolais, u Jura, les vins en bouteilles en général, pour déve- ɔpper tout le parfum dont ils sont susceptibles, ont esoin, au moins pendant quelques heures, de la tem- érature de l'appartement. Ce n'est qu'alors qu'ils ɔrésentent réellement, dans leur plénitude, le bouquet ui leur est propre, et qu'ils laissent apprécier toutes es qualités qu'ils ont acquises.

En consommant ces vins au moment où ils sortent de la cave, encore sous l'influence de la température abaissée qu'ils y ont subie, ils ne développent jamais le bouquet qui leur est propre, et que la température de l'appartement développe toujours d'une façon si remarquable.

Non-seulement nous avons toujours éprouvé d'excellents effets du transport des bouteilles à l'appartement quelques heures avant d'en boire le vin, mais nous en avons éprouvé d'excellents aussi de l'extraction du bouchon à leur arrivée dans ce même appartement : seulement, après avoir pris cette mesure, il faut replacer le bouchon, mais légèrement, jusqu'au moment où le vin est livré à la consommation.

BIBLIOTECA CUSI IASI

Réflexions générales sur la mise en bouteilles et sur ses avantages.

La mise des vins en bouteilles est une opération à laquelle on est loin d'attacher toute l'importance qu'elle mérite. Cependant, le vin mis en verre non-seulement ne fait pas de déchet si longtemps qu'en dure la con-

sommation, mais il éprouve un surcroît de qualité qu'i n'éprouverait jamais si on le laissait en tonneau.

Plus longtemps, en effet, le vin demeure en fût sou- mis à la vidange qui résulte du tirage quotidien, plu il perd en qualité; plus au contraire il vieillit en bou- teilles, lorsqu'il provient de bons plants, de bon sol, e *lorsqu'on ne dépasse pas l'époque convenable pour s consommation,* plus les effets qu'il exerce sur la sant sont favorables.

Un vin nouveau est rarement sain; fermentant en core dans les tonneaux, il produit le même effet dan l'estomac. Un vin vieux, au contraire, dont la fermen- tation est accomplie, ne peut agir que d'une manièr favorable sur cet organe, conséquemment sur l'écono- mie tout entière.

BIBLIOTECA USVIAS

Le vin vieux et bien conservé réunit de nombreu avantages.

Il maintient les forces de l'homme en santé, ranim celles des personnes infirmes, et rend à leur constitu tion débile des éléments de force qu'elles demanderaien vainement à d'autres moyens.

C'est l'ami des vieillards, dit-on souvent : on a raison c'est aussi l'ami de bien d'autres, et nous avons vu de malades dont l'affection, rebelle à l'action des moyen les plus énergiques mis en œuvre pour la combattre céda sans retour à l'usage un peu suivi de bon vi vieux.

Aussi les propriétaires de vignes devraient-ils ré- server toujours, dans la meilleure portion de leur ré- colte, une certaine quantité de vin pour le laisser vieilli et le mettre en bouteilles.

Lors même que l'année ne serait qu'ordinaire pour la qualité, ils ne devraient jamais négliger la réserve annuelle, suivant leur besoin, de quelques pièces, au moins de quelques feuillettes de vin pour cet usage. Nous avons vu des vins un peu verts, jugés trop inférieurs pour être mis dans ces vaisseaux, et qui y ont acquis des qualités dont jamais on ne les aurait cru susceptibles.

La mise en bouteilles annuelle est une marque de bonne administration.

Il est séant, en effet, lorsqu'on n'a pas à fournir à une trop forte consommation, il est de bon ton même de ne s'abreuver que de vins en bouteilles ; aussi toute maison tenue avec ordre doit-elle en avoir toujours son ample provision. La santé et la bourse ont tout à gagner quand on suit cette excellente méthode.

Elles ont tout à perdre, au contraire, quand on ne la suit pas : le vin tiré à la longue fait beaucoup de déchet, est toujours mauvais, et rien n'est malsain comme l'usage de ce *petit-lait* éventé, fleuri, décoloré, qu'on veut encore appeler vin, malgré la fâcheuse transformation que lui a fait subir la vidange à laquelle on l'a soumis.

Un liquide en cet état n'est plus acceptable ; qui voudrait, en effet, admettre un pareil vin sur une table bien servie? Qui voudrait même l'admettre sur la table la plus modeste?

Trop faciles en fait de boissons, nous nous contentons de tout, nous acceptons tout, nous admettons comme bons les vins les moins agréables, nous les buvons avec

BIBLIOTECA U.S. IAȘI

plaisir; et l'on entend tous les jours des propriétai satisfaits du triste breuvage qui fait l'objet de leur co sommation répéter avec une bonhomie naïve : J'ai mon vin, moi; il convient à mon estomac; d'ailleu j'y suis habitué!

Voilà le vrai : on est habitué au rogomme, mais ne prouve pas que le rogomme soit bon; ça ne prou pas davantage qu'il soit salubre; ça ne prouve qu'u chose, c'est qu'on s'habitue à tout, même à ce qu'il y de plus mauvais!

Enfin, indépendamment des avantages que nous avo signalés, la mise en bouteilles en présente encore q ne sont pas sans mérite.

Ainsi, elle peut faire apprécier des vins dont o n'aurait jamais pu juger la qualité en les laissant e tonneaux, et cette raison, peu importante en apparence a cependant bien sa valeur.

Elle peut aussi donner lieu à la réalisation de no tables bénéfices, puisqu'on vend toujours facilement même avec profit, les vins qu'on a mis en bouteille dans des conditions convenables de qualité et de con servation.

Elle est, enfin, un moyen éminemment hygiénique, et peut sous ce rapport rendre de véritables services à la santé publique.

En effet, à cette époque de triste mémoire où sévis sait le choléra, si chacun de nos propriétaires avait eu dans sa cave une certaine quantité de vin vieux, en en cédant pour les malades quelque peu à prix réduit, quelles modifications n'aurait-il pas apportées à cette maladie redoutable qui, pendant si longtemps, a décimé nos malheureuses populations?

La généralisation de cette mesure aurait été un véri-

BIBLIOTECA USMIASI

table bienfait, dans une circonstance où l'usage du vin était devenu d'une nécessité tout-à-fait impérieuse.

Sous le poids d'une réfrigération générale des organes digestifs, et sous celui de *l'allourdissement* indicible de l'organisme tout entier, chacun sentait le besoin d'un tonique vivifiant pour reconstituer sa vie et reconquérir une énergie qui semblait prête à s'éteindre.

Mais ne sachant où prendre ce liquide réparateur, on se livra sans réserve à l'usage des boissons ardentes. L'eau-de-vie, le rhum, bus avec excès, portaient le feu dans les organes, échauffaient l'imagination des malades et, en augmentant leur effroi, rendaient presque toujours le mal incurable.

Combien de mal ont causé ces funestes boissons ! Combien elles ont fait de victimes, que l'usage un peu suivi de bon vin vieux aurait peut-être rétablies, ou qu'il aurait au moins très-probablement préservées !

BIBLIOTECA USMAS

Précautions à prendre lorsqu'on opère le tirage en bouteilles.

On ne doit jamais employer à la mise en bouteilles des vins les personnes qui sont malsaines : *une acidification très-prompte*, pour ainsi dire instantanée, a été souvent le résultat du défaut de précautions en pareille circonstance.

Lorsqu'on a commencé à mettre le vin en bouteilles, à moins que ce ne soit un vin de liqueur, *on ne doit point s'arrêter que le fût ne soit vide.* Il ne faut pas d'intervalle en pareille besogne, et surtout d'intervalle prolongé.

Lorsqu'on a terminé l'opération, on met de côté, pour les consommer d'abord, les cinq ou six bouteilles

premières tirées ; on sépare également les dix ou quinz dernières qui sortent du tonneau avant la lie. En effet bien que le liquide que ces dernières renferment paraisse quelquefois fort clair, il contient presque toujour une quantité plus ou moins forte de lie folle qui, pou n'être pas immédiatement appréciable dans le liquide ne tarde pas à en troubler la transparence, ou à s précipiter sous forme de dépôt.

Lorsque le vin que l'on met en bouteilles est d'un certaine valeur, il convient de mettre en bouteille même la lie, en la mettant à part bien entendu. C'es le moyen d'en tirer le meilleur parti. On sépare le bouteilles qui la contiennent et on les laisse déposer Lorsqu'elles sont éclaircies, on les décante, c'est-à-dir on les soutire dans d'autres bouteilles que l'on met encore déposer. Lorsqu'on a ainsi plusieurs fois soutiré ces lies, et qu'on en a extrait le vin qu'elles contenaient, il est rare que sur la quantité de dix à douze bouteilles de lie très-épaisse, on ait plus de deux ou trois bouteilles dont on ne puisse tirer parti.

BIBLIOTECA USVIASA

Goudronner les bouteilles.

La Bourgogne, la Champagne, le Bordelais, etc., absorbent aujourd'hui tout ce que les lieux de production expédient en France de bouchons fins et de bonne qualité, de sorte qu'il ne reste guère aux autres vignobles que des liéges communs, cassants, vermoulus et souvent troués. Il est donc indispensable de goudronner les bouteilles, afin de prévenir le coulage qui pourrait avoir lieu, afin aussi de prévenir les effets pernicieux de l'humidité sur le vin, lorsque les bouteilles sont placées sur un sol humide. Ces effets sont presque toujours

le goût de moisi ou d'autres altérations qui sont tout aussi préjudiciables au vin.

Chaque propriétaire pourrait fabriquer lui-même son goudron chez lui; rien n'est plus facile : deux livres de poix résine, une livre de poix de Bourgogne, une demi-livre de cire jaune et un quart de mastic rouge, qu'on fait fondre ensemble dans un vase de fonte, formeraient un excellent goudron. Si l'on manquait de cire, on se servirait de suif; trois onces suffiraient pour la quantité de goudron indiquée; si l'on en employait davantage, le goudron ne se durcirait pas, demeurerait mou et s'attacherait aux mains. Toutefois, il ne faut jamais négliger d'y mêler du suif ou de la cire, parce que, sans le secours de ces substances, le goudron est trop cassant et se détache.

On voit que rien n'est plus facile que de fabriquer son goudron chez soi; cependant, il est plus commode, plus expéditif et moins coûteux de se servir de celui du commerce. On ne fait que lui additionner une certaine quantité de suif pour le rendre moins cassant, et on l'applique à une chaleur modérée. Employé trop chaud, il se fendrait et ferait casser le col des bouteilles; trop froid, il n'adhérerait pas.

Lorsque les bouteilles dont on veut faire usage ont servi et ont déjà été goudronnées, il est utile de les débarrasser du vieux goudron qu'elles ont conservé. On fait cette opération avec le premier instrument venu, en fer ou en acier.

Coucher les bouteilles.

Quand les bouteilles sont goudronnées avec soin, et qu'elles sont enduites de manière à ne laisser aucun passage au liquide qu'elles contiennent, on les place

BIBLIOTECA USVIASI

dans le local qui leur est destiné, sur des rayons, da du sable ou dans une cave *bien nivelée*, par tas isolé *toujours en les couchant horizontalement*, afin q leurs liéges soient constamment mouillés par le vin ; laisse ainsi ces bouteilles sans les déplacer, jusqu'à qu'on les livre à la consommation.

Nous engageons à ne jamais négliger la précaution coucher les bouteilles ; elle est tout-à-fait indispensabl car pour peu que ces vaisseaux restent dressés pendan quelques jours, le vin est bientôt couvert de fleurs cesse d'être présentable.

Mise en bouteilles du vin de la consommation quotidienne.

Pour qui tient à boire le vin de sa consommatio journalière dans de bonnes conditions, qu'il soit vieu ou qu'il soit jeune, il faut toujours le mettre en bouteilles. Sans cette utile précaution, le vin ne peut qu s'altérer. C'est un moyen aussi d'éviter un déchet considérable. Un tonneau de vin en vidange pendant deux mois, par exemple, donne toujours, soit par évaporation, soit par la formation de la fleur ou de la peau à sa surface, soit par la perte résultant du tirage quotidien, de quinze à vingt litres de déchet, sans exagération, et ce déchet est encore augmenté lorsque la cave où le vin est placé se trouve un peu sèche.

C'est là assurément un inconvénient, mais ce n'est pas le seul : le vin tiré à la longue ne se conserve jamais sain ; il ne le peut pas. Il n'est pas dans la nature de ce liquide de se conserver en vidange ; il faut nécessairement qu'il s'altère lorsqu'on le laisse ainsi : ou il tire à l'évent, ou il s'aigrit ; très-souvent même il contracte ces deux altérations à la fois.

BIBLIOTECA USVASI

On évite ces inconvénients en mettant le vin de la consommation journalière en bouteilles. Il ne peut jamais qu'y gagner. Il s'entretient ainsi toujours brillant et plein de franchise : s'il est vieux, il acquiert de la qualité; s'il est jeune, il gagne peu, il est vrai, mais au moins il ne perd pas, et jusqu'à la dernière goutte il conserve toute sa valeur : les dernières bouteilles, en effet, sont toujours les meilleures; et c'est le contraire dans le tirage à la longue, où les dernières bouteilles sont les moins bonnes et les moins salubres.

C'est une chose à la fois simple et peu dispendieuse que la mise en pratique des procédés que nous indiquons; tous les frais se réduisent à l'achat des bouteilles, qu'on peut faire servir indéfiniment, ainsi qu'à l'achat des bouchons qu'on peut également faire servir un temps illimité, pourvu, répétons-nous, qu'on ait soin de toujours les placer dans un lieu sec.

Voici comment on devra procéder :

Le vin de la consommation habituelle, si limpide qu'il soit, comme toute autre espèce de vin qu'on met en bouteilles, devra être collé.

On n'emploiera que des liéges de bonne qualité; on ne les enfoncera qu'à moitié de leur longueur dans le col de la bouteille, afin de pouvoir toujours les extraire avec la main sans employer le tire-bouchon. De cette manière, ils pourront servir très-longtemps.

On placera ces bouteilles dans des rayons ou dans du sable, dans un endroit sec de la cave, et l'on suivra en définitive pour ce vin l'indication que nous avons donnée pour les vins en général : *on couchera les bouteilles horizontalement,* de manière que le liége soit toujours en contact avec le vin.

Il est essentiel de se conformer à cette dernière pres-

BIBLIOTECA USMAM

cription surtout, *qui est de toute rigueur ;* si on la m
tait en oubli, et qu'au lieu de coucher les bouteill
comme nous le prescrivons, on les laissait dress
seulement pendant dix ou douze jours, le vin se co
vrirait de fleurs et perdrait ainsi son plus grand méri

Voici quelques explications sur la formation de
fleur à la surface des vins en bouteilles lorsqu'on lai
ces dernières dressées :

Cette fleur, dont la formation est toujours plus rapi
en été qu'en hiver, est évidemment due à la décomp
sition d'une certaine proportion de ferment :

Aussi, plus les vins sont communs, plus les cépag
qui les produisent sont inférieurs, plus l'efflorescen
qui se produit à leur surface est rapide et consistant
parce que ces vins sont, de tous, ceux qui contienne
l'élément fermentatif en quantité plus considérable.

Les vins des bonnes années et de bons plants, a
contraire, lorsqu'on les met en bouteilles, se couvre
moins vite de fleurs et de fleurs moins épaisses, quan
on laisse dressées les bouteilles qui les contiennen
parce que le ferment ne se trouve chez eux qu'
beaucoup moins forte proportion.

BIBLIOTECA DI ASTI

Manière d'enlever la fleur des vins en bouteilles

Quand on a mis du vin en verre et qu'on a comm
la faute de laisser les bouteilles dressées, à moins qu
ce soit un vin de liqueur, le vin qu'elles renferment n
manque jamais de se couvrir de fleurs.

Tous les moyens que nous avons vu employer e
pareil cas pour faire disparaître ces impuretés, n
réussissent jamais que de la manière la plus incom
plète.

Tantôt on remplit tout-à-fait la bouteille *fleurie* ave

du vin, de manière à faire monter le liquide au niveau du goulot pour y rassembler la fleur. Elle ne tarde pas, en effet, à s'y réunir, alors on l'expulse soit en soufflant avec force, soit au moyen d'un linge; mais l'opération ainsi exécutée est toujours très-défectueuse, parce que la fleur, subdivisée en mille fractions, se trouve tout-à-fait mélangée avec le vin.

Il faut perdre alors tout espoir de tirer de la bouteille un seul verre de vin présentable.

Cette manière de procéder est donc tout-à-fait défectueuse.

D'autres fois, au lieu de remplir la bouteille avec du vin, on la remplit avec de l'eau, et l'on fait encore une plus mauvaise opération.

Laissons donc ces moyens imparfaits et recourons au seul mode qui soit convenable, si l'on veut obtenir un succès complet; le voici :

On débouche la bouteille avec précaution, en évitant de l'agiter pour ne pas déplacer la fleur ni la mêler avec le vin; puis on prend un morceau de toile de coton légère, de calicot, très-propre, dont on fait une espèce de tampon peu serré pour lui conserver sa force d'absorption, en évitant de donner à ce petit appareil une forme pointue : on comprend qu'il doit avoir une certaine surface pour mieux opérer; on fixe solidement cet objet, au moyen d'un fil, à l'extrémité d'une petite baguette; on l'introduit doucement un peu au-dessous du niveau du vin, puis on promène lentement cet appareil le long des parois intérieures du col de la bouteille; on le promène ensuite sur toute sa surface, puis on le retire.

Cette première opération enlève la plus grande partie de la fleur, mais il en reste encore.

BIBLIOTECA USV IAȘI

On recommence alors l'opération, en changeant le morceau d'étoffe; on le retire ensuite et l'on ramène le reste de la fleur avec lui.

Le vin a repris alors sa limpidité première, et l'opération, le plus ordinairement, est complète.

Quelquefois cependant la fleur laisse après elle un corps un peu gras, mais très-léger et à peine perceptible à l'œil.

On recommence alors une troisième fois l'opération, en changeant encore le morceau d'étoffe, et cette fois, toute espèce d'impuretés a disparu.

Le vin est complètement affranchi, et jamais on ne se douterait qu'il y eût eu le plus léger atôme de fleur à sa surface.

Parfaitement présentable alors, pourvu qu'il soit de bonne qualité et qu'il ait une certaine valeur, ce vin peut être admis sur la table la mieux servie.

Quand on a un certain nombre de bouteilles à *défleurir*, on procède comme nous venons d'en donner l'indication, puis *on couche les bouteilles*.

Notons bien cette obligation : si ces bouteilles étaient laissées droites, même pendant très-peu de temps, elles se couvriraient encore de fleurs, et nécessiteraient une nouvelle opération pour les en affranchir.

BIBLIOTECA USVIASI

Mélanges des vins.

On peut quelquefois améliorer les vins par des mélanges; mais il faut que ces mélanges soient faits avec raison et discernement.

Lorsqu'un vin provient d'un cru distingué, et que surtout il tire son principal mérite de son bouquet, on ne doit pas le mélanger, à moins qu'il ne se détériore

ou qu'il n'ait une constitution faible qui le dispose aux altérations. Alors, on peut le mélanger avec un vin du même cru ou d'un cru voisin qui ait le même bouquet, mais qui soit plus corsé, plus généreux, et qui présente plus de garanties de conservation.

On a généralement une prévention assez forte contre les mélanges, et ce qui contribue surtout à fortifier cette prévention, c'est l'habitude que l'on a presque partout de livrer les vins mélangés à la consommation aussitôt qu'ils sont faits.

Les éléments du mélange ne se combinent pas instantanément, et, lorsqu'on déguste un mélange fait depuis peu, il n'est pas besoin d'avoir le palais bien exercé pour reconnaître facilement la saveur particulière à chaque espèce de vin dont le mélange est composé. La combinaison intime des éléments qui confond toutes les saveurs en une seule ne s'opère que dans un temps assez long.

Tous les vins ne se combinent pas aussi facilement les uns que les autres; il en est qui paraissent résister à toute combinaison, et dont le mélange laisse toujours apercevoir la saveur particulière des deux vins. Ceux qui sont âpres, verts et peu spiritueux, sont surtout dans ce cas. Ce qu'on a de mieux à faire pour masquer un peu les défauts de ces vins, c'est d'y mêler une certaine proportion de bon narbonne, celui de tous les vins du Midi qui se marie le mieux avec nos vins, ou d'y ajouter une quantité suffisante d'alcool, mais alors il faut laisser s'écouler un certain temps avant de les livrer à la consommation.

