Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 7 (1766)

Heft: 2

Artikel: Essai sur les moyens de perfectionner les vins du canton de Berne : qui à remporté le prix proposé par la Société Oeconomique de Berne en 1765

Autor: de Morat, Felice

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382644

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 07.07.2025

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

III.

ESSAI

SUR LES MOYENS *DE PERFECTIONNER LES VINS DU CANTON DE BERNE. &c.*

Qui à remporté le prix proposé par la Société Oeconomique de Berne en 1765.

Par M. FELICE de Morat,

Membre Honoraire de la susdite Société.

ESSAI

SUR LA MANIERE DE PERFECTIONNER NOS VINS.

Ou réponſe à la queſtion propoſée par l'Illuſtre Société en ces termes.

Quelle ſeroit la méthode la moins diſpendieuſe & la plus facile, ſans égard à la quantité, de perfectionner la qualité de nos vins, ſoit par l'expoſition de la vigne, ſoit par le plant, ſoit par la culture, ſoit par la façon du vin à la vendange, ſoit enfin par les ſoins à donner au vin en tonneau ou en cave?

MESSIEURS,

SI pour répondre à la queſtion que vous propoſés, ſur la maniére de perfectionner nos vins, il falloit un mémoire élégant ou même développé, je me garderois bien de vous adreſſer celui-ci. Plus accoutumé à agir qu'à écrire, je ſais comme je m'y prends, pour donner à mes vins une qualité ſupérieure à celui du

même crû, mais j'ignore l'art de m'exprimer & ſur-tout je ſerois fort embarraſſé de donner les raiſons phyſiques de quelques-unes de mes opérations. Il me ſuffit que je les aïe éprouvées bonnes & que j'exprime ma penſée avec clarté & avec préciſion. Il faut être concis, lorsqu'on parle à des perſonnes intelligentes.

La queſtion m'anime par ſa grande importance. Tous les lieux de vignoble & le païs de Vaud en particulier y ont un ſi grand intérêt, que je veux me hazarder d'expoſer ce que j'ai appris, vû & expérimenté par une longue pratique ſur ce ſujet.

Nous avons une grande quantité de vins, qui ſouvent nous ſont à charge & qui ne s'écoulent pas comme nous le ſouhaiterions. Il n'eſt pas douteux que ſi l'on pouvoit facilement & à peu de fraix les rendre meilleurs, ils ne devinſſent d'un débit plus prompt, plus conſtant & plus aſſuré, & que même on ne pût enfin leur trouver un débouché de préférence chez l'étranger, ou du moins chez nos voiſins. L'exportation de nos vins hors du canton ſeroit ſi avantageuſe pour notre chére patrie, qu'il ne faut rien négliger pour la procurer.

ARTICLE PREMIER.

Par-tout on façonne les vins pour leur donner de la qualité.

On ne ſçauroit aſſez s'étonner du peu de ſoin que la plûpart de nos cultivateurs prennent pour façonner leurs vins. A les entendre il faut les laiſſer dans leur état naturel. C'eſt-à-dire, ſi l'on en juge par les faits, à cultiver la vigne tant bien que mal, à provigner le plant qui pouſſe le plus de bois, à préférer les vignes graſſes, qui rapportent le plus de raiſins, à faire la cueillette & à preſſurer à moins de fraix poſſibles & à augmenter la quantité de la vendange ſans ſe mettre en peine de la qualité du vin qui en réſultera.

Peut-être même qu'à la prémiére lecture de la queſtion qui eſt à la tête de ce mémoire, ils ont ſuppoſé qu'il s'agiſſoit de l'art de frélater, de ſophiſtiquer le vin par quelque mêlange, qui en le rendant plus agréable au goût, le rendroit moins propre à la ſanté. Je les prie cependant de ne point ſe prévenir contre ce que je vais expoſer. Pour perfectionner la qualité de nos vins, je ne demande que des ſoins, des précautions, & des attentions, ſans emploïer jamais, en aucun cas, d'ingrédient tant ſoit peu équivoque.

Les anciens façonnoient leurs vins.