Le mélange des vins est beaucoup plus parfait si, au lieu de le faire tonneau par tonneau, on réunit plusieurs fûts en un seul de capacité plus grande, la fer-

BIBLIOTECA USMAS

mentation étant toujours plus complète dans une grande masse que dans une petite. En procédant ainsi, on a en outre l'avantage de faire des vins parfaitement identiques, tandis qu'en opérant séparément sur chaque futaille, il est bien rare, quelque soin que l'on prenne pour suivre toujours les mêmes proportions, qu'on obtienne toujours la même qualité de vin.

Mélanges des vins vieux et des vins nouveaux.

Il est très-important d'avoir égard à la constitution particulière des vins lorsqu'on opère des mélanges.

Un vin vieux, par exemple, ne doit point se mélanger avec un vin tout nouveau : il y a trop peu de rapport entre les principes de ces deux vins; un vin vieux, faible, veut, pour être mélangé avec lui, non point un vin tout nouveau, mais un vin ayant déjà quelques années et qui soit encore ferme et vigoureux.

Il est constant que les principes du vin nouveau ne sont point encore assez élaborés par la fermentation; aussi sont-ils pour les vins vieux de véritables levains fermentatifs.

Dans un vin vieux, tous les principes sont dans un état de calme complet; leur masse est *fondue*, *homogène;* si l'on y mélange du vin vieux, les principes de ce vin étant également fondus, également homogènes, il ne peut en résulter aucune action ultérieure; mais si l'on y introduit de nouveaux principes, des éléments d'une autre nature, l'équilibre nécessaire est rompu, et il en résulte presque infailliblement une action réciproque et désorganisatrice.

Il faut également éviter de mélanger les vins verts des mauvaises années avec les vins des années chaudes,

BIBLIOTECA DSVIASI

avant que les uns et les autres n'aient subi, pendant quelque temps, le travail indispensable de la fermentation secondaire. Il y a dans les vins verts une proportion ordinairement très-forte de tartre et de ferment; il y a dans les vins des années chaudes, quoique n'étant pas appréciable à la dégustation, une assez forte quantité de sucre, de sorte que mélanger ces deux vins, c'est mettre en présence deux adversaires qui ne tardent pas à s'attaquer de la manière la plus vive.

Cela s'est vu très-fréquemment en 1842.

Tous les propriétaires qui ont voulu mélanger aux vins de leur récolte de 1842 une certaine quantité de ceux de leur récolte de 1843, pour tirer meilleur parti de ces derniers, ont dû s'apercevoir de la vive fermentation qui s'est manifestée dans ces vins mélangés, fermentation qui aurait infailliblement conduit le mélange à mauvaise fin, si la constitution des 1842 eût été moins robuste. Ces derniers étaient chargés de sucre, et les 1843, de leur côté, par la grande quantité de ferment et de tartre qu'ils contenaient, étaient les vins qu'on aurait pu choisir avec le plus de succès pour mettre les autres en fermentation.

BIBLIOTECA USAMV

Vins doux dangereux pour les mélanges.

S'il y a de l'inconvénient à introduire dans les mélanges les vins qui renferment une certaine proportion de sucre, bien qu'ils n'offrent plus de douceur appréciable au goût, à plus forte raison est-il dangereux d'y introduire ceux qui sont tout-à-fait doux.

Ces vins doux, rouges ou blancs, sont en effet très-dangereux pour les mélanges; ainsi, les roussillons doux, quoique ne fermentant pas habituellement à cause

de leur extrême alcoolicité, deviennent des ferments très-énergiques pour les vins secs auxquels on les mélange, surtout en forte proportion. Ces mélanges présentent d'autant plus de danger qu'ils sont opérés pendant les chaleurs de l'été ou pendant les mouvements de la vigne ; mais lors même qu'ils ne seraient pas opérés dans de pareils moments, ils ne tarderaient toujours pas à entrer en vive fermentation.

Lorsqu'un vin doux est seul, c'est-à-dire sans mélange, s'il vient à fermenter soit par l'effet d'une vidange prolongée, soit par toute autre cause, cette fermentation n'est pas difficile à arrêter : un soutirage, deux au plus, accompagnés de méchages, la font presque toujours cesser; mais lorsque le vin doux est mélangé avec un vin sec, lorsque surtout ce vin sec est un peu vert et renferme une certaine proportion de ferment et de tartre, il s'établit bientôt, entre le sucre et ces éléments, une action des plus vives, une fermentation tellement persistante que trois ou quatre soutirages, accompagnés même de méchages énergiques, ont peine à l'arrêter.

BIBLIOTECA USIAS

Mélanges des vins doux et des vins secs du Midi entre eux.

Toutefois, lorsqu'ils sont opérés entre les vins doux et les vins secs du Midi, les mélanges ne sont pas sujets aux mêmes inconvénients que ceux qui sont faits entre les vins doux et les vins secs des vignobles du Nord ou du Centre.

Les vins du Midi les plus doux sont mélangés avec les vins les plus secs du même pays, sans qu'il se produise le plus souvent chez eux aucune espèce d'effervescence. Cela, du reste, s'explique parfaitement par

le peu de ferment que contiennent les vins secs du Midi et par la forte somme d'alcool dont ils sont pourvus, alcool qui neutralise encore l'action déjà si faible du principe fermentatif.

Il est peut-être utile de faire observer que, lorsque l'effervescence se déclare dans ces sortes de vins, c'est une effervescence toujours organisatrice et à laquelle conséquemment on ne doit pas porter obstacle.

Mélange des vins blancs avec les vins rouges.

Le mélange des vins blancs avec les vins rouges peut se pratiquer parfois avec avantage. Ainsi, lorsqu'on a des vins verts, durs, acerbes, on peut facilement corriger ce qu'ils ont de défectueux et les rendre plus agréables, en les mélangeant en quantité modérée avec des vins blancs, mais vieux, *bien fondus* et surtout *bien secs*.

On fait dans certains pays grand usage des vins blancs dans les mélanges; on en fait même parfois un usage beaucoup trop étendu, surtout quand les vins blancs sont à bas prix. Ces amalgames ne sont pas toujours très-consciencieux, et la loyauté réprouve une semblable manière d'agir. Une trop forte proportion de vin blanc rend le vin rouge insalubre; d'ailleurs, c'est tromper le consommateur : quand un client fait emplette de vin rouge, il serait peu satisfait d'apprendre qu'on le sert en vin blanc plus ou moins coloré, et il est hors de doute qu'il refuserait l'amalgame s'il en connaissait la composition. Dans quelques vignobles que nous ne nommerons point, pour donner de l'agrément au vin rouge, on se sert du vin blanc produit par le raisin parfumé qu'on appelle savagnin jaune, na-

BIBLIOTECA USV IASI

turé, etc.; ces mélanges sont sans doute très-flatteurs, ils séduisent par la finesse de leur arome; mais il faut se garder de céder à la séduction. Pour peu, en effet, qu'en buvant ces vins on s'écarte de la modération la plus sévère, on éprouve bientôt des maux de tête violents et un malaise général (1).

Toutefois, nous pensons que si ces vins produisent d'aussi fâcheux effets, c'est parce que les mélanges sont consommés trop tôt et avant que les principes des deux vins aient eu le temps de s'homogénéiser tout-à-fait. Nous ne doutons pas, au contraire, que si on les laissait suffisamment vieillir avant de les livrer à la consommation, ils ne perdissent leurs vertus malfaisantes, et que la saveur de Madère très-prononcée qui les caractérise ne les fît boire avec un véritable agrément et sans préjudice aucun pour la santé.

Nous ne proscrivons donc point les vins blancs des mélanges, nous n'en proscrivons que la trop forte proportion, et nous n'en condamnons l'emploi que lorsqu'ils sont consommés trop jeunes et qu'ils possèdent des propriétés qui peuvent en faire redouter l'usage.

BIBLIOTECA USVIASI

Mélanges des vins malades avec des vins non altérés.

Si l'on doit éviter d'introduire dans les mélanges des vins francs et bien sains, lorsque, par l'effet de leur constitution, ils sont susceptibles d'y produire des mouvements fermentatifs, à plus forte raison doit-on

(1) On éviterait ces inconvénients en réunissant, au moment de la vendange, les raisins blancs qui donnent ces vins parfumés aux raisins rouges auxquels on les associe d'habitude, et en les jetant à la fois dans la cuve; ils fermenteraient ensemble dans ce vaisseau, et leurs principes acquerraient pendant ce travail toute l'homogénéité désirable.

avoir soin de n'y point faire entrer de vins altérés, car il arrive alors à ces mélanges ce qui ne peut manquer d'arriver lorsqu'on met en contact un vin, fût-il le plus solide et le mieux portant, avec un vin malade : le vin bien portant subit la loi du vin malade et se gâte comme lui. C'est ce que nous avons fréquemment observé en 1842. Beaucoup de propriétaires, possesseurs de vins altérés, comptant sur la bonne qualité et sur la force du 1842, ont employé une partie de ces bons vins à guérir leurs vins malades; ils ont pensé qu'il suffisait de mêler ces vins les uns avec les autres sans plus de précaution, et ils ont tout perdu.

Il est surtout un genre d'altération qui doit faire exclure des mélanges les vins qui en sont affectés, même quand on les croit tout-à-fait assainis; cette altération est *l'aigre*. Les vins aigris, lorsqu'ils le sont d'une manière un peu prononcée, ne doivent avoir qu'une destination : *le vinaigrier*. On peut essayer des moyens curatifs sur ceux qui commencent seulement à s'aigrir, mais il faut, lorsqu'on est parvenu à gazer un peu l'altération, les consommer ou s'en défaire.

BIBLIOTECA USAL

L'aigre est une altération traîtresse, comme nous l'avons appelée précédemment, dont le principe est des plus vivaces, qui se reproduit dans le vin avec une force toujours nouvelle lorsqu'on la croyait tout-à-fait anéantie, et qui résiste même à la distillation.

Nous ne dirons qu'un mot des mélanges dans lesquels on introduit une certaine proportion d'eau. Ces mélanges ne devraient point être supposables; une cupidité aveugle peut seule y avoir recours.

Les mélanges sont permis, sans doute, mais c'est lorsqu'ils sont faits d'une manière consciencieuse. Un vin ordinaire avec un vin d'un cru meilleur pour lui

donner de la qualité, un vin faible avec un vin plus généreux pour lui donner de la force, un vin corsé et riche en couleur avec un vin qui n'a qu'une faible coloration, mais toujours du vin avec du vin, et jamais de l'eau avec du vin. Il faut laisser ces derniers mélanges aux faiseurs habituels de rogomme qui ne craignent pas de vendre leurs rinçures comme des vins du cru; mais les propriétaires et les négociants consciencieux demeureront toujours étrangers aux amalgames de cette nature.

Cuvées du commerce.

Lorsque ces mélanges sont destinés à une clientèle peu exigeante, telle que celle des cabarets, cantines et autres, surtout lorsqu'ils sont destinés à une consommation prochaine, ils peuvent sans inconvénient admettre une certaine proportion de vins communs dans leur composition.

Le mélange des vins communs est alors sans inconvénient, parce que leur ferment n'a pas le temps d'y produire ses fâcheux effets.

Quand, au contraire, ces vins sont destinés à une clientèle d'élite, et qu'on doit les mettre en bouteilles pour en faire des vins vieux, le mélange des vins communs devient alors des plus compromettants, parce que la matière fermentative, toujours abondante chez eux, se décompose très-facilement et leur donne une saveur nauséeuse des plus désagréables.

Les mauvais effets du mélange ne s'apprécient pas d'une manière immédiate, mais leur mauvais goût ne tarde pas à faire saillie; ces vins perdent alors toute franchise, deviennent de plus en plus communs, et ar-

BIBLIOTECA USV IAȘI

rivent toujours à contracter cette saveur particulière vulgairement appelée *goût d'onguent*, goût fade, des plus désagréables, et qui, soit à l'odorat, soit à la dégustation, finit par masquer tous les autres goûts.

On ne doit jamais oublier, lorsqu'on fait des mélanges, qu'il suffit d'une très-faible quantité de vin commun pour perdre beaucoup de bon vin, et qu'il faut, au contraire, beaucoup de bon vin pour n'en améliorer que d'une manière imparfaite et toujours peu durable une bien faible quantité de mauvais.

Ceci doit s'appliquer non-seulement aux mélanges des vins, mais encore à ceux des vendanges.

Une faible quantité de vendange inférieure compromet toujours une notable proportion de vendange de bonne qualité, tandis que beaucoup de vendange de bonne qualité n'en améliore jamais que très-imparfaitement une faible quantité de mauvaise.

Il ne faut jamais oublier non plus que, puisque le ferment est l'agent qui détermine les altérations des vins, l'intervention de l'élément tannifère devient toujours d'une grande importance dans les cuvées, puisqu'il a pour effet de prévenir ou au moins d'atténuer les mauvais effets qui résultent de la présence exagérée du ferment.

Aussi les vins dans lesquels l'enfariné du Jura, le mourvèdre du Midi, etc., entrent en certaine proportion, sont-ils très-utiles dans les cuvées, parce que, tout en y apportant l'étoffe et la couleur nécessaires, ils y apportent en même temps de puissants éléments de conservation.

Lors même donc qu'on ferait entrer des vins alcooliques dans les mélanges, l'intervention des vins riches en tannin ne devrait jamais être négligée.

BIBLIOTECA UAIASI

Nécessité d'un retour aux bons plants, ainsi qu'à une bonne méthode de vinification.

Il nous paraît indispensable aujourd'hui de signaler à nos propriétaires quelques modifications dont les voies ferrées et le traité de commerce conclu avec l'Angleterre nous semblent devoir assurer la réalisation.

L'horizon est agrandi pour nos vignobles : une ère nouvelle et plus prospère s'est ouverte pour eux ; les voies ferrées ont tellement rapproché les distances, qu'il suffit aujourd'hui de quelques heures pour établir des rapports avec les points les plus éloignés de notre belle patrie. Ainsi, bien qu'à cent lieues de nous, Paris est à nos portes ; trois ou quatre jours suffisent à son commerce pour franchir cet espace, acheter nos vins et les ramener avec lui. C'est Paris qui, depuis deux ans, a enlevé la plus grande partie de nos vins franc-comtois, et notamment ceux des vignobles de notre Jura.

A l'époque où ces vignobles changeaient partie de leurs bons plants pour des plants plus productifs, nous avons amèrement déploré ce changement inattendu. Nous le déplorons encore aujourd'hui, puisqu'il nous est démontré, nous l'avons dit en commençant, qu'avec une bonne conduite de la vigne, avec la taille à longs bois qui leur est si favorable, les fins plants sont aussi productifs et souvent plus que les gros plants ; que leurs produits, incomparablement supérieurs pour la qualité, permettent de les exporter non-seulement en France, mais à l'étranger, et de réaliser ainsi de bien plus grands bénéfices.

BIBLIOTECA FSV RSI

Nécessité pour nos vignobles de créer de bons vins.

L'augmentation de nos bons vins est non-seulement des plus utiles pour nous, mais elle est aussi des plus facilement réalisable, puisque la plupart de nos vignobles, dans une portion du moins de leur territoire, sont parfaitement favorables aux plants qui les produisent; ainsi, tout en conservant nos plants fertiles dans les lieux où les plants fins ne prospéreraient pas ou perdraient leur qualité, propageons autant qu'il est en nous les plants précieux, rouges ou blancs, qui nous ont fourni jusqu'à présent des vins que l'on admire, et qui, dans les expositions où ils figurent, se font remarquer par un ensemble de qualités qu'on ne leur supposait pas. Multiplions nos plants d'élite, mais aussi améliorons la manutention de nos vins, c'est une nécessité pour nous.

Il nous est démontré aujourd'hui que si quelques-uns d'entre eux ne sont pas jugés comme ils mériteraient de l'être, et que si les qualités qui les caractérisent sont encore méconnues, il faut attribuer cette inappréciation de leur valeur à la manutention peu rationnelle que nous leur faisons subir.

Des cuvages vicieux, cuvages qui n'ont pas de terme, le défaut de soins dans les caves, l'oubli des soutirages aux époques voulues, des remplissages trop rares et souvent tout-à-fait négligés, sont des conditions on ne peut plus défavorables et qu'il nous faut le plus promptement possible nous hâter d'abandonner.

Lorsque, en effet, on voit ces vins chez les propriétaires qui les traitent d'une manière convenable, qui ne leur font subir qu'un cuvage de courte durée, qui les soutirent aux bonnes époques et qui ont soin de tenir

BIBLIOTECA USVIASI

toujours pleins les tonneaux qui les renferment, on est surpris de voir combien ils ont d'agrément, de finesse et de corps, et ce ne serait point se tromper assurément que de trouver à beaucoup d'entre eux de l'analogie avec les bordeaux, et à d'autres une ressemblance frappante avec les bourgogne et les beaujolais.

Maintenant qu'il nous soit permis de dire quelques mots des excellents vins blancs de notre Jura, et de reconnaître que ce sont des types qui ont peu de rivaux que les vins blancs de l'Etoile, de Quintigny, de Cesancey, de Normois, que nos vins jaunes d'Arbois, de Pupillin, de Menétru, de Voiteur, mais surtout que nos remarquables vins de garde de Château-Châlon.

Reconnaissons également que ce sont des types d'un vrai mérite que les vins rouges des Arsures, d'Arbois, de Montigny, de Salins, de Liesle, de Port-Lesnay, de Buffard, de Byans, que les produits de choix de Poligny, de Saint-Lothain, de Frontenay, de Menétru, de Voiteur, de Blandans, de Grusse, de Saint-Laurent-la-Roche, de la Combe-de-Rotailler, etc.

Si l'on veut que les vins de ces vignobles soient appréciés à toute leur valeur et qu'ils se produisent avec les avantages dont la nature les a si richement dotés, que l'on conserve précieusement les bons plants qui les produisent, tels que noiriens, trousseaux, pulsarts, baclans, surtout les savagnins, et qu'au lieu de détruire ces excellents plants, comme on l'a fait trop malheureusement dans beaucoup de nos vignobles, on s'efforce au contraire de les conserver et de les propager toujours davantage.

Que l'on revienne aussi pour eux, ne cessons de le répéter, à une manutention plus rationnelle que celle à laquelle ils sont habituellement soumis.

BIBLIOTECA USV IASI

Qu'on y revienne également pour les vins légers et pleins d'agrément des vignobles du Doubs, de Besançon, de Vuillafans, Lods, Mouthiers, ainsi que pour les jolis vins de Châtillon-le-Duc, Devecey, Vieilley, Venise (1), Mieslot (2), etc.

En somme, que les propriétaires donnent les plus grands soins à leurs récoltes;

Qu'ils maintiennent constamment leurs tonneaux dans un état de propreté parfait;

Qu'ils cuvent toujours avec la grappe, à moins que dans les cas exceptionnels que nous avons signalés;

Qu'ils laissent le raisin peu de temps en cuve;

(1) Le vignoble de Venise est le plus remarquable de la côte de Châtillon, réputée à juste titre pour produire d'excellents vins. L'une de nos gloires militaires les plus belles et les plus pures, l'illustre maréchal Moncey, duc de Conégliano, entre autres propriétés, y possédait une vigne nommée *la Chènevière*, dont le vin était excellent. Cette vigne était la prédilection du vieux guerrier, et l'on raconte que, lorsque ses nobles amis venaient lui rendre visite à son château de Moncey, il éprouvait un plaisir tout particulier à leur faire boire et à boire avec eux du vin de sa Chènevière.

Lorsqu'il provient d'une bonne année et qu'il est produit par notre bon plant le noirien ou bon noir, le vin de Venise est excellent; il a une fort belle robe, est bouqueté, nerveux et a un très-bon goût : on dirait qu'il a du bordeaux et du bourgogne dans sa constitution; c'est à tel point que la détermination précise de l'une ou de l'autre de ces deux origines devient souvent très-embarrassante.

(2) Le vin du joli vignoble de Mieslot, peu distant de Venise et qui appartient tout entier à la belle propriété de M. de Jouffroy, est également de la meilleure qualité; il présente aussi cette particularité remarquable, que très-souvent il embarrasse son dégustateur, qui, en présence de cette constitution suave et vigoureuse à la fois, ne sait plus si c'est l'origine bourguignonne ou l'origine bordelaise qu'il doit réellement attribuer à cet excellent vin.

BIBLIOTECA U.A.S.I.

Qu'ils pratiquent les soutirages aux époques voulues, toujours en employant la mèche, et qu'ils n'oublient jamais l'important soutirage de mars ;

Qu'ils craignent par-dessus tout la vidange, et que, pour l'éviter, ils procèdent au remplissage de leurs tonneaux tous les mois au moins, ou mieux encore tous les quinze jours ;

Qu'ils rejettent, enfin, tous moyens qui tendraient à faire perdre à ces vins les qualités, le parfum qui leur sont propres, tels que les chauffages, les étuves, toutes les combinaisons susceptibles d'en changer, d'en altérer les principes, comme le mélange avec des vins de bas aloi, tarés ou additionnés d'eau ; et que surtout, par des méchages fréquents et bien entendus, ils s'affranchissent de cette plaie hideuse, devenue pour ainsi dire endémique chez nous, *l'altération des fûts,* altération qui compromet souvent pour plusieurs centaines de mille francs de vins à la fois, et que l'insignifiante dépense de quelques sous de mèche pourrait toujours prévenir.

C'est par ces seuls moyens que les propriétaires de vignes conserveront à leurs vins leur véritable caractère ; c'est par ces seuls moyens qu'au lieu de n'avoir la plupart du temps que des vins affaiblis, usés au décuvage, des vins sans finesse et sans corps, ils obtiendront des produits francs, énergiques, pleins de santé et d'avenir.

C'est enfin par ces seuls moyens qu'ils conserveront la réputation de leurs vins, qu'ils la créeront s'ils n'en ont point encore, qu'ils la réhabiliteront s'ils l'ont perdue ; qu'enfin ils en auront un débit toujours facile, et qu'ils s'établiront, sans aucun doute, une clientèle nombreuse et impérissable.

BIBLIOTECA ISVIASS

Caléfaction ou chauffage des vins.

Dans les lignes qui précèdent, nous avons fait la recommandation d'éviter certaines pratiques qui présentent des inconvénients de plus d'un genre, entre autres le chauffage, ou la caléfaction. Ce moyen, qui s'emploie dans le Midi pour quelques vins blancs d'imitation, pour des vins de liqueur qui doivent se conserver doux, peut dans ce cas n'avoir pas d'inconvénient, avoir même des avantages, et remplir jusqu'à un certain point le but qu'on se propose.

Mais pour les vins rouges, dont l'affectation spéciale est de rester *secs* et qui doivent être consommés en cet état, ce moyen ne peut qu'être des plus compromettants pour eux, et bien plutôt fait pour dénaturer leurs principes que pour les rendre meilleurs. Nous avons exprimé déjà pareille opinion en parlant des étuves; nous avons la même manière de voir à l'égard de la caléfaction.

Il résulte, dit-on, de la caléfaction, ou plutôt de l'ébullition, deux avantages précieux pour les vins : une grande force conservatrice, puis une notable amélioration de leur qualité. Voyons pour la force conservatrice :

Si cette ébullition avait pour résultat de détruire chez eux le ferment, ces vins seraient en effet plus difficilement altérables après cette opération qu'avant de l'avoir subie, puisque le principe de ces altérations, le ferment, serait anéanti. Mais l'ébullition ne détruit pas le ferment ; elle le modifie, en atténue les effets, mais elle ne l'anéantit pas. La liqueur de ménage appelée mac-vin, qui n'est qu'un mélange de moût de raisin additionné d'une proportion plus ou moins forte d'eau-de-vie, et amené par une ébullition prolongée à un

BIBLIOTECA USAL

état de grande concentration, nous en a maintes fois offert la preuve en fermentant très-vivement après cette ébullition, et en continuant à fermenter ainsi jusqu'à son entière consommation.

Le ferment n'est donc pas détruit par l'ébullition.

Sur ce point déjà la caléfaction ne produirait pas l'effet qu'on nous signale, celui d'opérer la conservation du vin.

Elle ne produirait pas davantage chez lui la qualité. Un vin rouge aussi brusquement traité, qui parcourt en quelques heures, d'une course désordonnée, les phases entières de sa vie végétale, ne peut jamais posséder les qualités d'un vin vieux dont le temps, dans sa marche lente, mais régulière et sûre, dans sa marche souverainement organisatrice, a pris soin d'élaborer et de mûrir tous les éléments.

La fatigue, l'exténuement, si nous pouvons ainsi dire, la perturbation des principes, de très-grandes dispositions à l'acide, nous paraissent au contraire et doivent être en effet les résultats inévitables de la caléfaction.

Les facultés conservatrices et la qualité s'obtiendraient bien plutôt par la *congélation*.

BIBLIOTECA USVIASJ

De la congélation des vins.

Nous pouvons constater les bons effets de ce moyen, surtout la puissance de conservation et les précieuses qualités que toujours il communique au vin. Il y a quelque vingt ans, nous bûmes en Bourgogne, au vignoble de Chassagne, le vin le meilleur, le plus suave peut-être que nous eussions encore bu! Dans notre admiration bien légitime, nous demandâmes à son propriétaire d'où lui venait cet excellent vin. — De ma récolte, nous dit-il, seulement je l'ai fait geler.

Ce vin était en bouteilles depuis six ans déjà, et non-seulement sa conservation était parfaite, mais il avait acquis une qualité tout-à-fait supérieure, avec un velouté de couleur d'une nuance magnifique. Ce résultat, toujours très-désirable, se produit d'habitude dans les vins qui sont soumis à ce procédé.

Si tous ces bons effets étaient impossibles à obtenir par la caléfaction, ils devaient au contraire nécessairement se produire sous l'influence de la congélation.

En effet, lorsque la température s'abaisse jusqu'au déchet de 8 à 10 %°, le dépôt du ferment paraît être complet. Dès lors, la presque inaltérabilité du vin doit nécessairement en résulter, puisque la cause des altérations, le ferment, s'est déposé et se trouve frappé d'impuissance.

Quant à l'augmentation de qualité, de même qu'à la conservation, ces effets s'expliquent tout naturellement par la soustraction de la partie aqueuse et par l'augmentation de l'alcool.

En effet, les vins qui ont été soumis à la congélation, par suite de leur concentration, se conservent parfaitement sains, leur tenue sous l'influence de la chaleur est excellente, leur solidité ne se dément pas, et on les voit résister à la fatigue des plus longs voyages.

Seuls, les vins altérés par un mauvais goût quelconque ne doivent pas être soumis à ce moyen, qui l'augmenterait en le concentrant et le rendrait beaucoup plus désagréable encore.

Soutirages des vins gelés; précautions à prendre pour y procéder.

Lorsqu'on prévoit un prochain dégel, il faut se hâter de soutirer le vin gelé. On arrête les lamelles de glace

BIBLIOTECA ISVIASI

qui se détachent en mettant obstacle à leur passage au moyen d'une toile claire ou d'une gaze que l'on étend sur un entonnoir.

Comme toujours, on ne doit placer ce vin que dans un fût d'une propreté et d'une conservation irréprochables, en le méchant légèrement, et en s'arrêtant lorsqu'on voit apparaître le moindre indice de dépôt.

On emploie ensuite pour lui à peu près les précautions auxquelles on a recours pour un individu qui vient d'éprouver l'action du froid ; on le place dans un cellier ou dans un autre lieu où règne encore une froide température.

On ne le colle pas ; on le laisse s'éclaircir seul et précipiter son dépôt, qui d'habitude est noirâtre, très-consistant et d'une grande abondance.

Trente ou quarante jours après, on le soutire dans un tonneau très-propre et au bon goût, et l'on peut alors le descendre à la cave, ce qu'il n'aurait pas été convenable de faire d'abord, parce que la température de la cave, trop élevée pour lui, encore sous l'impression du froid, lui aurait été préjudiciable. On habitue ainsi ce vin à la différence de température, absolument comme on le ferait pour une personne qui aurait eu les pieds ou toute autre partie du corps frappés par la gelée; on ne lui permet l'approche d'un lieu chaud que petit à petit, graduellement, jusqu'à ce qu'elle puisse sans danger en ressentir les effets.

En prenant ces précautions, on obtient toujours de la congélation les plus excellents effets.

Avons-nous changé de climat?

L'affirmative ne nous paraît pas douteuse. Ce n'est plus, en effet, ce bon vieux soleil d'autrefois qui ne

BIBLIOTECA USIVASI

nous dispensait le plus souvent que de timides et mélancoliques rayons, et qui, bien que mûrissant à peu près tous les ans nos raisins, laissait encore dans nos vignes un certain nombre d'espèces qui n'arrivaient guère qu'à une maturité incomplète.

Notre soleil d'aujourd'hui, vrai soleil africain, projette sur nos vignobles, avec une rare persistance, ses plus ardents rayons; aussi a-t-il raison des variétés les plus résistantes.

Depuis huit ans bientôt, à l'exception de 1860, il a constamment apporté à nos vignobles, dès septembre, une maturité complète. Et cette année, beaucoup plus précoce encore que les précédentes, dans certaines communes de nos régions moyennes, il a permis l'ouverture des vendanges *avant le 15 août*. Cette circonstance, qui accuse un changement de climat très-notable, est des plus heureuses pour nous et nous met à même de profiter des ressources vinicoles les plus riches et les plus variées. La question de maturité, cette question si importante pour la viticulture et qui élevait les obstacles les plus sérieux à la généralisation du progrès, paraît aujourd'hui complètement résolue, et les raisins producteurs de nos premiers crus français arrivent à une maturité parfaite sur tous les points à très-peu près de la France viticole.

Les carbenets de Bordeaux, qui n'atteignaient pas toujours une maturité complète, même sous le beau ciel de la Touraine, mûrissent aujourd'hui à très-bonne époque sous le climat un peu sévère de notre cité salinoise et dans la plupart des vignobles du Jura.

En Savoie, sous la direction d'un homme d'intelligence et de savoir, M. Fleury-Lacoste ; dans le Beaujolais, chez le savant docteur Gonnet; aux bords du

BIBLIOTECA USIAT

Rhin, chez M. Pistor Paillet ces plants donnent également les meilleurs résultats et complètent d'habitude leur maturité quelques jours seulement en retard des plants du pays. Mais ce qui nous a paru vraiment phénoménal, c'est que nous avons cueilli nous-même de ces raisins bien mûrs le 3 septembre de cette année! La syrrah de l'Hermitage et d'autres plants méridionaux, la roussanne et la marsanne des mêmes vignobles, d'habitude un peu tardives, nous ont montré la même précocité.

Un plant moins distingué que ces plants d'élite, et que nous signalons non pas sous le rapport de sa valeur, mais sous celui de sa résistance à la maturité, nous paraît encore une preuve bien remarquable du changement de climat que nous avons subi : l'argillet des terres de Dole, qui autrefois ne mûrissait guère que tous les dix ans, encore imparfaitement, qui, toujours rouge et acide à l'excès, ne permettait pas de toucher à ses fruits, mûrit chaque année aujourd'hui dans les premiers jours d'octobre, et fournit au marché de Dole de beaux raisins, bien noirs et d'une maturité parfaite.

Voilà des faits bien significatifs sans doute, mais celui-ci l'est davantage encore : le *bourdelas, poumestré, le verjus* des régions méridionales, le type le mieux caractérisé de la résistance, qui autrefois n'avait jamais d'emploi que pour les usages culinaires, mûrit maintenant chaque année ses raisins chez nous dans les premiers jours d'octobre. Nous en connaissons même une souche, placée dans la position la moins favorable, au fond d'une cour sombre et froide d'un vieil hôtel de Besançon, qui probablement avant le 15 septembre aura mûri tous ses fruits. Or, quand un plant semblable, *le verjus*, peut mûrir à pareille époque et en

BIBLIOTECA USVIASM

pareil lieu, tous les plants possibles peuvent mûrir.

N'est-il pas permis d'induire de ces faits que nous avons changé de climat? Ce changement est visible pour tous; et s'il persiste, comme tout le porte à croire, il ouvre un avenir des plus brillants pour nos vignobles. La culture d'une foule de plants de distinction, soit pour les vins blancs, soit pour les vins rouges, nous sera désormais permise avec un plein succès. En plaçant ces cépages dans les sols favorables à la qualité du vin, sols si communs dans nos vignobles; en les plaçant à une exposition convenable et en leur donnant tous nos soins, nous avons la certitude de réaliser les améliorations les plus belles et les plus profitables.

Ces carbenets de Bordeaux, cette syrrah de l'Hermitage, que nous avons déjà nommés, ce furmint de Tokai, ces délicieuses malvoisies, ces excellents muscats, si variés, si exquis, tous nos savagnins, les sauvignons de la Gironde, etc., pourront désormais paraître sur nos tables et en faire les délices, en même temps qu'ils pourront remplir nos celliers des vins les plus exquis.

Ces trésors, encore trop peu connus, qui, pendant cinquante ans, ont fait l'objet de la consciencieuse observation d'un viticulteur fameux, le vénérable comte Odard, trésors que sa main généreuse a si libéralement dispensés à la France entière pendant un demi-siècle, pourront désormais enrichir nos vignobles, nous donner dans les meilleures conditions de maturité leurs délicieux produits, et devenir pour nos propriétaires qui sauront en apprécier la valeur et en tirer parti, des sources extrêmement fécondes de bien-être et de prospérité.

BIBLIOTECA USAMV IAȘI

VINS BLANCS.

Les procédés à suivre pour la fabrication des vin blancs sont des plus simples; néanmoins, pour confec tionner ces vins avec les conditions d'agrément et d conservation que demande le consommateur, il est de précautions qu'il est important de ne pas omettre.

Voici quelques-unes de ces précautions :

Les premières naturellement doivent être relative au pressoir, puisque c'est avec cet instrument que l vin est confectionné et que sa malpropreté, en donnan à cette liqueur un mauvais goût, compromet toujour gravement et sa qualité et sa valeur.

Il est bon de faire connaître que c'est presque tou jours le goût de moisi, goût éminemment tenace et dé préciateur du vin, qui se produit par la malpropret du pressoir.

Ce meuble doit donc être nettoyé avec le plus gran soin; il doit être lavé à grande eau et très-énergique ment jusqu'à ce que cette eau s'écoule parfaitemen claire. Quand nous disons le pressoir, nous entendon non-seulement la maie de cet instrument, mais toute les parties qui le composent, bois, traverses, pla teaux, etc., qui se trouvent d'habitude en contact ave la vendange ou avec le vin. Voilà pour le pressoir.

Voici maintenant pour les soins à donner à la ven dange :

Récolter le raisin, autant que possible, par un temp sec et chaud ;

Ne pas craindre pour lui une maturité parfaite, ca cette condition est toujours des plus désirables surtou pour le vin blanc ;

BIBLIOTECA USV-ASI

Mettre de côté les fruits qui sont secs, grillés ou qui ne sont point mûrs ;

Soumettre immédiatement le raisin ou la vendange à l'action de la presse, afin d'obtenir du vin tout-à-fait incolore. Le retard apporté à ce soin déterminant nécessairement dans le raisin un commencement de fermentation, il en résulte pour le vin une légère coloration qui, pour certains vins, pourrait devenir peut-être un peu dépréciatrice ;

Ne point mélanger les dernières serres avec le moût vierge, quand le vin doit être vendu de suite ou au bout de quelques jours ; ne pas craindre, au contraire, d'en opérer le mélange, total ou partiel, lorsque le vin doit être conservé, surtout si le raisin a été pressé avec la grappe. On sait que cette dernière cède au vin une proportion plus ou moins forte de tannin qui contribue essentiellement à sa conservation.

Enfin, avoir surtout la précaution de débarrasser le plus promptement possible le vin blanc du ferment qu'il contient presque toujours en excès. Substance fortement animalisée, ce ferment est d'une décomposition très-facile, et son séjour dans le vin, pour peu qu'il se prolonge, ne peut que causer un préjudice très-notable à son goût et à sa couleur.

BIBLIOTECA USIAS

Envaisselage des vins blancs.

Nous avons vu que l'envaisselage en tonneaux neufs, en merrains du pays, loin d'avoir des inconvénients pour nos vins rouges, pouvait, au contraire, leur être très-avantageux, en fournissant à ces vins le tannin dont ils sont trop généralement dépourvus.

Beaucoup de nos vins blancs manquent aussi de

tannin, et contiennent, les communs surtout, une somme de matière fermentative beaucoup plus considérable que les vins rouges; dès lors, *au point de vue de leur conservation*, ces vins trouveraient aussi de l'avantage à être envaisselés en merrain neuf; et pour eux, comme pour les vins rouges, les merrains du pays seraient un envaisselage très-convenable, ce serait même un préservatif contre la graisse, maladie à laquelle ces liquides sont trop habituellement sujets.

Mais au point de vue de leur coloration et de leur saveur, on doit prendre certaines précautions.

Il est des merrains, ceux de Bosnie, par exemple, qui, pourvus d'une trop forte quantité de tannin et de matière extractive, leur communiqueraient une âpreté par trop forte, et pourraient même, si les vins blancs étaient trop riches en sels ferrugineux, leur donner une teinte noire fortement prononcée, résultat de l'action trop énergique de l'acide gallique emprunté au merrain. Cet acide a la plus grande affinité pour l'oxyde de fer, qu'il enlève à presque toutes ses combinaisons et forme avec lui un précipité bleu noirâtre. C'est à lui qu'est dû, après quelques instants d'exposition à l'air, la couleur noire que l'on remarque sur le fer qui se trouve à l'intérieur de la porte d'un tonneau, lorsqu'il reste encore un peu de vin après ce métal.

L'acide gallique n'est généralement qu'en faible proportion dans le bois de chêne; mais l'action de cet acide sur les sels de fer est très-sensible, et il n'en faut qu'une quantité très-faible pour produire dans la couleur des liquides ferrugineux avec lesquels il se trouve en contact, de très-notables changements.

Il est d'autres merrains qui n'ont pas l'inconvénient de colorer les vins blancs en noir, et qui leur donnent,

BIBLIOTECA USIAS

au contraire, une teinte citrine très-riche : ce sont les bois de Riga, de Lubeck et de Mémel.

D'autres sont pourvus d'une forte proportion de quercine, qui leur communique une saveur très-agréable et qui s'harmonise parfaitement avec la sève du vin dont elle semble être une émanation. Ces merrains sont ceux de Dantzig et de Stettin. Nous devons ajouter qu'ils produisent les mêmes effets sur les eaux-de-vie et les esprits.

Ce dernier envaisselage pourrait convenir très-bien à certains vins blancs des régions méridionales, pour lesquels la couleur jaune est recherchée, et généralement pour les vins privés de bouquet, qui puiseraient dans cet envaisselage des agréments dont ils sont naturellement dépourvus.

Mais pour les vins à qui la nature a départi des aromes particuliers, quelquefois d'une grande finesse, et qu'il importe surtout de conserver, pour nos vins blancs en général, à qui l'on demande une absence totale de coloration, une limpidité tout-à-fait cristalline, ces vins doivent être logés dans des merrains qui soient d'une innocuité complète sur leur couleur et sur leur goût.

Il est donc convenable, pour conserver à ces vins les qualités que nous venons d'énoncer, de n'employer à leur envaisselage que des *merrains flottés*, c'est-à-dire qui aient passé quelque temps, cinquante ou soixante jours, par exemple, entièrement immergés dans une eau courante, afin de leur enlever leur excès de matières muqueuses et extractives.

Il faut laisser jeter les vins blancs.

Au sortir du pressoir, dans beaucoup de localités, le vin blanc est placé dans des tonneaux ; quelquefois,

BIBLIOTECA USVIASI

comme on le pratique dans certains vignobles de la Bourgogne, il est envaisselé en feuillettes et se vend ainsi fût et vin. Quand on ne le vend pas, on le laisse dans ces fûts jusqu'en mars, époque à laquelle on le soutire seulement pour la *première fois.*

Cette méthode est vicieuse et porte au vin un véritable préjudice : on juge facilement qu'elle doit avoir pour effet de faire jaunir ce liquide, de le rendre mat, plat, et de lui donner un goût des plus désagréables.

Il n'est pas supposable que les propriétaires de ces vins ne s'aperçoivent pas de ces inconvénients : ils n'agissent ainsi, très-probablement, que pour ne pas éprouver le déchet d'un soutirage.