Les anciens Grecs & Romains, comme je l'ai appris, prenoient beaucoup de peine pour donner à leurs vins la qualité qui étoit à la mode de leur tems. Ils teignoient leurs vins diversement & de toutes nuances, autant qu'on peut le voir par ce qu'en disent leurs auteurs. Ils faisoient cuire du moût jusqu'à la consommation du tiers ou du quart : & sur la fin de la cuisson ils y ajoutoient de la térébenthine, de la lavande, de l'iris, du sel, de l'eau de mer, &c. Et ils jettoient une certaine quantité de cette espéce de résiné dans le moût, après qu'il étoit mis dans les vases, qui leur servoient de tonneaux.

Les marchands de vin.

Les marchands de vin Anglois, Hollandois, Hambourgeois & d'autres villes du Nord sophistiquent les vins qu'ils tirent des païs étrangers. Ils emploïent bien des choses pour le clarifier. La colle de poisson, les blancs d'œufs, la gomme adragant, le lait, l'amidon, la farine d'orge ou de ris, le soufre & beaucoup d'autres choses, dont je ne parlerai pas, parce que je les crois fort mauvaises.

Pour leur donner de la douceur lors qu'ils en manquent, ils emploïent la moscouade, ou ce qu'on appelle tête de forme qui est encore moindre. C'est l'écume & la crasse des rafi-

neries. De toutes ces matiéres qu'ils ont fait fermenter, ils tirent auſſi par la diſtillation une liqueur qu'ils mettent au degré de force qu'ils veulent. C'eſt le rohm.

Ils aromatiſent leurs vins avec le ſirop & le fruit d'ananas confit, avec les cubébes, les noix de muſcade, les cloux de gérofles, le gingembre confit, avec les petites orangettes de la Chine confites, & le cardamon. Il faut avouer qu'ils ſavent ſi bien doſer & mélanger ces fruits, qu'ils donnent au vin le goût le plus agréable, ſans que le plus fin gourmet puiſſe y diſtinguer aucun goût particulier.

Ces vins ainſi préparés ſe mettent en bouteilles. Mais ils ne ſauroient ſe conſerver long-tems: rarement peuvent-ils paſſer l'année. Auſſi perſonne n'en fait de groſſes proviſions. Les plus riches en achetent ſeulement à meſure de ce qui s'en conſume dans leur maiſon.

En France dans les vignobles, qui fourniſſent des vins aux Hollandois, il eſt d'uſage d'augmenter par le ſecours de quelque ingrédient, (*) la couleur du vin rouge & de faire du vin muet blanc, avec la fumée de patte ſoufrée. C'eſt ainſi que la plûpart des vins blancs de la Franche-Comté qui paſſent à Ballaigues, pour le canton de Frybourg ſont fa-

(*) Ils ſe ſervent communément des bayes du Liguſtrum arbriſſeau très-connu & très-commun. Les Hollandois emploïent à cela le tourneſol en drapeaux.

çonnés. Le mêlange de douceur fade & d'aigreur âcre qu'on y découvre, la lie noire qui se précipite au fond du vase, après un repos seulement de vingt-quatre heures, l'étourdissement qu'ils causent à ceux qui en boivent tant soit peu, la facilité qu'ils ont à devenir aigres ou poussés, dès qu'ils sentent la moindre chaleur, tout cela dénote la préparation qu'ils ont reçue & en même tems combien ils sont contraires à la santé.

Je connois la manipulation de ces diverses préparations, mais je ne m'arrêterai pas à la décrire. Ce n'est pas ce que l'Illustre Société demande & ces sortes de vins ne sont ni de notre goût ni de celui de nos voisins. Nous voulons des vins naturels, & non point des vins factices, composés, ou frélatés, & nous avons bien raison.

Mais il y a plusieurs espéces de vins naturels fort goûtés chez nous & même extrêmement estimés par-tout, qui cependant sont façonnés avec beaucoup d'art.

Vins d'Espagne, de Portugal & d'une partie de l'Italie.

Ceux d'Espagne, de Portugal & d'une partie de l'Italie qui sont généralement reconnus pour excellens, sont dans le cas. Ils sont d'un très-grand débit & se conservent dans toute leur force & leur douceur bien des an-

nées. C'eſt par l'art qu'on les qualifie & en aidant la nature. On les façonne ſur le feu, & on les cuit en diminution du quart, du tiers, ou même de la moitié.

Vins de Champagne & de Bourgogne.

Je ne ſache pas qu'en aucun vignoble de France, ſi ce n'eſt en quelques endroits de la Provence, on façonne les vins en les faiſant cuire ſur le feu, mais il eſt certain qu'en pluſieurs lieux on prend beaucoup de peine pour les perfectionner. A Arbois & à Château Châlons on laiſſe le raiſin blanc à cueillir juſques au mois de Décembre & l'on ne le cueille qu'après qu'il a été flétri par la chaleur & par la gelée. Il donne ainſi un vin de liqueur très-excellent, pendant qu'il eſt dans ſa robe.

Mais ſur-tout, il eſt incroyable quels ſoins on emploïe pour préparer les vins de Champagne & de Bourgogne, & l'on peut dire hardiment que leur prix dépend en grande partie de leur préparation.

Il y a trois ou quatre ſiécles que les vins de Bourgogne l'emportoient ſur ceux de Champagne. Ceux de Bourgogne étoient alors les deux tiers plus chers que ceux de Champagne. Cette différence de prix étoit une preuve de la qualité ſupérieure de ceux de Bourgogne; ce qui ne pouvoit venir que de la mauvaiſe façon, dont on préparoit alors ceux de Champagne, puiſqu'en mille cinq cens cinquante-neuf ce-

lui de Champagne l'emportoit à ſon tour ſur celui de Bourgogne, d'un tiers pour le prix. Aujourd'hui ſi le vin de Bourgogne ſe vend trois cens livres ſur les lieux, celui de Champagne ſe vendra ſix, ſept & huit cens livres, mille & douze cens, quoique la jauge ſoit plus petite d'un huitiéme & un tiers que celle de Bourgogne. Ce ſont là des faits connus, qui ſe paſſent pour ainſi dire à nos portes & qu'on ne ſauroit expliquer par la ſuppoſition de la fantaiſie, ou de la bizarrerie dans le goût de ceux qui ont fait monter ces vins à un prix ſi extraordinaire.

Il y a de même en France des vignobles qui produiſoient autrefois les vins les plus renommés & qui aujourd'hui ne produiſent que des vins très-communs. Ce qui ne ſauroit venir que de la mauvaiſe culture de la vigne & de la mal-façon du vin. Les plus prévenus ſeront donc forcés de convenir qu'on peut quelquefois par des ſoins, faire changer la qualité des vins & que leur bonté, leur prix & leur débit dépend beaucoup de la façon qu'on leur donne : Et c'eſt de cette façon, qui dépend des ſoins & des précautions, dont il s'agit dans la queſtion que je vais examiner.

Pour traiter ce ſujet je ne ſortirai point des termes de la queſtion. Elle eſt ſi clairement énoncée que je la ſuivrai pié à pié.

L'Illuſtre Société fait avec raiſon dépendre la perfection des vins de cinq circonſtances prin-

cipales. 1°. De l'exposition de la vigne & de la nature du terrein. 2°. Du plant. 3°. De la culture. 4°. De la vendange. 5°. De la cave & des tonneaux. Tout cela doit concourir à la perfection du vin.

ARTICLE SECOND.

Exposition & terrein de la vigne.

Le prémier point qui peut beaucoup influer sur la qualité & la bonté du vin, c'est l'emplacement, l'exposition & le terrein de la vigne. Si ces circonstances étoient contraires ou extrêmement défavorables, vous perdriés votre peine, votre tems & votre argent, en cherchant à donner à votre vin quelque réputation. Quoique vous puissiés faire pour le façonner, il sera toujours malgré vos soins mauvais, rebuté & mal-sain.

1°. Elle ne doit pas être plate, ni dans un terrein bas. Dans cette situation elle pourroit produire beaucoup, mais le vin en seroit verd, plat, aqueux & peu vineux. Il ne pourroit même se conserver long-tems & le raisin seroit sujet à la pourriture.