C'est un mauvais calcul; il est certain que si l'on enlevait promptement au vin son gros marc comme il convient toujours de le faire, sa couleur, sa vivacité, sa franchise de goût, le rendraient d'une vente beaucoup plus facile, et l'on retrouverait, sans aucun doute, sur le bon prix de sa vente, le déchet que l'on aurait éprouvé par l'enlèvement de son gros marc.

En général, les propriétaires se rendent peu raison des mauvais effets que produit sur le vin le contact de cette lie grossière; l'opinion que beaucoup d'entre eux se forment sur ses effets, semble le prouver.

Il en est *qui ne laissent pas jeter leurs vins blancs,* parce qu'ils prétendent *qu'ils se conservent plus doux.*

Ces propriétaires ont tort.

En ne laissant pas jeter les vins blancs, on ne peut jamais rendre ces vins plus doux; c'est le plus sûr moyen, au contraire, de faire disparaître plus tôt leur douceur, parce que la grande quantité de ferment qu'on leur laisse en les traitant ainsi exerce une action constante et très-vive sur le sucre qu'ils contiennent. Ces

BIBLIOTECA DE SVIAS

vins sont douceâtres, sans doute, mais cette saveur particulière n'est point de la douceur, c'est tout simplement de la fadeur, c'est l'indice d'un état anormal et le signe incontestable d'une altération déjà prononcée.

D'autres propriétaires laissent, au contraire, jeter leurs vins blancs, parce qu'ils trouvent que cette manière de procéder les rend *plus francs*, *plus vifs*, *meilleurs enfin et plus de garde.*

Ces derniers ont tout-à-fait raison, et nous partageons entièrement leur manière de voir.

Il est indispensable de laisser jeter les vins blancs; voici pourquoi :

L'écume que ces vins rejettent pendant leur fermentation tumultueuse est un grossier assemblage de substances fibreuses, surtout de matière fermentative analogue à la levure de bière; cette matière agit toujours avec beaucoup d'énergie sur la matière sucrée, la décompose rapidement, et enlève ainsi aux vins blancs leur douceur, c'est-à-dire un de leurs plus grands agréments, celui surtout qui les fait rechercher par la plupart des consommateurs.

BIBLIOTECA AUSIASI

Il importe donc de favoriser le plus possible le déblaiement de cette écume qui, si elle n'est pas chassée au dehors, se précipite au fond des tonneaux, où jamais elle n'est autre chose qu'un ferment dangereux et infect; aussi, tant qu'a lieu la fermentation des vins blancs, convient-il de tenir les tonneaux qui les renferment toujours parfaitement pleins, afin que le ferment, que l'ébullition amène à leur surface, soit expulsé le plus promptement possible et ne communique pas au vin ses qualités défectueuses.

C'est, du reste, l'indication que nous donne la na-

ture. En effet, les vins blancs ne sont pas plutôt placés dans les tonneaux, qu'ils font les plus grands efforts pour s'affranchir de ce dépôt en le rejetant au dehors. Il faut donc aider la nature dans cette importante opération ; il faut la seconder avec énergie et débarrasser le plus tôt possible les vins blancs de cette lie grossière sur laquelle on ne doit jamais les laisser que très-peu de temps, sous peine de compromettre gravement et leur franchise et leur bon goût.

Les vins blancs se nourrissent-ils sur leur lie?

On dit communément que les vins blancs se nourrissent sur leur lie, et que c'est une faute que de les en séparer.

Ceci demande une explication :

Les vins blancs ont deux lies, la lie boueuse et la lie tartrique.

Sur laquelle de ces deux lies se nourrissent-ils?

La question est facile à résoudre; ils se nourrissent sur leur lie *tartrique*, ou, ce qui est la même chose, sur leur *lie blanche, sur leur petit-lait, sur leur tartre, mais jamais sur leur boue;* ils ne peuvent que s'y altérer et y prendre les plus mauvais goûts.

Il est donc de très-bonne pratique, il est même tout-à-fait obligatoire d'enlever le plus tôt possible aux vins blancs leur lie boueuse, de les débourber, en d'autres termes; cette matière leur communique toujours une saveur des plus désagréables, une fadeur surtout, que le temps est impuissant à faire disparaître.

BIBLIOTECA USVIASI

Quel moment doit-on choisir pour enlever aux vins blancs leur grosse lie?

Il est un moment particulier pour débarrasser les vins blancs de leur lie grossière; ce moment, très-facilement appréciable, peut toujours se saisir : c'est celui où ces vins deviennent blanchâtres, où ils sont *laiteux*. Cette lie laiteuse, qui est la lie tartrique, est la seule, en effet, qui puisse réellement les nourrir, qui ne les altère point, et qu'on doit conséquemment leur laisser.

Guillage ou moyen de conserver aux vins blancs leur douceur.

Un excellent moyen à mettre en œuvre, afin de débarrasser les vins blancs de leur excès de ferment, moyen meilleur encore que celui de laisser jeter ces vins par la bonde, puisqu'il a pour effet de les soustraire beaucoup plus tôt à l'action violente et délétère de l'agent fermentatif, un excellent moyen, disons-nous, est le *guillage*. Cette méthode, en usage dans beaucoup de vignobles renommés, l'est surtout dans ceux du département du Jura, d'où elle paraît tirer son origine. Elle consiste à placer le vin blanc, au sortir du pressoir, dans des cuviers ou sapines établies sur des chantiers et munies de cannelles au moyen desquelles on pratique le soutirage.

Une couche épaisse d'écume ne tarde pas à se former à la surface du vin. On laisse cette couche s'accroître jusqu'à ce qu'elle commence à se fendiller; alors on transvase rapidement ce liquide dans une autre sapine, en ayant soin de séparer le dépôt qui s'est précipité. On laisse une nouvelle couche se reformer, on trans-

BIBLIOTECA USV IAȘI

vase de nouveau avec les mêmes précautions que la première fois. On recommence l'opération une seconde, une troisième fois même si le liquide se couvre encore d'écume. On continue enfin jusqu'à ce qu'on obtienne un vin à peu près *affranchi;* lorsqu'il est à ce point, on l'entonne dans les fûts qui lui sont destinés.

Cette opération demande une surveillance très-minutieuse et très-active, car il importe surtout d'empêcher la fermentation de se produire. Si elle avait lieu, il ne serait plus temps de soutirer le vin, et l'on n'obtiendrait plus alors qu'un liquide trouble et mélangé de ferment.

On comprend très-bien dans le Jura combien seraient fâcheux les effets de ce mélange; aussi surveille-t-on avec beaucoup de sollicitude l'instant des soutirages : quelquefois même on passe la nuit afin de ne pas manquer le moment favorable, qui s'annonce d'ordinaire par de petites bulles de gaz qui apparaissent à la surface du liquide.

Ce travail est d'une grande importance; il produit un effet beaucoup meilleur encore que celui qui n'a pour but que de faire jeter le vin par la bonde. Le *guillage* possède non-seulement l'avantage de débarrasser le vin blanc du ferment qui se produit à sa surface sous forme d'écume, mais il possède de plus celui non moins appréciable de le débarrasser du ferment sur lequel il repose.

On conçoit qu'affranchi de cette masse de matières fermentatives dont il était chargé, le vin éprouve une fermentation moins vive, que la partie sucrée disparaisse beaucoup plus lentement, et qu'ainsi ce liquide se conserve plus doux.

Pour modérer encore le mouvement fermentatif et

BIBLIOTECA ASVMSI

pour conserver plus longtemps au vin sa douceur, on le place dans des fûts que l'on a disposés à cet effet et dans lesquels on fait brûler, au *moment même* d'y introduire le vin, une fraction plus ou moins forte de mèche soufrée.

Le méchage des vins blancs, dans ce cas, est une fort bonne opération, parce que, bien que le guillage ait débarrassé le vin de tout ce qu'il paraissait contenir de ferment, et quoiqu'il semble n'en plus retenir que la quantité nécessaire pour opérer la décomposition du sucre, les vins communs, et surtout ceux des mauvaises années, en contiennent une proportion tellement forte, que leur partie sucrée se trouve encore attaquée de la manière la plus vive, et cède d'habitude au bout de très-peu de temps.

Il ne faut donc point négliger le soufrage pour des vins tels que ceux qui nous occupent, qui n'ont que très-peu d'agrément, et qui sont d'une vente souvent difficile lorsqu'ils ont perdu leur douceur.

BIBLIOTECA USVARA

Autre moyen facile et infaillible de conserver aux vins blancs leur douceur.

Si l'on ne veut ou si l'on ne peut s'astreindre aux soins si faciles que demande le guillage, on peut, pour conserver aux vins blancs leur saveur sucrée, recourir encore à un autre moyen, celui de les placer immédiatement au sortir du pressoir, c'est-à-dire *avant toute fermentation*, dans des fûts que l'on a soin de mécher, mais seulement au moment de les y introduire. Le gaz acide sulfureux désoxygène alors le ferment, et rend toute action impossible de la part de cet agent, qui ne tarde pas à se précipiter au fond des tonneaux.

On laisse ce vin pendant quatre ou cinq jours déposer son gros marc et devenir *laiteux;* alors on le soutire dans des tonneaux méchés comme la première fois, en le débarrassant de sa lie boueuse, puis l'on introduit dans les fûts toute la liqueur d'apparence laiteuse qui constitue sa lie tartrique.

En renouvelant l'opération chaque fois que la fermentation commence à se produire, on peut conserver la douceur du vin blanc pendant très-longtemps, et s'en défaire avec beaucoup plus d'avantages.

Ce moyen peut s'employer non-seulement pour des vins en feuillettes ou en pièces, mais il peut s'employer encore pour des fûts de grand volume. Ainsi un fût de dix à douze pièces, par exemple, peut parfaitement se traiter de la même façon; seulement on doit augmenter l'énergie du méchage et la rendre proportionnelle à la capacité du fût, mais toujours en procédant avec modération.

On suivra ensuite, pour les soutirages, les indications que nous avons données pour des fûts de moindre volume; au bout de quatre ou cinq jours, on enlèvera au vin blanc son gros marc, ne lui laissant que son dépôt tartrique, qui seul peut le nourrir et le conserver.

Ce dernier moyen est le meilleur, à notre avis, et nous le conseillons de préférence à tous les autres, parce qu'il est d'une mise en œuvre beaucoup plus facile. Il a, de plus, l'avantage de donner au vin blanc plus de finesse et de lui laisser la saveur agréable du raisin, d'une manière très-appréciable au goût.

BIBLIOTECA USVIASI

Vins blancs de garde et vins jaunes.

Notice ampélographique sur le plant qui les produit.

On récolte, dans les départements du Jura et du Doubs, un vin blanc de très-grand mérite connu sous le nom de vin jaune à Arbois et sous celui de vin de garde à Château-Châlon. Peu de vins développent des qualités aussi remarquables ; et lorsqu'après avoir mûri suffisamment dans les tonneaux, ce vin est mis en bouteilles, il ne tarde pas à développer un parfum de Madère des plus prononcés.

Le raisin dont on fait choix pour la confection de ce vin distingué n'est pas le *sauvignon*, comme quelques personnes le dénomment, et comme semblait l'indiquer notre deuxième édition, par suite des surchages du manuscrit presque illisible à cet article.

La tribu des sauvignons appartient aux départements de la Gironde, du Tarn, de la Nièvre et de la Corrèze ; mais elle n'existe pas en Franche-Comté.

Les savagnins, au contraire, qu'on appelle naturés à Arbois, y sont connus de temps immémorial et s'y trouvent encore en notable proportion, malgré l'arrachage à jamais regrettable de ces excellents plants, que tous les vignobles nous envieraient s'ils en connaissaient la valeur.

Il n'est pas inutile de faire remarquer ici qu'il existe entre les sauvignons et les savagnins cette dissemblance capitale, que les sauvignons laissent apprécier leur goût particulier à la seule dégustation de leur fruit, et que les savagnins, au contraire, ne le communiquent qu'à leur vin, sans rien laisser pressentir au goût du parfum de Madère qu'ils développent plus tard avec tant de plénitude dans le vin qu'ils produisent.

BIBLIOTECA USVT

Des investigations nombreuses dans les départements du Jura et du Doubs nous ont fait connaître cinq variétés de savagnins.

Toutes portent dans leurs phases de végétation successives jusqu'à leur variation une coloration vert foncé, et de leurs feuilles et de leurs fruits, qui les différencie de tous les plants qui végètent autour d'elles.

Aussi, nous réunirons ces variétés en un groupe, et nous en constituerons une tribu que nous dénommerons *tribu des savagnins verts*, de la couleur particulière qui les caractérise.

Un fait digne de remarque, c'est que la qualité de ces raisins est toujours en raison inverse de leur couleur verte, c'est-à-dire de leur plus grande résistance à la maturité, et qu'elle est, au contraire, en raison directe de leur couleur jaune, c'est-à dire encore de leur plus grande facilité à mûrir.

Voici, du reste, dans l'ordre de leurs bonnes qualités, ces cinq variétés de savagnins :

D'abord celle de moindre volume, et qui le plus souvent est millerande, c'est-à-dire dont l'exiguité des grains est le résultat d'un avortement.

Cette variété, d'habitude, est d'un rendement si faible, que malgré sa qualité supérieure elle n'offrirait jamais au propriétaire, qui ne ferait du vin qu'avec son produit, une compensation suffisante des frais qu'il aurait faits.

Toutefois, si cette variété concourt à la bonne qualité du vin précieux qui nous occupe, on aurait tort de la croire indispensable pour l'obtenir; la variété suivante suffit toujours pour réaliser cet avantage.

Plus forte en volume que celle que nous venons de nommer, elle mûrit simultanément avec cette dernière

BIBLIOTECA UAIC IASI

et fournit les vins remarquables de Château-Châlon, d'Arbois, de Miserey, etc. Cette deuxième variété se mélange d'habitude avec la précédente, et revêt la couleur jaune aussi facilement qu'elle, mais elle possède de plus l'avantage précieux de donner un produit beaucoup plus abondant.

Après ces variétés d'élite, vient celle dont le pédoncule est très-court, si court que le raisin semble attaché au sarment. Un peu moins fine que les deux précédentes, elle donne cependant encore un fort bon vin.

Productive et d'un rapport suivi, cette troisième variété est en grande estime dans les vignobles du Jura et du Doubs, où elle est assez répandue. Elle ne revêt pas la couleur jaune aussi facilement que les deux premières et n'en a pas non plus toute la finesse; néanmoins on lui reconnaît encore de très-grandes qualités.

La quatrième est recommandable sous le rapport de sa fertilité. Aussi féconde que la plupart des plants communs, même que le gueuche blanc, que l'on commet trop souvent la faute de lui associer malgré la maigreur et l'infériorité dont il frappe ses produits, cette variété ainsi que la précédente peuvent être d'une culture fort avantageuse. En effet, tout en produisant abondamment, elles donnent un vin solide et pourvu du bouquet le plus agréable. Associées aux vins rouges, leur mélange produit également les plus heureux effets.

C'est, du reste, le propre du savagnin de donner une qualité supérieure, de grandes vertus conservatrices et un excellent goût à tous les vins rouges ou blancs dans la composition desquels on le fait entrer.

Vient ensuite la cinquième variété.

D'une très-grande récalcitrance à la maturité, si

BIBLIOTECA USIAS

chaude que soit la saison, cette variété demeure toujours verte, sans s'éclaircir jamais même du côté du soleil ; aussi ses produits sont-ils les moins pourvus de bouquet et les moins agréables.

Voilà les cinq variétés qui se sont offertes à nos persévérantes recherches, et qui constituent la tribu des savagnins verts. Sur ces cinq variétés, nous en avons fait la remarque, deux jaunissent assez pour faire relief sur leurs congénères, et reçoivent pour cette raison la dénomination de savagnins jaunes.

Nous leur maintiendrons cette dénomination, et pour compléter nos renseignements à leur égard, nous ajouterons que les excellents vins de Château-Châlon, d'Arbois, de Pupillin, de Voiteur, de Menétru, etc., dans le Jura, et ceux de Miserey dans le département du Doubs, vins remarquables par une rare puissance de conservation, par une couleur du plus bel ambre quand ils ont vieilli, et par le splendide bouquet de Madère qui les caractérise, sont produits par ces deux précieuses variétés.

A ces traits si facilement saisissables, si l'on ajoute que le savagnin a la forme de ses grains oblongue, que sa pellicule est très-résistante, que sa feuille et son fruit conservent leur couleur verte jusqu'à leur véraison, que sa maturité est tardive et réclame conséquemment une exposition chaude ; si l'on constate que ce raisin montre la meilleure tenue contre les mauvais temps, contre l'extrême chaleur, contre les gelées même, dont il peut non-seulement braver les effets, mais dont il reçoit une augmentation de qualité ; si l'on ajoute que ce bon plant prospère surtout dans les années chaudes, qu'il affectionne les terrains forts à base de marne argileuse, qu'il veut être taillé en courgées

BIBLIOTECA IVSVINS

ou archet, comme on le taille dans le Jura, et non à court bois, comme on commet la faute de le tailler dans le département du Doubs, on aura esquissé les traits les plus saillants de sa nature exceptionnelle, et nous croyons qu'il deviendra tout-à-fait impossible, même à l'observation la moins attentive, de pouvoir désormais le confondre ou le méconnaître.

Il était utile de déterminer d'une manière précise les caractères spéciaux du véritable savagnin jaune, du savagnin au vin parfumé, attendu que des ampélographes de distinction, le comte Odard, Guiétand, Dauphin et autres, donnent aussi le nom de savagnin jaune au luisant ou brillant, melon des terres de Dole, plant d'un produit abondant et recommandable à tous égards, mais complètement dépourvu de bouquet.

Et notre savagnin jaune, au contraire, celui qui fait l'objet de ce chapitre, a cela de particulier, qu'il donne un vin plein de bouquet et remarquable surtout par un parfum de Madère des plus prononcés.

A ceux donc qui voudraient se livrer à l'œuvre pleine de mérite de la propagation de ce précieux raisin, nous répéterons encore, que la plus haute expression de nos vins blancs franc-comtois, les vins jaunes d'Arbois, de Pupillin, de Menétru, surtout les vins de garde de Château-Châlon dans le Jura, et ceux de Miserey dans le département du Doubs, sont produits par le savagnin jaune, mais de *la tribu des savagnins verts*.

En ajoutant cette dernière indication, nous donnons un moyen de vérification facile et qui doit rendre toute erreur impossible à l'avenir.

Il est très-important qu'il en soit ainsi.

Toute confusion, en effet, toute incertitude doit cesser à l'égard d'un plant qui, par sa valeur et le haut

BIBLIOTECA UVAS

prix de son vin, est appelé un jour à devenir un des éléments les plus sûrs et les plus féconds de notre fortune viticole.

Vins blancs de garde et vins jaunes. (Suite.)

Nous croyons avoir suffisamment fait connaître le vrai savagnin jaune, le raisin producteur des précieux vins jaunes et de garde; mais nous devons ajouter deux renseignements importants à ceux que nous avons donnés précédemment à son sujet, c'est que pour obtenir dans toute leur qualité ces vins éminemment hors ligne :

Il faut toujours employer le savagnin jaune seul, c'est-à-dire sans mélange d'autre raisin;

Et qu'ensuite il ne faut en opérer la récolte *qu'après les premières gelées d'automne*;

Cette manière de récolter ce fruit a pour heureux effets de diminuer son eau de végétation;

D'opérer chez lui une plus grande concentration de l'élément sucré;

De rendre son vin plus alcoolique, conséquemment;

Enfin de lui donner une qualité supérieure.

Quand, au contraire, on commet la faute de récolter ce raisin avant qu'il ait ressenti l'influence des premières gelées, son vin est loin d'avoir les qualités dont il est si abondamment pourvu quand il les a subies.

En effet, son eau de végétation reste plus abondante; sa partie sucrée éprouve une moindre concentration; son vin est moins alcoolique; sa couleur, au lieu de prendre cet aspect ambré toujours si flatteur, ne revêt qu'une coloration pâle et amaigrie; enfin, il est d'une qualité bien inférieure et d'une durée beaucoup moindre.

BIBLIOTECA ISVIASI

Il est fâcheux que les déprédations qui se produisent chaque année à l'époque de la vendange ne permettent presque plus de conserver ce raisin à la vigne assez longtemps pour qu'il puisse profiter du bénéfice des gelées, et pour que son vin acquière les hautes qualités qui en sont le résultat.

Ces déprédations vraiment scandaleuses sont, pour nous, la triste confirmation de ce fait, parfaitement appréciable pour tous et que déjà nous avons signalé à une autre époque, savoir : qu'il est impossible d'entrer jamais dans la voie du progrès, et surtout de s'y maintenir, *sans un respect inviolable pour la propriété.*

Revenons au vin de garde, et répétons encore ces prescriptions indispensables :

Que pour avoir un vrai vin de garde, pourvu de toutes les qualités qu'on demande de ce vin d'élite, on ne doit recueillir le savagnin jaune ou naturé qu'après les premières gelées d'automne;

Qu'on doit en faire la récolte par un temps sec, en donnant la préférence aux fruits des vieux ceps, et en mettant de côté les raisins non mûrs, secs, gâtés, etc.

Quand on a fait ces opérations dans les conditions que nous venons d'indiquer, on transporte le raisin au pressoir, et on le soumet immédiatement à son action.

Le moût qui découle par l'effet de la presse est déposé dans des sapines où on lui fait subir l'action du guillage.

Nos lecteurs savent déjà que c'est un soutirage deux ou trois fois répété d'une sapine dans une autre; opération qui a pour effet de dégager le vin de l'écume qui se produit à sa surface, et de la lie grossière qui s'est précipitée au fond du vaisseau.

On soutire ensuite ce liquide dans des fûts parfaite-

BIBLIOTECA USV IAȘI

ment propres et au très-bon goût, qu'on a soin de remplir jusqu'à la bonde, afin de faciliter l'émission de son écume, s'il est encore disposé à en produire.

Enfin on le visite plusieurs fois chaque jour, et on le remplit avec le même vin. Quand la fermentation est tout-à-fait terminée, on bondonne les fûts.

En conservant ces vins un peu longtemps en tonneaux, huit ou dix années, par exemple, quelquefois plus, suivant les circonstances, on en obtient un vin d'une qualité très-supérieure et d'un grand prix.

Vins blancs intermédiaires ou mi-garde.

Raisins qu'on peut associer au savagnin pour les obtenir.

Nul plant grossier ne doit être associé au savagnin jaune, sous peine de lui porter le plus notable préjudice.

Ainsi, le gueuche blanc, qui, dans beaucoup de nos vignobles, a remplacé ce cépage d'élite, que trop souvent on plante concurremment avec lui, amoindrit étonnamment et sa couleur et son goût.

Le gamai blanc conviendrait moins encore que le gueuche, en pareil cas, et plus que ce dernier donnerait au vin des dispositions à *filer*.

Le seul raisin blanc que nous possédions en Franche-Comté, dont l'association avec le savagnin puisse réellement constituer un vin agréable et d'une bonne conservation, est le luisant ou brillant, qu'on appelle melon à Arbois et dans les terres de Dole, petit arnoison en Champagne, et très-improprement gamai blanc à l'Etoile.

Nous comprenons d'autant moins ce pseudonyme, ou ce quiproquo, si l'on veut, que le melon ne le justifie en aucune façon. En effet, ni dans son bois, ni dans sa

BIBLIOTECA USVIASI

feuille, ni dans son fruit, le melon ne présente aucun des caractères du gamai blanc ; redisons-le pour la centième fois.

Le melon ou luisant est donc le seul associé convenable que, dans nos vignobles, on puisse donner au savagnin.

On allie ces deux plants en proportions diverses : tantôt on admet dans le mélange moitié de savagnin, tantôt un tiers, tantôt un quart ; mais, en général, plus le savagnin domine, plus le vin a de parfum et plus il est pourvu de qualités conservatrices.

Ainsi le mélange de moitié de savagnin et de moitié de melon produit un vin très-convenable, et dont généralement on fait grand cas.

Des sauvignons de la Gironde.

Grâce aux modifications qu'a éprouvées notre climat, les éléments susceptibles de produire des vins blancs d'élite sont aujourd'hui si nombreux et si variés, que nous n'avons vraiment que l'embarras du choix.

Ainsi, à côté de nos savagnins franc-comtois si parfumés et si fins, se placent naturellement leurs quasi-homonymes, les sauvignons de la Gironde. Il y a en effet entre ces deux tribus, bien que n'ayant pas des qualités identiques, des traits de similitude assez remarquables : toutes deux comptent une variété verte et une variété jaune ; la variété verte inférieure, et la jaune au contraire tout-à-fait supérieure. Toutes deux ont la forme de leurs grains oblongue ; toutes deux donnent un vin parfumé d'une grande distinction, les savagnins franc-comtois produisant les vins de l'Etoile, d'Arbois, de Château-Châlon ; les sauvignons, ceux de Bommes, de Barsac et de Santerne, etc.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Toutefois, si ces deux plants ont des caractères de similitude assez tranchés, ils ont aussi des dissemblances qu'on ne saurait méconnaître.

Ainsi, comme tous les plants du Jura, les savagnins veulent impérieusement des terres fortes, et les sauvignons au contraire végètent très-bien dans les sols de cohésion moyenne.

Les savagnins sont d'une maturité un peu tardive, et celle des sauvignons s'obtient à une époque moyenne.

L'un des membres recommandables de cette tribu, le blanc-sémillon, très-abondamment répandu dans les vignobles de Barsac, offrirait surtout un intérêt tout particulier pour nous, parce que, indépendamment de la propriété de produire un excellent vin, pourvu de beaucoup de corps et de moelle, il a l'avantage, tout en étant d'une maturité facile, d'être des plus tardifs à débourrer, ce qui le rend bien moins accessible que tout autre plant aux effets des gelées printanières.

Nous ne pouvons mieux faire que d'appeler les sauvignons chez nous; ces excellents cépages seront certainement une acquisition très-heureuse pour nos vignobles, où ceux qu'on y a déjà appelés montrent une maturité facile, et où ils prospèrent dans des sols de force moyenne où nos savagnins, qui veulent des terres marneuses et fortes, ne prospéreraient point. Nous pourrions donc jouir du précieux avantage de recueillir dans nos terres fortes les produits de nos excellents savagnins, et dans les terres de cohésion moyenne des sauvignons girondins. Ce serait une richesse de plus pour nos vignobles, et que nous devons nous montrer jaloux de nous procurer au plus tôt.

Nous avons déjà signalé, pour la production de nos

BIBLIOTECA USVIASF

vins blancs, une série d'excellents plants tous fort distingués, tels que les différentes espèces de malvoisies, toutes si exquises, le pineau ou noirien blanc, qui produit le vin famé de Montrachet, la syrrah, qui produit celui de l'Ermitage, la serine, celui de Côte-Rotie, etc., tous plants remarquables et dont une foule d'expériences ont démontré de la manière la moins douteuse la réussite assurée dans nos vignobles.

Nous signalons de nouveau ces plants précieux à l'attention de nos propriétaires de vignes. En les appelant dans leurs vignobles, si bien constitués pour la production des bons vins, ils augmenteront la valeur de ces produits, et reconstitueront la réputation de leurs vignobles, que l'introduction de plants communs et sans aucune valeur a si gravement compromise.

BIBLIOTECA USVMSI

Vins de gamais blancs.

Différentes manières de les traiter.

Il est peu de cépages qui donnent des vins aussi faibles que les gamais blancs : d'une constitution vraiment *lymphatique,* dans les années même de grande maturité, ces vins contiennent très-peu de sucre; ils sont doux, mais d'une douceur fade, produite par le principe que Chaptal appelle, avec beaucoup de vérité, *principe doux, mais qui n'est point le principe sucré.*

Un raisin, en effet, peut être très-doux et ne donner que de mauvais vins, parce que le sucre peut bien n'exister qu'en très-faible proportion dans un raisin en apparence très-sucré.

Il suffit d'un peu d'habitude pour distinguer la saveur vraiment sucrée du pinot, par exemple, d'avec la saveur fade que présente le gamai blanc ou le chasse-

las, bien que ce dernier soit pourtant un de nos plus excellents raisins de table.

Cette saveur douceâtre est en réalité si peu de sucre, qu'on ne peut faire avec ces raisins, en les employant seuls, que des vins gras, filants comme de l'huile et sans aucune espèce d'énergie, et que, pour obtenir avec eux des vins pourvus de quelque spirituosité, il faut nécessairement leur additionner une certaine proportion de sucre.

En nommant le gamai blanc, nous avons voulu parler de celui que les vignerons connaissent sous la dénomination de feuille ronde, raisin à grains un peu gros, très-serrés, verdâtres, d'un goût fade, donnant un vin filant, dépourvu d'éléments de conservation, et pourrissant très-facilement.

Ce cépage inférieur, qui cependant a le mérite d'être fertile et de prospérer dans des sols ou le gamai noir dure peu ou périt, est connu dans plusieurs bons vignobles du Jura, notamment à Poligny, à l'Etoile, etc., sous le pseudonyme de *melon,* avec lequel cependant il est très-important de ne pas le confondre. Ces deux plants, en effet, sont essentiellement différents, et, entre autres caractères de dissemblance, offrent ceux-ci : que le melon se taille en courgées ou en archets, et que le gamai blanc, au contraire, se taille toujours à court bois.

Très-peu alcooliques naturellement, puisqu'ils contiennent très-peu de sucre, les vins de gamai blanc renferment aussi très-peu ou point de tannin ; le principe fermentatif, en revanche, surabonde dans leur organisation et les dispose d'une façon toute particulière à tirer à la graisse.

D'une vente ordinairement très-lente et d'une conservation douteuse, ces liquides peuvent cependant se

BIBLIOTECA D.S.V.A.S.

vendre avec facilité et se conserver assez bien lorsqu'ils sont traités d'une manière convenable et en rapport avec les besoins de leur constitution.

Lorsque, selon l'usage habituel de nos vignobles, ils sont destinés à être vendus peu de temps après la récolte, il est en général avantageux de les conserver doux. Nous avons signalé, dans les pages précédentes, les différents moyens qui conduisent à ce but ; nous croyons inutile de les répéter ici.

Autre manière de traiter les vins blancs de gamais. — Cuvage avec la grappe.

Quand, au lieu de présenter une vente facile, ces vins, au contraire, ne s'écoulent qu'avec lenteur et font pressentir qu'on sera forcé de les garder un peu longtemps, pour assurer leur conservation et les empêcher de tirer à la graisse, il est indispensable de les faire cuver avec la grappe.

Ce genre de cuvage est en effet le moyen le plus sûr auquel on puisse recourir dans ce cas, parce qu'il fournit à ces vins le tannin dont ils sont dépourvus, et qu'il introduit dans leur organisation l'élément indispensable pour frapper d'insolubilité leur énorme quantité de ferment.

Seulement, on ne leur fait subir qu'un cuvage de courte durée. Ainsi on les soutire aussitôt que la cuve a dépassé le maximum de sa fermentation, c'est-à-dire lorsqu'elle est en voie de descendre.

Il résulte de cette manière de traiter le vin blanc, qu'il prend plus de corps, plus d'étoffe, et qu'il acquiert surtout une qualité que l'on recherche beaucoup chez lui, parce qu'elle augmente toujours sa valeur, c'est une blancheur ou plutôt une incoloration parfaite,

BIBLIOTECA SVINSI

avantage qu'on réussit bien rarement à obtenir quand on a recours à tous autres moyens.

Il ne faut pas craindre, en pareille circonstance, de mélanger ensemble le vin qui sort de la cuve et celui qu'on obtient par l'action du pressoir, puisque la saveur un peu austère de ce dernier est produite par le tannin, substance qu'on cherche surtout à obtenir, et dont la présence est tout-à-fait indispensable à la bonne organisation de ces vins si faibles et si faciles à s'altérer.

Autre manière de les traiter.

Quelques propriétaires, dans le but de tirer meilleur parti de ces vins blancs, les jettent sur les cuves de vin rouge et les font fermenter avec ces derniers.

Lorsque le vin blanc n'est mêlé qu'en proportion raisonnable avec le vin rouge, la couleur de ce dernier n'en est point affaiblie; souvent même elle en est plus belle, parce que les vins blancs, renfermant plus d'éléments alcoogéniques, le principe colorant subit une décomposition plus parfaite. Ce moyen, d'ailleurs, donne au vin rouge une qualité et une force conservatrices qu'il serait loin de posséder s'il n'était le produit que de raisins rouges seulement.

Autre procédé.

D'autres propriétaires ont recours au procédé suivant : ils décuvent leur vin rouge au bout de peu de jours, et sur ces marcs frais encore, pleins de vinosité et de matière colorante, ils font jeter leurs vins blancs. Ces derniers ne tardent pas à y exciter une fermentation nouvelle, et sont bientôt convertis en vins rouges.

Nous avons vu maintes fois d'excellents effets de

BIBLIOTECA USVISI

cette manière de procéder, et la métamorphose que subissent les vins blancs dans cette circonstance est tout-à-fait à leur avantage. Beaucoup plus vineux et plus agréables que les vins rouges ordinaires, ils sont seulement un peu plus légers en couleur, mais leur vente n'en est pas moins facile, et leur bon goût fait oublier la faiblesse de leur coloration.

Nous engageons les propriétaires qui récoltent beaucoup de ces vins blancs de gamais, ou d'autres vins blancs inférieurs, à essayer cette méthode; elle peut, suivant les circonstances, présenter beaucoup d'avantages. On peut ainsi convertir des vins blancs plus que médiocres et faciles à s'altérer en vins rouges agréables et susceptibles de conservation. Mais, en général, quand à une plantation de gamais noirs on a mêlé une certaine proportion de gamais blancs, au lieu de faire du vin blanc avec ces derniers, comme on le fait d'habitude, il est beaucoup plus rationnel de s'en abstenir et de laisser les gamais blancs cuver avec les gamais noirs; les uns et les autres en valent beaucoup mieux.

BIBLIOTECA USAMV

Vins blancs bourrus pour la consommation du ménage.

Il est peu de propriétaires de vignes qui, chaque année, ne réservent pour leur consommation privée un ou plusieurs hectolitres de vin blanc, appelé ordinairement *vin bourru*.

Le procédé que généralement ils mettent en usage pour conserver à ce vin la douceur qui fait son principal mérite est la moutarde. C'est un moyen des moins convenables, et qui ne remplit que de la manière la plus imparfaite le but qu'on se propose.

L'huile essentielle de moutarde possède, sans doute,

la propriété d'agir sur le ferment et d'empêcher momentanément son action ; mais cet effet est peu durable, et la fermentation ne tarde pas à se manifester vivement et à faire disparaître, au bout de très-peu de temps, tout le sucre du vin, ne laissant plus appréciable au palais qu'un goût de drogues des plus désagréables.

On veut du vin qui reste doux ; qu'a-t-on à faire pour obtenir ce résultat? Une chose bien simple : empêcher le ferment d'agir sur la partie sucrée.

Il faut donc enlever le ferment au moyen du guillage.

Ou bien, ainsi que nous en avons donné le conseil, il faut placer ce vin, immédiatement au sortir du pressoir, dans un tonneau dans lequel on vient de brûler une fraction de mèche soufrée, et répéter l'opération aussitôt que l'on s'aperçoit du moindre signe de fermentation.

On peut ainsi, par de simples soutirages et l'emploi modéré de la mèche, conserver pendant longtemps au vin sa douceur, d'une manière bien plus sûre qu'avec la moutarde, sans avoir surtout à redouter l'inconvénient du goût désagréable attaché à ce dernier moyen.

Nous préférons encore ce mode de procéder au guillage ; nous le trouvons plus sûr, d'une exécution plus facile et beaucoup moins assujétissante.

BIBLIOTECA USIVASI

Vins blancs faits avec des raisins altérés.

Les raisins détériorés soit par la moisissure, soit par le pourri, dont la plupart du temps on ne tire aucun parti, et qu'il serait dangereux surtout de mélanger aux autres raisins, ne doivent point être rejetés ; on

peut, en les soumettant au pressoir, en extraire un vin blanc parfois très-passable.

Il en est de même pour les raisins rouges gâtés, moisis, etc. On peut également les utiliser d'une manière très-profitable en les pressant pour faire du vin blanc.

Nous avons fait plusieurs fois nous-même l'expérience de ce procédé, et nous en avons toujours obtenu de très-bons résultats.

M. le comte Odard, dans son *Manuel du vigneron*, conseille également d'y avoir recours. Voici ce qu'en dit cet auteur, si éminemment recommandable à tous égards :

« En 1837, l'abondance de la récolte dans ma vigne *noble* (1) concourut, avec les pluies de septembre et la disposition du terrain, favorisée encore par la dernière façon que mon vigneron lui donna du commencement à la moitié de ce mois, à faire pourrir le raisin : toute la partie inférieure, jusqu'au milieu du cep, était complètement en état de pourriture ; on y reconnaissait parfaitement la pernicieuse influence de la terre humide et fraîchement remuée. Je fis séparer avec soin tout ce qui était altéré. Cette portion gâtée ne semblait bonne que pour être jetée en pâture aux animaux de la basse-cour ; cependant, ayant été pressée, cuvée une dizaine d'heures, puis débarrassée de quatre grandes seilles d'une matière épaisse et dégoûtante, la liqueur, après une vive fermentation, se trouva tout-à-fait exempte du goût de pourri et me parut si bonne que je fus tenté d'en garder pour ma provision. »

(1) On appelle ainsi, dans l'Indre-et-Loire, une vigne emplantée de pinots ou noiriens.

BIBLIOTECA DI ASTI

On pourrait citer une foule d'autres exemples de résultats semblables ; nous nous bornerons à celui que le noble comte vient de nous fournir.

Vins blancs faits avec des raisins rouges.

Le vin blanc fait avec des raisins rouges, lorsqu'on récolte ces fruits bien mûrs, sur les cépages de meilleure qualité, lorsque surtout il est pressé avant qu'aucun commencement de fermentation ait attaqué ses molécules, a généralement plus de délicatesse et se vend un prix plus élevé que celui que l'on obtient avec des raisins blancs ; il est aussi plus incolore et souvent d'une limpidité qu'on ne peut comparer qu'à celle du cristal. Mais il faut pour cela quelques précautions : on doit cueillir les raisins avant que la rosée soit entièrement dissipée, et les transporter de suite au pressoir, en évitant de les écraser et de les exposer au soleil ; cette précaution est essentielle, car quelques grappes écrasées ou l'impression de la chaleur suffisent pour colorer le vin. Les grappes sont déposées avec soin et en couches peu épaisses sur le pressoir, préalablement bien nettoyé, et l'on presse immédiatement.

On peut ensuite répéter la pression, sans craindre de donner au liquide *un peu de dureté,* car le goût légèrement austère que présente le vin dans cette circonstance est pour lui une garantie de conservation : il devient, en effet, moins sujet à graisser, et se conserve beaucoup plus longtemps.

Quant à la coloration qui peut résulter de l'action de la presse, dès qu'on en aperçoit le moindre indice, il faut s'arrêter.

On dépose ensuite ce liquide, comme on le fait pour

BIBLIOTECA USVIASI

le vin blanc, dans des sapines munies de cannelles, pour le soumettre au guillage, pour le *débourber*, en d'autres termes ; puis on l'introduit dans des tonneaux où il parcourt toutes les phases de sa fermentation.

On laisse la bonde ouverte tant que dure la fermentation tumultueuse, et l'on tient les tonneaux toujours pleins, afin que le ferment, s'il en reste encore, amené à la surface du liquide par la force de l'ébullition, soit expulsé à mesure qu'il se produit.

Quand la fermentation commence à s'apaiser, on bouche l'orifice des tonneaux avec des feuilles de vignes ; on assujettit ces feuilles avec une tuile ou une pierre plate, et quand l'effervescence est entièrement terminée, on bondonne.

Le remplissage des tonneaux s'opère ensuite de quinze jours en quinze jours jusqu'au moment du soutirage, qui se fait d'habitude en février ou en mars suivant.

On fait ainsi, dans notre Jura, de fort bons vins blancs avec des raisins rouges, et cela ne doit point étonner, quand on considère que ces vins sont traités avec beaucoup de soins, et que les cépages qui les fournissent sont le pulsard, le trousseau, le noirien ou pinot noir, le pinot gris, etc., raisins d'une grande distinction, également convenables pour faire des vins rouges, des vins blancs, des vins clairets et des vins de paille d'une remarquable qualité.