2°. Le terrein doit être saigné avec le plus grand soin. Sans cela le raisin court risque d'essuyer des gelées tardives au printems, qui le retardent, & en automne des gelées hâtives, qui interrompent la séve & arrêtent la maturité. La vigne pour donner du bon vin

ne doit point perdre de tems à pouſſer au printems, ni être arrêtée dans la maturité du raiſin en automne. Souvent même le raiſin y pourrit avant que de mûrir.

3°. Le voiſinage des marais & même de vaſtes terres couvertes d'herbes, le voiſinage des bois & des brouſſailles détériorent auſſi la qualité du vin, par l'excès des vapeurs, de l'humidité, des exhalaiſons, & des tranſpirations, qui s'élevant de ces terreins là, retombent ſur les terres voiſines, & produiſent ſur les raiſins les mêmes inconvéniens dont j'ai parlé dans les deux articles précédens.

4°. Les terreins dont la terre eſt légére donnent du vin plus délicat & les terreins dont la terre eſt forte le donnent plus ferme & plus fier. Tout excès d'une ou d'autre part eſt nuiſible à la bonté du vin. Celui qui eſt délicat pourroit devenir fade & le ferme devenir groſſier.

5°. Une vigne pour produire de bon vin doit être penchante. Dans cette expoſition les vapeurs n'y ſéjournent pas & le ſoleil y répand mieux ſa chaleur. Si la pente a plus de quarante à quarante cinq degrés, il y faut des murs de diſtance en diſtance, qui la mettent à cette pente là. Ce ſont des murs ſecs ou à chaux & à ſable, ou ſimplement récrépis. S'ils ont une longueur un peu conſidérable, ou quelque hauteur, on les fera en rentrant au milieu & courbes en dedans, afin que la pouſſée des terres agiſſe ſur les deux extrèmi-

tés, qu'on aura ſoin de conſtruire de gros & de peſans matériaux. Il n'eſt pas difficile de comprendre les raiſons d'un tel procédé.

Qu'on ne s'imagine pas que ces terres penchantes ſoient exemptes d'eau, elles y ſont ſujettes comme les autres & les effets y ſont plus funeſtes encore, puiſque dans les ſaiſons pluvieuſes, ces eaux intérieures venant à groſſir, elles entraînent la terre, les ſeps & les murs. On peut voir dans deux des mémoires couronnés par l'Illuſtre Société la maniere de faire les pierrées & de les tracer ou diriger.

Il arrive quelquefois qu'on a jouït d'une vigne pendant long-tems, ſans y avoir apperçu aucune trace d'eau ſouterreine & qu'il en paroît enſuite; ce qui vient de ce que l'ancien canal naturel ou factice s'eſt obſtrué & de ce que l'eau s'eſt faite une nouvelle iſſue. Très-ſouvent en faiſant les tranchées pour ſaigner une vigne, j'ai rencontré une ancienne pierrée que le tems avoit bouché.

6°. Les plus fameux auteurs d'agriculture anciens & modernes ont indiqué un moyen facile pour connoître ſi une terre eſt propre à produire de bons fruits & en particulier de bon vin. L'on doit conſulter le goût & l'odeur du terrein. Le goût, en mettant une poignée de terre dans un verre plein d'eau nette & paſſant enſuite cette eau dans un linge. Si vous trouvez en la goûtant qu'elle ait une ſaveur âcre & amére, le vin aura le même

défaut. Par l'odeur, il faut prendre un peu de terre dans la main & la flairer, ce qui fera connoître sa bonne ou sa mauvaise qualité. Quant à moi je n'ai jamais eu occasion de faire cette expérience, n'aïant jamais établi de vigne à neuf.

7°. Les situations les plus avantageuses sont celles qui se trouvent entre le midi & l'orient, & à l'abri de la bise & du joran, deux vens qui sont également funestes à la qualité du vin. Les côtaux moyennement élevés, exposés à des vens doux, produisent le meilleur vin.