On pourrait aussi, non plus alors pour obtenir un vin distingué, mais un vin moins inférieur, on pourrait presser en vins blancs les raisins des vignes trop *drues* et qui ne se conservent pas en vins rouges, les vins des plaines, ceux de plants communs et de terres basses ; ces derniers vins ont un débit beaucoup plus facile lorsqu'on a recours à ce procédé, parce que le goût de

BIBLIOTECA U.S.V. IAȘI

terroir, qui chez eux est très-saillant quand on les laisse en vins rouges, devient beaucoup moins sensible et même disparaît tout-à-fait quand on les convertit en vins blancs.

De la roussette et de sa valeur pour la production des vins blancs.

Les études auxquelles nous nous sommes livré dans les vignobles du département de l'Ain, nous y ont fait rencontrer un raisin blanc d'un véritable mérite, et dont nous considérerions l'importation dans nos vignobles comme une bonne fortune. Ce plant est la roussette.

Son raisin serait un digne associé pour notre savagnin; il ferait aussi bien avec lui que le luisant ou melon, et il présenterait de plus cet avantage, qu'il réalise toujours quand il est bien mûr, celui de conserver pendant longtemps une douceur des plus agréables, et de rester pétillant comme du champagne.

Ces propriétés particulières de la roussette en feraient une acquisition précieuse pour nos vignobles.

Hâtons-nous donc d'y appeler ce bon plant; il augmentera le nombre de nos raisins d'élite, mais ne devra pas nous faire oublier notre luisant qui, s'il ne possède pas l'avantage de mousser comme la roussette, donne également un vin de bonne qualité et en donne abondamment.

Or donc, jusqu'à l'époque que nous appelons de nos vœux, où la roussette arrivera dans nos vignobles, occupons-nous de notre bon luisant, et des proportions diverses dans lesquelles on l'associe d'habitude au savagnin.

Tantôt on admet dans le mélange moitié de savagnin

BIBLIOTECA USVIASJ

et moitié de luisant, tantôt un tiers de savagnin seulement et deux tiers de luisant ; mais en général, comme nous l'avons dit précédemment, plus le savagnin domine, plus le vin est parfumé et plus il est pourvu d'éléments de conservation. Moins concentrés que les vins de garde, ces produits constituent encore d'excellents vins.

Assez parfumés pour satisfaire et l'odorat et le goût, et assez légers pour être bus sans inconvénient quand on en fait un usage modéré, ils unissent un parfum de Madère très-suave à beaucoup d'étoffe et de moelle.

D'autres fois, on ne mêle qu'un tiers de savagnin à deux tiers de luisant ; on réduit même quelquefois cette quantité à un quart ; mais quelle que soit la proportion de savagnin qu'on emploie, elle ne manque jamais de faire un heureux relief, et de communiquer au vin une qualité et une vigueur qui sont toujours proportionnelles à la quantité de savagnin qui entre dans sa composition.

La possibilité qu'offrent le savagnin et le melon de résister au froid, bien que le savagnin en supporte plus héroïquement les effets que le melon, permet d'attendre, pour récolter ces deux raisins, qu'ils aient subi l'influence des premières gelées d'automne. On choisit, bien entendu, un temps sec et beau pour faire cette opération.

On égrappe, on transporte ensuite la vendange au pressoir, et le vin qu'on obtient par la presse, comme dans le cas précédent, est immédiatement soumis au guillage, puis entonné après cette opération.

Arbois, Pupillin, Menétru, Château-Châlon surtout, sont les types des vins de garde dans lesquels il n'entre que du savagnin jaune ; mais ces vignobles produisent

BIBLIOTECA UNIVAST

aussi des vins mi-garde d'une qualité tout-à-fait supérieure.

Nous nous garderons d'oublier d'autres vignobles également producteurs de ces vins recommandables, et nous devons un hommage particulier à ceux de l'Etoile, de Quintigny, de Normoy, de Gaillardon, etc.

Le Jura possède encore d'autres vignobles dont les vins n'ont pas de réputation, et qui pourtant en produisent d'excellents, au moins dans une partie de leur territoire.

C'est peut-être un devoir pour nous de citer celui de Cesancey, près de Lons-le-Saunier. Nous avons, à différentes époques, dégusté les vins blancs de ce vignoble, et toujours ils nous ont offert un ensemble de qualités dont nous ne les aurions jamais cru susceptibles. Légers, pleins de finesse et d'agrément, ils sont à même de supporter les plus honorables comparaisons, et l'on sent, en les buvant, qu'ils ne peuvent produire que d'excellents effets sur l'économie.

BIBLIOTECA USVIASI

Observations sur les vins blancs de Vassange, Taxenne, le Moutherot et Jallerange.

Nous commettrions un oubli regrettable si, au nombre des vignobles producteurs de bons vins blancs franc-comtois, nous omettions de citer ceux déjà renommés de Vassange, de Taxenne, de Jallerange et du Moutherot. Nous regretterions d'autant plus cet oubli, que maintes fois nous avons pu nous-même faire l'appréciation de ces jolis vins, et que nous avons pu juger tout ce qu'ils possèdent d'agréments et de bonnes qualités.

Nos affirmations ne surprendront personne, quand on saura que les habitants de ces vignobles ont eu le

bon esprit d'y conserver une notable proportion de savagnin, le raisin par excellence pour les vins blancs, celui qui leur donne toujours la force conservatrice, le nerf et un excellent goût.

Nous les engageons vivement à conserver ce bon plant dans leurs vignes, à le propager autant qu'ils le pourront, et leurs efforts ne tarderont pas à être couronnés du plus entier succès.

Leurs vins grandiront en réputation, et la réputation, comme toujours, amènera les bénéfices.

Avec les débouchés qui s'ouvrent de toutes parts aujourd'hui pour les vins, on peut présager à ceux qui nous occupent un très-bel avenir : ils ont tout pour le réaliser.

Ils supportent bien le transport, vieillissent avec profit pour la qualité, et montrent beaucoup d'étoffe, d'agrément et de bouquet.

Ajoutons encore un fait que personne ne viendra contester, c'est que non-seulement ces vignobles produisent de très-bons vins blancs, mais qu'ils produisent aussi des vins rouges de la meilleure qualité.

BIBLIOTECA ASV IAȘI

Collage des vins blancs.

Manière de préparer la colle de poisson.

Les œufs collent mal les vins blancs; la gélatine ne les colle pas mieux; il faut absolument avoir recours à la colle de poisson, si l'on veut obtenir pour ces vins une clarification parfaite.

Il est inutile de répéter que ce collage doit, comme celui du vin rouge, être exécuté par un temps sec, clair, et par le vent du nord autant que possible.

La colle de poisson la plus fine et la plus claire est

toujours celle à qui l'on doit donner la préférence ; on l'emploie à la dose de 25 grammes environ par fût de 220 à 230 litres ; on la bat sur un billot de bois avec un marteau de bois également, afin de la diviser et de l'effeuiller plus facilement, et on la coupe ensuite en petites fractions pour qu'elle se dissolve plus promptement. On la dépose dans un vase de faïence très-propre, et l'on verse dessus un verre du vin blanc que l'on veut coller, de manière à ce que la colle baigne dans le vin. On met un couvercle sur ce vaisseau, puis sept ou huit heures après, lorsque le liquide est absorbé, on ajoute de nouveau un verre de vin blanc.

On laisse ainsi la colle pendant vingt-quatre heures ; après avoir infusé pendant ce temps, elle forme une espèce de gelée ; alors on y ajoute un verre d'eau un peu chaude, et on la pétrit dans les mains afin d'écraser les fractions de colle qui ne sont point entièrement dissoutes ; on la passe dans un linge très-propre, à tissu serré, et en l'exprimant vivement, afin d'en extraire tout le mucilage ; on bat ensuite cette colle, avec quelques brins de balai ou plusieurs petites baguettes liées ensemble, pendant environ un quart d'heure, en y ajoutant progressivement du vin blanc jusqu'à la concurrence d'un litre.

Voilà pour la manière de préparer la colle.

Voici pour la manière de l'employer :

Pour procéder au collage, on retire quatre à cinq litres de vin blanc de la pièce que l'on veut coller, on en verse un dans la colle que l'on a préparée, qui doit être tiède, parce qu'elle se conserve plus liquide, et l'on bat bien le tout avec un petit balai, puis on l'introduit dans le vin, que l'on agite vivement pendant deux ou trois minutes avec un bâton. Cela fait, on remplit le

BIBLIOTECA GUYASA

tonneau et l'on place la bonde, mais sans l'assujettir au moyen du marteau.

Lorsque le vin est collé, on le laisse en repos, et quand il est arrivé à parfaite clarification, on le met en bouteilles.

Si, lorsqu'on a laissé reposer ce vin quelque temps après le collage, il ne s'éclaircit pas, il est indispensable de le soutirer; il ne faut jamais coller un vin sur l'ancienne colle : il faut le soutirer et le coller de nouveau.

Lorsque les vins blancs sont chargés de parties sucrées, tels que sont ceux des années très-chaudes, ceux du Midi en général, les vins muscats, etc., il faut ajouter à la colle de poisson environ 20 à 25 grammes de crême de tartre que l'on fait dissoudre à l'eau tiède, ce sel étant difficilement soluble à l'eau froide. Cette addition facilite singulièrement la clarification. Mais si, comme nous venons d'en faire l'observation, ces vins ne s'éclaircissent point, inconvénient auquel ils sont assez habituellement sujets, il faut de toute nécessité les soutirer et les coller une seconde fois.

Nous avons conseillé tout à l'heure l'emploi du vin blanc pour faire dissoudre la colle de poisson; cette méthode vaut beaucoup mieux que de la préparer avec de l'eau seule, parce que, dans ce dernier cas, si l'on ne l'emploie pas de suite, elle entre facilement en putréfaction.

La préparation de la colle de poisson étant moins prompte que celle des autres colles, pour recommencer moins souvent l'opération, lorsque surtout on a souvent des vins blancs à coller, on peut en préparer pour plusieurs fois. Il faut alors la mettre en bouteilles et la déposer dans une cave fraîche.

BIBLIOTECA USVVASI

Dans ce cas, on doit avoir soin de n'employer à sa préparation que du vin blanc *sec*, jamais de vin blanc doux ; ce dernier vin la ferait infailliblement fermenter. Il faut, de plus, ajouter à chaque bouteille un quart de verre environ de bonne eau-de-vie ; c'est un excellent moyen pour assurer sa conservation.

Quelques personnes, pour se servir plus tôt de la colle de poisson, en accélèrent la dissolution au moyen de l'eau chaude, et même la font bouillir jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dissoute ; il faut être très-pressé pour procéder de cette manière, car la colle ainsi traitée perd beaucoup de sa qualité et de sa force.

Mise en bouteilles des vins blancs non mousseux. — Epoque la plus favorable pour y procéder.

Nous avons dit en parlant des vins blancs mousseux, et nous répétons encore que l'époque à laquelle on doit les mettre en bouteilles est le mois de mars, le mois d'avril au plus tard ; que si l'on dépasse cette dernière époque, ce vin perd sa mousse ; que si l'on s'y prend trop tôt, en février, par exemple, il la perd également (la plupart du temps du moins).

Les vins blancs qui ne sont point destinés à devenir mousseux, les vins blancs secs (nous parlons ici des vins de qualité supérieure et de garde), se mettent habituellement en bouteilles en automne.

Quelques personnes, néanmoins, ont éprouvé de très-bons résultats en mettant ces derniers vins en bouteilles dès le mois de janvier.

Voici ce que dit à ce sujet M. le comte Odard :

« Pour les vins qui ne doivent pas mousser, au lieu de ne les mettre en bouteilles qu'à l'automne suivant, on a adopté depuis quelque temps l'usage, reconnu

BIBLIOTECA USP ASP

beaucoup plus avantageux, de les mettre en bouteilles dès le mois de janvier, au risque d'en voir quelques-uns prendre la mousse.

» Cette observation, par son utilité, peut servir à éclairer la pratique; aussi a-t-elle réglé la mienne, et je m'y suis toujours conformé avec le plus grand succès. »

Les vins blancs de crus communs, les vins blancs inférieurs, qui habituellement sont destinés à être bus dans l'année, doivent être mis en bouteilles au mois de mars. Ces vins ne deviennent pas mousseux; sans doute, leur lourde constitution ne les dispose pas à la mousse, mais en les mettant en bouteilles à cette époque, ils sont maintenus dans un état de légère effervescence qui leur donne un certain agrément, avantage dont ils sont peu susceptibles lorsqu'on les tire à la longue, circonstance toujours fâcheuse qui finit par les rendre tellement plats qu'ils en sont à peine potables.

Quoique ces vins demandent moins de soins que les vins dont nous avons parlé tout à l'heure, cependant, si limpides qu'ils soient d'ailleurs, ils doivent toujours être collés à la colle de poisson avant d'être mis en bouteilles.

Les bouteilles qui contiennent ces vins blancs doivent être goudronnées, placées dans une cave fraîche, *et toujours couchées,* ou dans du sable bien sec, ou sur des rayons, jamais sur la terre humide.

L'humidité du sol, en effet, ne tarderait pas à altérer les bouchons, qui altéreraient eux-mêmes le vin et lui communiqueraient le goût de moisi ou quelque autre goût peut-être plus mauvais encore.

Si ces bouteilles restaient dressées seulement pendant quelques jours, elles seraient bientôt couvertes de

BIBLIOTECA UVIAS

fleurs, et de fleurs d'autant plus épaisses que le vin serait plus commun et contiendrait du ferment en plus forte proportion.

La précaution de coucher les bouteilles est indispensable, soit pour les vins secs, soit pour les vins mousseux.

Les premiers se couvrent de fleurs, les seconds perdent leur mousse, bien que n'étant restés debout que pendant vingt-quatre heures; cela arrive ainsi pour certaines qualités de vins de Champagne.

On est néanmoins dans l'obligation quelquefois de dresser les bouteilles de vin mousseux, mais ce n'est que lorsque la casse se manifeste avec violence et menace de faire de trop nombreuses victimes. On est alors forcé d'employer ce moyen, auquel du reste on ne doit jamais recourir que dans ce cas extrême, car lorsque les bouteilles sont dressées, le vin n'humectant plus les bouchons, ces derniers résistent moins bien à la pression énorme qu'exerce sur eux le gaz acide carbonique; ils ne sont pas chassés à cause des entraves de fil de fer et de ficelle qui les retiennent, mais ils cèdent à la pression latérale et livrent passage à une partie du gaz qui s'échappe alors entre le bouchon et le goulot de la bouteille.

BIBLIOTECA USVAS

Des vins mousseux.

Les champagnes offrent, en fait de vins mousseux, les types les plus parfaits que l'on connaisse. A l'avantage d'une mousse toujours abondante, ils joignent une finesse de goût et une légèreté des plus remarquables, et c'est surtout ce qu'on recherche dans ces sortes de vins. La force, la concentration alcoolique, peuvent

être quelquefois un mérite, mais ce serait évidemment pour ces vins une cause de dépréciation.

Aussi le Midi doit-il renoncer à obtenir ces produits si généralement estimés. La constitution des vins méridionaux a quelque chose de trop concentré pour que, dans le Midi, on puisse prétendre à de véritables succès dans cette fabrication.

La Bourgogne même nous semble peu favorisée sous ce rapport; mais ce n'est point un mal; c'est peut-être une faute que de fabriquer du champagne en Bourgogne; le vin de Bourgogne doit rester ce qu'il est, *un des premiers vins du monde;* certes, c'est une place assez belle, et les propriétaires de ce beau pays n'ont rien de mieux à faire que de la conserver.

Les vignobles de notre Jura sont privilégiés sous le rapport de cette fabrication exceptionnelle. Arbois, Salins et beaucoup d'autres localités jurassiques ont déjà une réputation bien établie sous ce rapport et la méritent. Leurs mousseux offrent des qualités d'une grande distinction, et qui réunissent à un haut degré l'ensemble des avantages que l'on recherche dans ces sortes de vins, une grande légèreté, une extrême finesse et les qualités hygiéniques les plus désirables.

Dans les contrées de la France les plus renommées pour la production des vins mousseux, on n'emploie le plus souvent à cette fabrication que des raisins noirs; ces fruits donnent des vins plus limpides, plus incolores, mais qui, peut-être, moussent un peu moins. Dans d'autres contrées, on mêle aux raisins noirs une certaine quantité de raisins blancs: ceux-ci déterminent mieux la mousse. Ce mélange concourt à la perfection des vins mousseux. Ainsi, les meilleurs vins blancs de Champagne sont faits avec des raisins noirs et des rai-

BIBLIOTECA UVIASF

sins blancs, mêlés dans la proportion de trois quarts de raisins noirs et d'un quart de raisins blancs.

Pour obtenir des vins blancs sans tache avec des raisins noirs, on a recours à de grandes précautions : on vendange de grand matin, et pendant la rosée (1) ; on choisit dans les cantons réputés pour fournir le vin le meilleur et le plus délicat, de préférence aussi sur les vieux *pieds* et sur les cépages les plus distingués ; on

(1) Rougier de la Bergerie ne partage point cette manière de voir :

« On a signalé, dit cet œnologue, la rosée et les brouillards pour favoriser la blancheur et la mousse dans les vins blancs ; c'est une erreur que nous ne voulons pas combattre par respect pour celui qui a eu l'imprudence de l'accréditer. »

M. de la Bergerie a eu raison de ne pas combattre ce qu'il appelle une erreur, car il n'aurait pu le faire d'une manière victorieuse.

Il est évident que les vendanges matinales favorisent la blancheur du vin blanc, en même temps qu'elles doivent favoriser sa mousse.

Elles en favorisent la blancheur en maintenant le raisin à une température basse, qui empêche chez lui l'action fermentative, cause de la coloration.

C'est, du reste, un fait assez connu de tous les viticoles pour qu'il soit nécessaire d'y insister : pour que le vin blanc conserve sa blancheur, il faut l'extraire du raisin avant que le moindre commencement de fermentation ait attaqué ses molécules.

Elles en favorisent ainsi la mousse, en diminuant la trop grande concentration du moût. Si l'on considère que ces vins sont faits avec des raisins extrêmement mûrs, dont l'eau de végétation est singulièrement diminuée par la grande maturité, on devra comprendre que la légère humectation produite par la rosée ou le brouillard, en délayant le moût, en lui donnant plus de fluidité, doivent naturellement disposer le vin à la mousse.

Les vins des contrées méridionales, tellement sucrés qu'ils sont presque à l'état sirupeux, n'entrent point en fermenta-

BIBLIOTECA UANL

choisit les grappes les plus mûres et les plus saines, que l'on a soin de dégager de tous les grains secs, verts ou pourris ; on les dépose délicatement et sans les froisser dans de grands paniers que l'on transporte à dos d'homme ou de cheval au pressoir (préalablement bien lavé et nettoyé), en ayant soin de couvrir ces paniers lorsqu'il fait chaud, afin d'atténuer l'action du soleil et d'éviter la fermentation.

L'opération du pressurage se fait avec la plus grande célérité possible ; on donne rapidement, et sans rien changer au pressoir, deux serres successives dont chacune ne dure pas plus de vingt-cinq à trente minutes. Le produit de ces deux premières serres donne le vin de choix.

La troisième serre donne ordinairement un vin sec, légèrement coloré, qui est habituellement connu sous le nom de vin rosé. Ce vin porte, en Champagne, le nom de tisane ; il a plus de corps généralement que le premier, et n'est mis en bouteille qu'en automne.

Le marc resté sur le pressoir, n'étant point encore épuisé, peut être de nouveau pressé à la manière ordinaire ; on en obtient un vin chargé de parties colorantes

BIBLIOTECA USV IASI

tion en cet état, même soumis à la température la plus propre à la favoriser, et si on leur additionne une certaine quantité d'eau, ils ne tardent pas à entrer en vive fermentation.

Les vendanges matinales sont donc utiles dans les circonstances que nous venons d'énoncer.

S'il s'agissait, au contraire, de vins blancs de mauvaises années, faibles, communs, pour qui une teinte jaune plus ou moins prononcée ne serait point un inconvénient, ou n'en serait qu'un très-léger, s'il était question de vins d'années humides et froides, d'une maturité incomplète, nul doute qu'il ne convienne alors de vendanger toujours par le temps le plus sec et le plus chaud possible.

et un peu âpre, il est vrai, mais le tannin, à qui il doi cette légère âpreté, ne le rend que plus convenable pou donner de la force et du corps aux vins rouges ave lesquels d'habitude on le mélange.

Le vin des deux premières serres, qu'on appelle vi *d'élite,* est mis dans un cuvier ou sapine, où on le laiss de vingt-quatre à trente heures, suivant l'état de l température, afin qu'il y dépose les matières terreuse et le ferment dont il est chargé, dont une partie s précipite, et l'autre se produit en écume épaisse sou forme de croûte. Lorsque cette dernière est bien formé et qu'elle commence à se fendiller, on se hâte de sou tirer le vin pour l'entonner dans des fûts très-propres, méchés, neufs ou n'ayant servi que pour du vin blanc, et n'ayant aucun mauvais goût. On a soin de placer les fûts dans une cave ou un cellier frais, et de les remplir plusieurs fois par jour, afin que le vin en bouillonnant rejette au dehors le ferment et les impuretés qu'il retient encore.

Quand la fermentation tumultueuse a cessé, on remplit les tonneaux et l'on bondonne comme à l'ordinaire.

BIBLIOTECA USVIMS

Epoques des soutirages et des collages.

Du 15 au 30 décembre, par un temps clair, sec, par une belle gelée, on procède au premier soutirage, c'est-à-dire qu'on transvase le vin dans des fûts très-propres, que préalablement l'on a eu soin de mécher. On colle ensuite à la colle de poisson (environ 16 grammes par 200 bouteilles); on laisse reposer pendant un mois environ, après quoi on soutire encore dans des fûts très-propres et méchés. On laisse reposer ce vin jusqu'à la fin de février. Alors, on le colle pour la seconde et der-

nière fois à la colle de poisson, et on le laisse ainsi jusque dans le courant de mars, époque à laquelle on le met en bouteilles, par un temps sec, clair, et par le vent du nord.

Epoque de la mise en bouteilles.

Nous venons de dire que l'on met en bouteilles les vins destinés à devenir mousseux dès le mois de mars qui suit leur fabrication.

C'est, en effet, en mars ou au commencement d'avril au plus tard (terme qu'on ne doit pas outrepasser) qu'il faut procéder à la mise en bouteilles de ces vins, si l'on veut qu'ils moussent abondamment. Lorsqu'on s'y prend plus tôt, en février, par exemple, on manque ordinairement la mousse; si on le fait plus tard, comme dans le courant de mai, on la manque également.

Choix des bouteilles.

Les bouteilles dans lesquelles on veut conserver les vins mousseux doivent être très-fortes, d'épaisseur égale, avoir le goulot de forme conique et très-étroit, afin que le bouchon puisse en être facilement et vivement expulsé par la force expansive du gaz acide carbonique, à l'instant même où l'on brise les liens qui retiennent le bouchon.

Choix des bouchons.

On doit choisir les bouchons fins et de première qualité; il faut rejeter ceux qui sont mous ou trop durs, ceux qui sont vermoulus et cassants, ceux qui ont déjà servi, en un mot, tous ceux qui sont défectueux. On les trempe à moitié dans du vin ou de la bonne eau-de-

BIBLIOTECA USTARI

vie, afin d'en rendre l'introduction plus facile, et on les enfonce avec force dans le goulot de la bouteille au moyen d'une palette ou d'un petit maillet de bois. Ces bouchons doivent être assez gros pour faire saillie du quart de leur hauteur environ au-dessus du col des bouteilles, qui ne doivent être remplies qu'à environ trois travers de doigt des bouchons. On assujettit solidement ces bouchons par deux tours en croix de bonne ficelle, ou, pour plus de sûreté, on remplace le second tour de ficelle par un tour de fil de fer recuit. Si l'on ne ficelait que dans un sens, la force du gaz acide carbonique ferait bientôt céder le bouchon sur l'un des côtés et livrerait passage au liquide.

Ces opérations terminées, les bouteilles doivent être goudronnées, mises en tas dans une cave bien fraîche, soutenues avec des lattes, et *couchées* pour ne plus être relevées, si l'on tient à conserver le vin en pleine mousse.

BIBLIOTECA USVIASI

De la mousse.

A l'époque de la mise en bouteilles, la fermentation n'est point encore achevée. Alors, elle continue dans l'intérieur du verre, et par l'effet de cette fermentation il se dégage une quantité considérable de gaz acide carbonique, lequel, ne pouvant s'échapper, demeure emprisonné dans l'intérieur de la bouteille, où il est forcé de se dissoudre, du moins en partie. Aussitôt qu'on brise les liens qui retiennent le bouchon, le gaz s'échappe de toutes parts du liquide où il est renfermé sous forme de bulles; c'est ce que l'on nomme la mousse.

Le degré de maturité plus ou moins parfaite du raisin a une influence très-marquée sur la production de cette

mousse; voici à ce sujet les observations que nous ont transmises MM. Julien et Cavoleau :

1° Dans les années chaudes, où le raisin a acquis une maturité complète, le vin est plus doux d'abord, plus spiritueux ensuite; mais il est rare qu'il acquière une grande faculté de mousser;

2° Dans les années moins favorables, les vins sont plus légers, leur douceur laisse apercevoir un peu de verdeur, mais ils moussent abondamment;

3° Lorsque les raisins bien mûrs sont frappés par la gelée blanche, le vin réunit beaucoup de douceur à beaucoup de mousse, pourvu qu'il soit mis en bouteilles, comme dans les cas précédents, en temps convenable, c'est-à-dire en mars ou au commencement d'avril.

Les vins tirés pour mousser ne prennent pas la mousse également : il en est où elle se manifeste après quinze jours de bouteilles; d'autres chez lesquels elle n'apparaît qu'après plusieurs mois; d'autres qui réclament un changement de température, et veulent qu'on les remonte de la cave au cellier; d'autres qui attendent le redoublement de la sève d'août; d'autres qui, après avoir lassé toute attente, commencent à se décider lorsqu'on n'y comptait plus; d'autres enfin qu'il faut, l'année suivante, remettre en cercles et mélanger avec un cru de la nouvelle récolte, qui ait la propriété d'être éminemment mousseux. En un mot, la mousse des vins, considérée dans son avènement, dans sa marche et ses effets, est encore à plusieurs égards une sorte de protée pour les négociants et les propriétaires les plus expérimentés; la différence des crus, leur mélange, les procédés plus ou moins soigneux de la fabrication, de l'entonnement et de la conservation en cercles, le verre des bouteilles,

BIBLIOTECA USVIASI

l'exposition des caves, le nombre et la disposition de leurs soupiraux, le plus ou moins de leur profondeur, le sol dans lequel elles sont creusées, tout a son influence variée et souvent inexplicable dans le phénomène de la mousse (1).

Signe indicateurs de la mousse.

On reconnaît qu'un vin moussera lorsque, sortant du tas une bouteille que l'on a saisie avec les doigts par son fond, et qu'on maintient à l'examen dans sa position horizontale, on aperçoit à la partie inférieure un dépôt qui s'étend plus ou moins, qui a des ramifications, et qu'à cause de cela on nomme la griffe (2).

Signe précurseur de la casse des bouteilles.

Le signe qui annonce ordinairement que la casse va avoir lieu est la disparition totale, par l'expansion du gaz acide carbonique, de ce vide qu'on a laissé entre le vin et le bouchon lors de la mise en bouteilles (3).

De la casse des bouteilles.

C'est d'ordinaire en juillet et août qu'elle commence ; les pertes qu'elle occasionne sont quelquefois considérables ; ordinairement elles s'élèvent de 12 à 20 $_{0}l^{o}$; on a vu s'élever la casse à 30 et 40 $_{0}l^{o}$; et, chose très-remarquable, *de deux tas d'un même vin placés dans un même berceau de cave, rien ne reste de l'un, tandis que l'autre reste tranquille et sans mousse.*

Un courant d'air, un rayon de soleil qui portent sur

(1) Cavoleau.
(2) Lenoir.
(3) Idem.

BIBLIOTECA USV IASI

un tas, la développent quelquefois avec la dernière violence.

Lorsque ainsi elle devient furieuse, on fait déformer les tas et placer les bouteilles à terre sur leur fond, le goulot en l'air, plus ou moins longtemps, et on les fait descendre dans une cave plus profonde et plus fraîche, ou bien on les fait déboucher une à une, afin de laisser dégager la surabondance de l'acide carbonique et de rétablir le vide qui a disparu.

Dans cette dernière opération, qui est coûteuse, on ne fait que soulever le bouchon et le remettre; on le scelle de nouveau et à l'instant même avec la ficelle et le fil de fer, comme à la mise en bouteilles (1).

Un moyen certain, dit-on, d'éviter ou de diminuer beaucoup la casse des bouteilles, c'est de ne les remplir, pour la première année, qu'aux trois quarts; l'espace vide est ordinairement suffisant pour loger le gaz acide carbonique en excès (2).

BIBLIOTECA USAG

Dégorgement.

Pour obtenir cette extrême limpidité, ce brillant du cristal, qui fait un des grands mérites du vin de Champagne et des vins mousseux en général, il faut les affranchir de toute espèce de dépôt. Pour cela il faut des soins minutieux, des frais, des ouvriers habiles, le concours, en un mot, d'une foule de moyens que bien peu de propriétaires pourraient ou voudraient mettre en œuvre.

Pour donner une connaissance parfaite de tous les détails qui accompagnent l'opération si minutieuse du

(1) Lenoir.
(2) Herpin.

dégorgement, nous ne pouvons mieux faire que de citer l'article de la *Maison rustique du* XIXe *siècle,* fourni par M. Herpin :

« Le vin mousseux, dit cet œnologue, après avoir séjourné pendant un an dans les bouteilles, y forme un dépôt qui altère la transparence et la limpidité de la liqueur, et qu'il est indispensable d'enlever; c'est ce qu'on appelle faire *dégorger le vin.* »

Afin de procéder à cette opération, on enlève l'une après l'autre chaque bouteille du tas, et la tenant de la main droite par le col à la hauteur de l'œil, le bouchon tourné en bas, on imprime à la bouteille, pendant un quart de minute ou une demi-minute environ, un léger mouvement horizontal circulaire ou de tournoiement, comme si on voulait la cincer; ce mouvement a pour but de détacher le dépôt qui s'est formé dans le flanc de la bouteille, et de le faire descendre lentement et sans secousse vers le goulot, ayant la plus grande attention possible de ne pas troubler le vin. Ce mouvement de rotation doit être exécuté avec beaucoup d'intelligence et d'adresse. Le dépôt étant détaché et amené vers le goulot de la bouteille, on place celle-ci sur une planche à bouteilles, de manière que le bouchon soit tourné en bas, et l'on opère de la même manière sur chacune des bouteilles successivement, après quoi on les laisse ainsi sur la planche pendant quinze jours ou un mois. Dans quelques maisons de commerce, on dépose les bouteilles dans une position inclinée sur la planche percée, et l'on fait faire aux bouteilles un quart de tour chaque jour, afin de détacher sans secousse le dépôt et de le faire progressivement descendre sur le bouchon.

Lorsqu'on est bien assuré que tout le dépôt s'est fixé

BIBLIOTECA USVT

sur les bouchons, sans que la limpidité du vin soit altérée, on peut procéder au dégorgement. A cet effet, un ouvrier intelligent et habile enlève avec précaution la première bouteille placée sur la planche percée, et la tenant dans une situation renversée, le goulot en bas, il examine au jour, ou à la lumière d'une chandelle, si le vin est bien clair et bien vif; alors il place la bouteille et l'appuie le long du bras gauche, saisit le goulot avec la main gauche, la paume tournée en l'air, tandis qu'avec la main droite armée d'un crochet, il brise et détache le fil de fer qui retient le bouchon; le vin ainsi que son dépôt sont lancés vivement au dehors de la bouteille et tombent dans une petite sapine. Aussitôt que l'ouvrier soupçonne que le dépôt est entièrement extrait, par un tour de main vif et précis, il retourne la bouteille et examine si le vin en est parfaitement clair. Dans ce cas, il la donne à un autre ouvrier chargé de remplir le vide occasionné par le dépôt avec du vin blanc clair; on bouche de nouveau la bouteille avec un bouchon neuf qu'on trempe légèrement dans de l'eau-de-vie; on ficelle une seconde fois le bouchon avec une petite ficelle de chanvre, et par-dessus celle-ci on fait une seconde ligature parfaitement serrée avec du fil de fer recuit; on goudronne ensuite le bouchon, et l'on remet les bouteilles en tas avec les précautions indiquées plus haut. Le vin, ainsi préparé, peut être consommé cinq ou six mois après le dégorgement.

Telles sont les diverses opérations nécessaires à la préparation des vins mousseux. Elles exigent, comme on a pu le voir, beaucoup d'attention, de frais, et les soins les plus minutieux. Néanmoins, les propriétaires qui voudraient préparer eux-mêmes les vins mousseux

BIBLIOTECA USV ASI

de leur consommation ne doivent pas se laisser décourager par ces difficultés. S'ils ne tiennent pas à atteindre le degré de perfection et la limpidité cristalline que l'on remarque surtout dans les vins du commerce, en négligeant l'opération du dégorgement, qui est la plus minutieuse et la plus difficile, ils réduiront de beaucoup leurs difficultés, et en donnant tous leurs soins aux autres opérations que nous avons indiquées, ils obtiendront des vins très-présentables et qui ne seront pas sans un certain mérite.

Maladies des vins blancs.

De même que les vins rouges, les blancs sont sujets à différentes maladies, à l'aigre, à l'évent, au poux; maladies particulières qui ne sont jamais que le résultat de la négligence apportée dans leur manutention.

Aussi les moyens mis en usage pour les vins rouges, lorsqu'ils subissent l'une ou l'autre de ces altérations, sont-ils applicables aux vins blancs quand ils se trouvent placés dans les mêmes conditions.

Les vins blancs sont, de plus et tout particulièrement, sujets à la graisse.

Quand ils contractent cette altération, c'est qu'ils sont pauvres en alcool et qu'ils sont également privés de tannin; il faut alors leur rendre ces éléments et les coller à la colle de poisson, en mélangeant par litre à cette colle un demi-gramme de crême de tartre (1).

(1) Nons ne conseillons jamais, en fait de tannin, que celui de la grappe, ou celui qui s'obtient par le séjour pendant un mois à peu près d'un certain poids de pepins de raisins dans une quantité donnée de vin; on connaît déjà nos indications à cet égard.

BIBLIOTECA GUASI

En leur rendant ces éléments qui manquent à leur constitution, ils ne tardent pas à se rétablir.

Brunissement du vin blanc et altération de son goût par la fermentation.

Lorsqu'un vin blanc subit une fermentation extraordinaire ou intempestive, et qu'on est forcé d'en opérer le soutirage, il arrive quelquefois que sa couleur brunit et qu'il prend le goût de monté.

Si l'on se trouve à l'époque des vendanges, il faut mêler ce vin en certaine proportion à de la vendange blanche un peu commune, et le laisser fermenter avec elle; ce moyen agira sur lui de la façon la plus heureuse, pourvu que la proportion de vendange employée soit assez forte pour le besoin qu'il peut en avoir.

On pourra également, si l'altération n'est pas trop prononcée, passer simplement ce vin sur des marcs de vendange blanche, que l'on aura pressés légèrement, et, au moyen de foulages répétés, chercher à y établir la fermentation. Bien que moins énergique que le précédent, ce moyen devra cependant encore produire de très-bons effets et rétablir à peu près complètement le vin de son altération.

Nous croyons devoir signaler encore dans les vins blancs un genre particulier d'altération qui passe presque toujours inaperçu, mais qui ne porte pas moins tous les caractères d'une véritable altération.

C'est celle que l'on remarque dans les vins blancs qui ont fait un trop long séjour sur leur gros marc.

Il y a dans ce cas, pour ces liquides, une double altération, altération de couleur et altération de goût.

L'application du charbon végétal, dans cette circonstance, est un moyen excellent et qu'on peut employer

BIBLIOTECA USP SÃO PAULO

à forte dose, parce qu'au lieu de compromettre en aucune façon la couleur du liquide, cet agent ne peut que la rendre plus limpide et plus incolore.

Il ne peut pas davantage en compromettre le goût; il doit même, au contraire, en épurer la saveur, en l'affranchissant de tout ce qui peut en altérer la pureté. Ainsi donc, pour un fût de 200 à 230 litres de vin blanc altéré par un trop long séjour sur son gros marc, nous conseillerons d'introduire par la bonde un demi-kilogramme de charbon bien sec en morceaux qu'on retiendra par des ficelles ou par de simples fils attachés à l'extérieur, soit après la bonde, soit après un clou qu'on y aura fixé. On pourra l'y laisser vingt-quatre heures et plus, cela est indifférent; et si, après cette épreuve, le vin n'a pas repris toute sa franchise, on recommencera l'opération jusqu'à ce qu'on soit parvenu tout-à-fait à ce but.

On collera ensuite le vin avec environ 25 grammes de colle de poisson; on le laissera reposer environ quinze jours, et lorsqu'il sera arrivé à parfaite clarification, on le mettra en bouteilles.

Si, au contraire, on veut le conserver en fût, on le soutire dans un tonneau très-propre, méché, au vin blanc si cela est possible, en lui laissant tout son dépôt laiteux, *dépôt tartrique* évidemment, qui possède la propriété de nourrir les vins blancs et de les empêcher de s'affaiblir.

BIBLIOTECA USVT

Vin clairet.

Dans certains départements du Midi, dans la Champagne, dans le département de la Loire, dans le Jura, on se livre, sur une échelle plus ou moins étendue, à la fabrication de ces excellents produits. Légers, fins,

surtout hilarants, ces vins réunissent tous les agréments qui peuvent charmer à la fois et le palais et les yeux. Aussi, partout les tient-on, et à bien juste titre, en singulière estime.

Dans le Jura, où ils ont une qualité vraiment supérieure, voici comment on procède à leur fabrication :

Trois raisins y sont employés d'habitude, le pulsard, le savagnin jaune et le melon de Poligny, luisant des vignobles du Doubs, ou petit arnoison de Champagne ;

On les récolte par un temps sec et chaud ;

Ou les choisit sur les coteaux les meilleurs, les mieux exposés, et l'on n'emploie que les fruits les plus mûrs et les plus sains, que l'on cueille de préférence sur les vieux ceps ;

On égrappe de suite ces raisins et on les soumet immédiatement à l'action du pressoir ; on presse très-habilement, et on réunit ensemble les différentes pressées, auxquelles ont fait subir l'opération du guillage, c'est-à-dire qu'on les place dans une sapine munie d'une cannelle, afin que la lie la plus grossière se précipite au fond du tonneau. On surveille l'opération avec beaucoup de soin, et lorsque la croûte qui s'est formée sur le liquide commence à se fendiller, on se hâte de soutirer le vin dans une autre sapine munie également d'une cannelle, en prenant soin de ne mêler au vin soutiré ni écume ni dépôt. On répète la même opération deux, trois fois, et plus, si le vin continue à se couvrir d'écume, et on se hâte de l'entonner ensuite dans le fût ou les fûts qui lui sont destinés ;

On laisse ce vin en fût jusqu'en mars.

Pendant le temps qui s'écoule jusqu'à cette époque, on le colle et on le soutire une fois ; on répète même l'opération si on le juge convenable, et en mars, au

BIBLIOTECA USV IASI

plus tard dans le courant d'avril, terme de rigueur comme nous venons de le dire, lorsque ce vin a acquis une limpidité parfaite, on le met en bouteilles.

Ce vin devant naturellement devenir mousseux, il faut nécessairement le placer dans les mêmes conditions que les vins mousseux en général, c'est-à-dire dans des bouteilles fortes, bouchées avec de bons liéges, bien ficelées, etc., et le descendre dans une cave fraîche pour avoir moins à redouter la casse parfois assez considérable qui ne manquerait pas de se produire, surtout à certaines saisons, dans une cave dont la température serait trop élevée.

BIBLIOTECA USV IAȘI

Vin de paille.

Les vins de liqueur naturels semblent devoir être une production particulière aux pays chauds; c'est là, en effet, que les raisins contiennent le plus de sucre et d'arome, et ce n'est que là aussi qu'ils parviennent toujours à une maturité parfaite.

Cependant, par un heureux choix de cépages et par leur appropriation au sol et à l'exposition, on peut obtenir dans nos climats septentrionaux des vins de liqueur excellents, auxquels on ne peut refuser la qualification de *naturels*.