8°. Les vignes dont on attend du vin choisi doivent être fermées de murailles. Sans cela les insectes, les oiseaux s'y jettent & mangent toujours les grains les plus mûrs, qui auroient donné le vin le plus agréable & le plus savoureux, ce qui diminue également la qualité & la quantité de la recolte. Ajoutés que les terres closes de murailles sont mieux abritées, & conservent plus long-tems la chaleur.

Les seps de muscat seront placés au pied de ces murs de clôture, dans une exposition chaude & là ils viendront fort bien en treille.

ARTICLE TROISIEME.

Du plant de la vigne.

La diverſité des terroirs contribue beaucoup à donner de la qualité au vin. Je ſais cependant par une longue expérience que dans les mêmes lieux & aux mêmes expoſitions, un particulier tire quelquefois un vin ſupérieur à celui de ſon voiſin. Diverſité qui dépend beaucoup de l'eſpéce du plant. Et ſi l'Italie a toujours été célébre par ſes bons vins, n'eſt-ce point en bonne partie que les Romains, ces conquérans de l'univers s'étoient appropriés les eſpéces de raiſin les plus exquiſes ?

Pluſieurs de nos vignes pêchent à cet égard. Ce n'eſt pas que nos peres en les plantant aïent manqué de prudence. Au contraire, crainte de ſe tromper ſur l'eſpéce de plant qui convenoit le mieux à leurs terres, ils en mêlerent pluſieurs, en ſe propoſant ſans doute de propager ceux qui réuſſiroient le mieux & de détruire les moindres. Mais il eſt arrivé que les inférieurs ont mieux réſiſté aux caſualités, & qu'aïant pouſſés beaucoup de bois, les vignerons ignorans ou avides les ont provignés préférablement : & lorſqu'ils connoiſſent des ſeps de fendans, ils ne les provignent pas, parce diſent-ils, qu'on les mange & qu'ils ne croiſſent ni la vendange ni le moût.

1°. De tous nos raiſins blancs, il en eſt trois eſpéces que je préfére à tous les autres.

Le fendant qui les ſurpaſſe tous ſans conteſte, la blanchette & la petite rougette. Je me ſers ici du terme de nos païſans, qui leur donnent le titre d'Alloy ou comme ils diſent d'Allay. J'ai toujours cru que le nom de Deſallays venoit de-là & que par ce nom on avoit voulu exprimer la bonté de l'eſpéce de raiſins établis dans cet endroit.

L'Alloy blanchette a la feuille blanchâtre & comme farineuſe deſſus & deſſous, mais principalement deſſous & moins découpée que l'eſpéce ſuivante.

L'alloy rougette eſt de deux eſpéces, la grande & la petite, qui a les feuilles plus petites, c'eſt de cette derniére dont il s'agit. On lui a donné le nom de rougette, parce que dans le tems que les feuilles paroiſſent & ſe développent elles ſont rougeâtres. La rougette réſiſte mieux aux caſualités du printems, & nourrit mieux ſa fleur, mais ſi elle pouſſe moins de raiſins, ils ſont de meilleur goût.

La blanchette eſt plus fertile, ou du moins elle paſſe toutes les autres eſpéces dans les années favorables. Elle pouſſe d'ailleurs moins de bois, ce qui la rend plus difficile à provigner.

Enfin, de tous nos raiſins les plus excellens & les moins ſujets à la pourriture ce ſont les fendans entés. Indépendamment de l'enture, ils donnent un ſuc plus mouelleux & plus épais & l'enture augmente encore ſa délicateſſe. C'eſt à quoi les propriétaires doivent faire

une ſinguliére attention, & profiter de ce moïen pour extirper de leurs vignes le mauvais plant & en ſubſtituer un meilleur.

Il devroit ſur-tout y avoir une défenſe expreſſe contre les raiſins oſſarts, que nous appellons gouais. Cette eſpéce de plant donne de très-mauvais vin & très-mal ſain.

2°. Pour me procurer des croſſettes ou chapons, j'ai cueilli en automne & planté avec ſuccès, des ſarmens pris ſur des treilles, pour faire des vignes baſſes & réciproquement. J'en ai planté qui avoient du bois vieux & de ceux qui n'en avoient point, elles ont également réuſſi. Il m'a ſuffit que le plant fut de bon alloy.

J'en ai pour l'ordinaire une pépiniére, pour en tirer dans le beſoin des plants enracinés ou chevelus que nous appellons des *pudrettes*. Pour établir ma pépiniere, après avoir bien foſſoyé la planche que je lui deſtine, je prends après vendange par un tems ſec, des bouts de ſarmens du meilleur plant, qui aient quatre boutons bien mûrs & bien formés. Je fais à la diſtance de demi pied des trous en terre avec un bâton & j'y gliſſe mes croſſettes de maniére que le troiſiéme bouton ſoit à fleur de terre, & je remplis le trou de terre bien menuiſée. Sur cette plantation, je répand environ un pouce de déblais de bâtiment, ou à ſon défaut du ſable fin. De cette maniére plus d'une fois j'ai eu quelques raiſins dès la ſeconde année, & les ayant tranſplantés & provignés

ils ont dans peu été mis à fruit. Si même il falloit quelque dépense pour faire venir de dehors de bon plant il ne faudroit pas la regretter. En ce cas vous aurés soin de faire envelopper, emballer; ou encaisser à proportion de l'éloignement vos sarmens à crossettes ou à entes. Ceux qui ont fait des plantations d'arbres connoissent tout cela; & les précautions qu'il faut prendre, lorsque quelque contre-tems empêche qu'on ne mette en terre ces plants.

3°. Les seps seront espacés de deux pieds ou deux pieds & demi & disposés de façon qu'ils ne se fassent pas ombre les uns aux autres. Il seroit donc fort à propos que les vignerons prissent la coutume de les planter en ligne & de les provigner par rangées: on donneroit ainsi la facilité aux ouvriers d'exécuter commodément toutes leurs opérations, sans courrir le risque de froisser ni rompre les raisins, les sarmens & les échalas, au soleil de pénétrer à travers les seps, & à l'air de circuler dans les intervalles: tout cela est absolument nécessaire pour la perfection du vin. Si même la vigne est considérable, on y feroit de distance en distance des allées pour la commodité.

4°. Les seps de huit à dix ans, tout le reste égal, produisent un vin plus ferme plus mouelleux & de meilleure qualité que les seps plus jeunes: mais ils sont plus sujets à périr par le froid.

5°. Je ne sais si je me trompe, mais je voudrois que tous les lots de vignes de cinq ou six poses eussent une certaine quantité de raisins

ſins muſcats & ils parviendront fort bien en maturité, ſi le vignoble ſeulement eſt médiocre & qu'on les ménage ſuivant les régles que je preſcris. C'eſt ce que j'ai éprouvé. Je remarquerai auſſi en paſſant que les ſeps de muſcat doivent être tenus plus élevés & leurs ſarmens liés plus fortement que les autres plants, par la raiſon qu'ils ſont plus gros & plus vigoureux.

ARTICLE QUATRIEME.

Culture de la vigne.

Il eſt démontré que la bonne culture de la vigne faite en bonne ſaiſon & un amendement modéré, employé convenablement, contribue beaucoup à donner de la qualité au vin. Sans culture, au lieu de raiſins, nous n'aurions que du verjus & des lambruches.

Les labours faits à propos & par un tems ſec peuvent même en peu d'années changer la nature d'un ſol, qui n'a pas des vices eſſentiels, adoucir le grain de la terre, en changer ou pour mieux dire en développer les molécules & la rendre ainſi de plus en plus propre à produire de meilleur vin.

1°. Si le terrein n'a pas trop de pente, vous ferés un fort bon ouvrage de lui donner un labour avant Noël, après avoir taillé les ſeps par un tems doux & ſec, & ſi le terrein eſt maigre, après y avoir épanché du marc de raiſin, du terreau, des raclures de cour ou de bucher, du

fumier multiplié par des gazons posés alternativement, couche par couche, consumés & incorporés. Ce sont là les engrais dont on peut couvrir de tems en tems le terrein ingrat en automne.

Au printems, on répandra sur les vignes, des terres, des marnes & des déblais de bâtimens qui seront portés pendant l'hyver.

Quant aux curures de mares, d'étangs & de fossés elles ne doivent être emploiées en aucune saison, qu'après les avoir laissé épurer, sécher & mûrir pendant une année, & alors si elles sont bien meubles, on s'en servira en automne, comme du marc, des terreaux, &c. avec ces précautions bien-loin de détériorer son vin on lui procurera une bonne qualité. Le raisin mûrira plûtôt, résistera mieux aux gelées, à la brulure &c. & donnera un jus plus gluant & plus épais.

2°. C'est dans cette saison, je veux dire en automne, qu'on fait les meilleures provignures. Si l'on n'avoit pas répandu sur le terrein quelqu'un des engrais dont je viens de parler, on y mettra un peu de fumier, ou des rapures de corne. Ce n'est que dans les fosses à provins qu'il devroit être permis de mettre du fumier. Lorsqu'il y est mis en petite quantité, il fortifie le plant & le met en état de produire en son tems du bon fruit. Le proverbe Allemand dit *fumier passe science.* (*) Il ne

(*) *Mist ist über list.*

doit pas être appliqué à la vigne. On n'y mettra point de fumier par dessus, mais seulement dans les provignures & encore avec beaucoup de modération. Du fumier de vache aux terres légéres & du fumier de cheval ou mêlé, ou de la suïe aux terres fortes. C'est ma régle. Il faut toujours aux vignes un amendement modéré & proportionné à la qualité du terrein ; si l'on veut se procurer de bon vin, il faut que les sucs & les parties végétales, que fournissent les engrais, puissent être recuits par la chaleur.

3°. Les provignures doivent être placées assez profondément, pour qu'on n'ébranle pas les méres en fossoyant, mais plus profondes dans les terres légéres & moins profondes dans les terres fortes : sans cela la chaleur du soleil désséchéroit les prémiéres & ne sauroit pénétrer dans les secondes.

4°. Il faut tenir bas les seps. Ils profitent mieux de la réverbération du soleil & des raïons qui réfléchissent de la terre. Les hautains donnent du vin verd & plat, & les vignes élevées sur les arbres à la maniére de divers païs ne donnent que des aigrets dans le nôtre.

5°. On ne laissera aux seps que trois coursons, ou *cornes* & à châque courson, ou *cornes* seulement un bouton, outre le petit qui est au dessous & que nous appellons le borgne.

Plus de bourgeons & de sarmens feroient du tort à la plante & ombreroient trop le rai-

ſin. (*a*) La taille ſe fait en pied de biche & de maniére que les pleurs de la vigne ne tombent pas ſur le bouton. Ce manque de précaution peut nuire en même tems à la qualité & à la quantité de la recolte.

6°. Les ſeps ſeront bien nettoïés de tous les faux boutons, de la mouſſe & des chevelus qui croiſſent entre deux terres. Tout cela partage très-mal à propos la ſéve, affoiblit le raiſin, multiplie les feuilles & retarde la maturité du fruit. On reconnoîtra un vigneron ſoigneux s'il eſt attentif à retrancher les *ſougnons*, ou courſons ſecs qui défigurent le ſep.

7°. Châque ſep aura ſon échalas, qu'on aura ſoin de placer de maniere qu'il ſoutienne le ſep & les ſarmens ſans donner que le moins poſſible d'ombre au raiſin. Il n'y a que les vignes dont on ne veut faire que du verjus, qu'on laiſſe ramper ſur terre, toutes les autres, les baſſes qui ſont les nôtres, les moyennes qui ſont les hautains, & les hautes qui s'élévent ſur les arbres doivent être ſoutenues.

8°. Il faut être très-attentif à la feuille pour ne point retrancher de ſarment utile & pour n'en point laiſſer d'inutile & de mal placé. Dans le prémier cas, on diminueroit à pure perte la recolte & on défigureroit le ſep, & dans le ſecond cas, on partageroit inutilement la ſéve & on donneroit au raiſin un ombrage funeſte.

(*a*) En taillant avant l'hiver, ou peut laiſſer un peu plus de bois au