C'est à l'excellence du plant, du sol et de l'exposition, qu'est dû le vin de Tokai, qu'on s'accorde assez généralement à mettre au premier rang des vins de liqueur.

On le récolte par 48 degrés 20 minutes de latitude. C'est sous la même latitude, mais par le moyen de la maturité artificielle, qu'on fait en Alsace, avec le pinot gris, un vin dit *de paille*, qui, n'en déplaise à ceux qui

aiment sacrifier aux dieux inconnus, égale, lorsqu'il est bien fait et vieux, le tokai impérial.

On fait aussi du vin de paille dans la Corrèze, dans la Drôme, surtout dans le Jura, où il a aussi une qualité très-remarquable.

Du reste, on en fait partout où croissent des plants de bonne qualité.

Tous les raisins qui sont naturellement très-sucrés et d'une conservation facile, tous les plants fins en général, sont propres à faire du vin de paille. Seulement, il faut éviter d'y admettre ceux qui ont un goût de fruit trop prononcé, tels que *la variété verte des sauvignons de la Gironde.*

On ne doit jamais non plus se servir de raisins *communs* pour cet usage.

Quand on le fait avec de semblables raisins, il est plus ou moins passable la première année ; mais en vieillissant, son origine commune finit par se trahir ; il cesse d'être agréable à boire, et même il est rare qu'il fasse bonne fin.

Dans le Jura, on emploie à la fabrication de ce vin d'élite deux excellents raisins : le pulsard pour deux tiers, et le savagnin jaune pour un tiers (1).

BIBLIOTECA ASVIASI

(1) A propos du pulsard, donnons une courte indication sur ce raisin d'élite, également propre à faire du très-bon vin rouge, du clairet ou rosée, du vin de paille d'une qualité supérieure, et qui, de plus, est un magnifique et excellent raisin de table.

C'est un cépage des plus précieux, tant à cause de l'abondance que de la bonne qualité de son produit ; mais il ne faut pas oublier qu'il ne prospère jamais que dans une terre forte à base de marne argileuse.

Il est inutile de le placer dans tout autre terrain ; il y don-

On choisit les grappes les plus mûres sur les coteaux les mieux exposés, et de préférence sur les vieux ceps.

On récolte ces fruits par un temps sec et chaud; on les place dans des corbeilles ou des hottes, et on les transporte au pressoir à dos d'homme ou sur la tête, en évitant les mouvements trop brusques et les secousses qui pourraient froisser le raisin. Il faut même éviter, autant que possible, d'enlever la fleur de la grappe, car en garantissant le fruit du contact trop immédiat de l'air et de l'humidité, cette fleur contribue beaucoup à sa conservation.

Quelquefois on dépose les raisins sur de la paille, mais le plus souvent on les attache avec des fils et on les suspend à des perches ou à de fortes ficelles disposées dans les chambres ou les corridors des étages supérieurs des maisons.

On a soin de visiter souvent ces raisins pour s'assurer s'ils ont des grains gâtés, et pour les faire disparaître afin qu'ils ne gâtent pas les autres.

On les laisse ainsi jusqu'en février ou mars, époque à laquelle on fait d'ordinaire le vin de paille. Quelques personnes, pour avoir un vin plus tôt fait, pressent dès le mois de décembre; mais ce vin n'a pas ordinairement la qualité de celui qu'on ne fait qu'en février ou en mars.

BIBLIOTECA USV

nerait du bois, mais jamais de fruits, ou, s'il en produisait, leurs grains tomberaient toujours avant leur maturité.

On a souvent accusé cet excellent plant de se comporter mal hors de son pays; on en devine la raison : ceux qui introduisaient ce cépage dans leurs plantations, ignorant probablement sa prédilection toute particulière pour les terres fortes, le plaçaient le plus souvent dans des terres légères ou de cohésion moyenne; il refusait alors son produit. On doit toujours en cas pareil s'attendre à ce fâcheux résultat.

Lorsque les raisins sont convenablement desséchés, on les égrappe avec soin et l'on en retranche tous les grains pourris qui pourraient avoir échappé aux recherches précédentes. Les grains sont foulés dans des vases de terre ou dans de petits baquets, à mesure qu'on les détache ; ensuite on les exprime sous le pressoir.

Le foulage préliminaire des grains facilite l'action de la presse, qui, sans cela, devrait être d'une grande puissance. Le foulage doit être fait sur de petites quantités à la fois, pour être plus complet : si l'on opérait sur une grande masse, une partie des grains ne serait pas écrasée.

Lorsqu'on a laissé les raisins acquérir un degré de dessication trop avancé, pour en faciliter la pression complète, qui dans ce cas devient difficile, il convient de réunir les grains, après les avoir foulés, dans un tonneau défoncé, et de les y laisser vingt-quatre ou quarante huit heures, selon que la température est plus ou moins élevée ; il s'opère alors dans la masse un commencement de fermentation qui fluidifie le moût et le dispose à couler plus abondamment sous la presse.

On réunit ensemble le moût de toutes les serres. Les unes donnent un vin plus doux, les autres en donnent qui l'est un peu moins; mais la fusion des uns et des autres s'opère toujours avec le temps.

Le marc retenant beaucoup de matière sucrée, on peut s'en servir pour alimenter les vins blancs faibles ou pour la réparation de ceux qui sont altérés.

Pour cela, on met le marc dans un tonneau défoncé, et on l'arrose avec le vin blanc que l'on veut améliorer en brassant bien le tout, et on laisse reposer jusqu'à ce qu'il se manifeste un commencement de fer-

BIBLIOTECA UAIM

mentation. On tire alors le vin et on l'entonne. On exprime une dernière fois le marc, et le vin de pressurage est réuni au premier. La fermentation s'achève dans les tonneaux.

Nous n'ajouterons plus qu'un mot sur cet excellent vin, c'est qu'il réunit à une saveur exquise des qualités hygiéniques très-remarquables, et qu'il est salutaire autant qu'il est bon.

Malheureusement il est cher; mais son haut prix s'explique par la faible quantité de liqueur que donne le raisin à l'état de demi-dessication où on l'a réduit; une pièce de vin de paille représente en effet environ dix pièces d'un vin qu'on aurait obtenu aussitôt après la vendange; il s'explique aussi par la qualité très-supérieure de ce vin, et par le temps considérable qu'il est conservé en fût; il ne lui faut pas moins de dix, douze, quinze ans, et même quelquefois plus, pour être fait.

Ce n'est qu'après ce temps qu'on le met en bouteilles, sans l'avoir, pendant ce long espace de temps, ni soutiré, ni rempli, ni collé.

On ne doit point s'étonner du peu de soins que l'on donne à ce vin pendant un aussi long temps. Sa constitution presque sirupeuse en demande très-peu. On ne le soutire pas; pourquoi le soutirerait-on? Il contient une proportion considérable de sucre, conséquemment presque pas de matière fermentative; cette dernière est toujours en raison inverse de la matière sucrée; on le voit assez par la lenteur excessive avec laquelle s'accomplit sa fermentation.

On ne le remplit pas, il ne redoute pas la vidange, parce que encore il est privé de ferment. Enfin on ne le colle pas, même pour le mettre en bouteilles, et l'on a

BIBLIOTECA U.S.I. IASI

raison d'en agir ainsi : la colle n'agit pas ou presque pas sur les vins gras comme le sont ordinairement les vins de paille ; d'ailleurs, si la colle agissait, elle précipiterait une grande quantité de matière sucrée, ce qu'il convient surtout d'éviter.

Toutefois, quoique ne réclamant pas les mêmes soins que les autres vins réclament d'habitude, même d'une manière impérieuse, les vins de paille doivent être placés dans des fûts très-sains, fortement cerclés en fer et tenus bien bouchés. La bonté des fûts est d'autant plus obligatoire dans ce cas, que ces vins, restant très-longtemps en tonneaux, seraient exposés à des inconvénients de plus d'un genre dans des fûts qui ne seraient pas parfaitement conditionnés.

BIBLIOTECA USV IAȘI

FIN.

BIBLIOTECA USȘV IAȘI

TABLE DES MATIÈRES.

Préface. I
Prodromes. VI

Vins rouges. 1
Causes des altérations qui se font remarquer aujourd'hui dans la plupart de nos vins. 3
Nécessité d'entretenir les tonneaux parfaitement propres. 8
Moyens d'assainir les fûts. 9
Soins à donner aux tonneaux sains. 12
Des vendanges. 13
Bans des vendanges. 14
Vendanger promptement. 15
Choisir, pour récolter le raisin, son point de maturité le plus convenable. 17
Inconvénients de vendanger le raisin non mûr. . . 20
Maturité exagérée; vins rouges qui restent doux, ce qu'on peut faire pour en atténuer les effets, et parti qu'on peut en tirer. 21
De l'égrappage. 23
Manière de disposer le vin à la fermentation. Utilité de l'emploi des cylindres. 26
Résultats de l'écrasage aux cylindres. 28
Des cuves à fermeture hermétique. 28
Circonstances dans lesquelles il y a inconvénient à se servir de vases découverts. 30
Vaisseaux clos sans fermeture hermétique. . . . 31
Autres vaisseaux clos sans fermeture hermétique, dits tonneaux de couche. 34
Cuves en maçonnerie. 35
Cuves en maçonnerie de forme carrée. 36
Cuves de grande dimension. 37
Mise en cuve. 39
Du foulage. 40
Foulage dans les caves. 44

BIBLIOTECA U.S.V. IASI

Principes élémentaires du vin. 45
Préliminaires sur le cuvage. 47
Cuvage dans le cas de maturité incomplète sans addition de sucre à la cuve. 49
Cuvage dans le cas de maturité incomplète avec addition de sucre à la cuve. 51
Addition de sucre à la cuve. 52
Quantité de sucre à additionner à la cuve. 54
Addition d'alcool à la cuve. 56
Cuvage dans les années de grande maturité. . . . 57
Cuvage avec la grappe; avantages que présente son emploi. 59
La grappe est utile dans les vignobles du Midi et dans les vignobles du Nord. 60
Ne point toujours s'en rapporter, pour l'emploi de la grappe, aux usages établis. 63
Preuve à l'appui de l'efficacité de la grappe. . . . 64
La grappe rend le vin beaucoup plus salubre. . . . 67
Cuvage de courte durée : ce que nous entendons par ces mots. 68
Cuvages de courte durée conservateurs de la force du vin. 70
Cuvages de courte durée conservateurs de son bouquet. 71
— — de la couleur. . 74
— — des vins des terres marneuses, granitiques, gypseuses, etc. . . 75
Cuvages de courte durée conservateurs des pressurages. 78
— des marcs. . . 80
Cuvages les plus convenables au point de vue de la distillation. 80
Résumé des principes relatifs au cuvage. 83
Détermination du moment le plus favorables pour opérer le décuvage. 85
Coloration du vin après le décuvage. 86
Notions complémentaires sur la manière de traiter les fûts avant d'y placer le vin après le décuvage, et sur la régie d'une cave. 87
De la cave. 87
Des caves trop profondes. 88
Conditions qui constituent une bonne cave. 89
Tonneaux à l'aigre. 93
Ne point laisser les tonneaux à portes longtemps ouverts. 94

BIBLIOTECA UJAVIAS

Avantages de la fermeture des tonneaux après les avoir nettoyés et méchés. 97
Désavantages de laisser les tonneaux ouverts. . . . 97
Réflexions sur les altérations des fûts. 99
Cuvage de la vendange comme moyen d'assainir les fûts. 101
Le cuvage est un moyen doublement dangereux quand les fûts sont altérés organiquement. 101
Fûts neufs construits avec le bois des tonneaux altérés. 102
Propreté signifie-t-elle toujours conservation? . . . 103
Malpropreté veut-elle dire toujours altération? . . 104
Goûts de terroir : notre opinion à leur égard. . . . 104
Caves sujettes aux inondations. 105
De la mèche ou soufrage. 108
Des avantages de la mèche pour les négociants. . . 109
Préventions relatives à l'emploi de la mèche. . . . 112
Mèches dont on doit préférer l'usage. 113
Manière dont on doit pratiquer le méchage. . . . 114
Précautions à prendre relativement au méchage. . . 116
Méchage des tonneaux pour leur conservation. . . 118
Méchage du vin pour sa conservation. 119
Ce que l'on doit pratiquer quand la mèche s'éteint dans un tonneau. 120
Cas divers où le vin peut prendre le goût de mèche. . 122
Circonstances où l'on doit se dispenser de l'emploi de la mèche. 122
Méchage à l'alcool : ses effets comme conservateur du vin comparés à ceux de la mèche. 123
Méchage à l'alcool : ses effets comme conservateurs des tonneaux comparés à ceux du soufre. . . . 126
Emploi des tonnneaux neufs. 128
Observation sur les vins qu'on doit placer en tonneaux neufs. 131
Emploi des tonneaux qui ont contenu du vin monté ou tourné. 132
Tirage de la cuve. — Mélange d'une certaine proportion de pressurage avec le vin. 134
De l'ouillage ou remplissage. 136
Vin de remplissage. 139
Remplissage artificiel. 140
Du collage. 141
Des différentes substances employées au collage. . . 142
Colle au sang. 142

BIBLIOTECA USDA ASI

Collage à la colle-forte. 144
Collage à la gélatine. 144
Colles Julien. 145
Colle aux blancs d'œufs. 145
Emploi de la colle aux œufs. 146
Ce qu'on doit pratiquer quand la colle n'agit pas. . . 147
Collage très-utile aux vins placés dans des caves voisines des rues et aux vins que l'on expédie. . . . 147
Collage indispensable aux vins placés dans des lieux chauds. 148
Collage indispensable aux vins des mauvaises années. 149
Le vin doit-il rester longtemps sur colle. 151
Soutirages. — Modifications à apporter aux vaisseaux dont on fait habituellement usage. 153
Des circonstances dans lesquelles on doit opérer les soutirages. 155
Epoques les plus critiques pour les vins sur leur lie. . 156
Soutirages des vins : leur appréciation. 157
Des motifs qui doivent déterminer les soutirages. . 157
Soutirages pratiqués le plus ordinairement. Soutirage de décembre. 158
Soutirage de mars. 159
Soutirages exceptionnels. Soutirage de juillet. . . 160
Soutirage d'août. 161
Soutirage des vins inférieurs. 162
Soutirage des vins des années ordinaires. 166
Soutirage des vins des années chaudes et des vins de bons cépages. 166
Différentes manières d'opérer le soutirage. 167
Soutirage au syphon. 167
Soutirage au boyau. 168
Nécessité des soutirages. 170
Nécessité de bien exécuter les soutirages. 173
Précautions à prendre lorsqu'on opère les soutirages. 174
Aération du vin. 175
Vin de pelle. 177
Altérations des vins. 178
Emploi du charbon végétal. 184
Manière dont on doit employer l'eau-de-vie ou l'alcool. 186
Altérations organiques des vins. — La pousse. . . . 188
Moyens à employer pour la prévenir. 188
Commencement de la pousse ; ce qu'on doit pratiquer. 189

BIBLIOTECA CENTRAL

Deuxième degré de la pousse. 190
Troisième degré de la pousse. 190
Emploi de l'alun; ses effets. 192
Soins à donner aux vins montés pour les conserver, etc. 193
Vins de bonnes années et de bons plants qui sont montés. 195
Réflexions sur la pousse. 196
L'amer. 199
Opinions erronées sur cette altération. 201
Traitement de l'amer. 203
Réflexions sur l'amer. 205
Brunissement de la couleur. 206
La graisse. 207
Causes de la graisse. 207
Préservatifs et guérison de la graisse. 208
Moyen facile d'obtenir le tannin du raisin. . . . 209
Repassage des vins gras sur les marcs. 209
Réflexions sur la graisse. 210
L'aigre ou l'acidification. 211
De l'aigre relativement aux vins méridionaux. . . 214
Des étuves dans le Midi et des étuves en Bourgogne. 216
Causes les plus ordinaires de l'aigre. 217
Ce qu'on doit faire pour l'éviter. 218
De l'oxygène ozone. 220
Moyens à prendre pour arrêter l'aigre. 221
Ne pas repasser les vins aigres sur les marcs. . . . 223
Les vins qui restent doux s'aigrissent très-facilement. 223
Les vins aigris ne doivent jamais s'employer dans les mélanges. 226
De l'évent. — Emploi du charbon végétal. 227
Du poux ou pourri. — 229
Goût de détendu. — 230
De la fleur des vins. 232
Vins verts; leur traitement. 235
Altérations inorganiques. — Goût de fût et de moisi. . 237
Comment agit l'huile d'olive pour enlever au vin les goûts de fût, de moisi, etc. 238
Goût de mèche. — Emploi du charbon végétal. . . 239
Observations importantes relativement aux altérations des vins. 240
Mise en bouteilles. 242
De la limpidité du vin lors de sa mise en bouteilles. . 244

BIBLIOTECA USV IAȘI

Du temps le plus favorable à la mise en bouteilles. . 246
Des bouteilles. 247
Des bouchons. 250
Mise en bouteilles prématurée; ses effets. 251
Vins qui se troublent et déposent en bouteilles; remise en fûts. 255
Vins faibles ou communs mis en bouteilles. . . . 256
Vins qui vieillardent en bouteilles. 257
Influence de la température de l'appartement sur les vins en bouteilles. 259
Réflexions générales sur la mise en bouteilles. . . 259
Le vin vieux réunit de nombreux avantages. . . . 260
La mise en bouteilles annuelle est une marque de bonne administration. 261
Précautions à prendre lors de la mise en bouteilles. . 263
Goudronner les bouteilles. 264
Coucher les bouteilles. 265
Mise en bouteilles du vin de la consommation quotidienne. 266
Manière d'enlever la fleur des vins en bouteilles. . . 268
Mélanges des vins. 270
Mélanges des vins vieux et des vins nouveaux. . . . 272
Vins doux dangereux pour les mélanges. 273
Mélanges des vins doux et des vins secs du Midi. . . 274
Mélanges des vins blancs avec les vins rouges. . . 275
Mélanges des vins malades avec des vins non altérés. 276
Cuvées du commerce. 278
Nécessité d'un retour aux bons plants ainsi qu'à une bonne méthode de vinification. 280
Nécessité pour nos vignobles de créer de bons vins. . 281
Caléfaction ou chauffage des vins. 285
De la congélation des vins. 286
Soutirages des vins gelés; précautions à prendre. . 287
Avons-nous changé de climat? 288

VINS BLANCS. 292
Envaisselage des vins blancs. 293
Il faut laisser jeter les vins blancs. 295
Les vins blancs se nourrissent-ils sur leur lie? . . . 298
Quel moment doit-on choisir pour enlever aux vins blancs leur grosse lie? 299
Guillage ou moyen de conserver aux vins blancs leur douceur. 299

BIBLIOTECA UBVIAS

Autre moyen facile et infaillible de conserver aux vins blancs leur douceur 301
Vins blancs de garde et vins jaunes. Notice ampélographique sur le plant qui les produit. 303
Vins blancs de garde et vins jaunes. (Suite.) . . . 308
Vins blancs intermédiaires ou mi-garde. 310
Des sauvignons de la Gironde. 311
Vins de gamais blancs. Manières de les traiter. . . 313
Vins blancs bourrus pour la consommation du ménage. 317
Vins blancs faits avec des raisins altérés. 318
Vins blancs faits avec des raisins rouges. 320
De la roussette et de sa valeur pour les vins blancs. . 322
Observations sur les vins blancs de Vassange, Taxenne, le Moutherot et Jallerange. 324
Collage des vins blancs. 325
Mise en bouteilles des vins blancs non mousseux. . . 328
Des vins mousseux. 330
Epoques des soutirages et des collages. 334
Epoque de la mise en bouteilles. 335
Choix des bouteilles. 335
Choix des bouchons. 335
De la mousse. 336
Signe indicateur de la mousse. 338
Signe précurseur de la casse des bouteilles. . . . 338
De la casse des bouteilles. 338
Dégorgement. 339
Maladies des vins blancs. 342
Brunissement du vin blanc et altération de son goût par la fermentation. 343
Vin clairet. 344
Vin de paille. 346

BIBLIOTECA USV IASI

BESANÇON, IMP. J. BONVALOT.

BIBLIOTECA USV IAȘI

BIBLIOTECA USV IAȘI

1964

BIBLIOTECA USV IAȘI

BIBLIOTECA USV IAȘI

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA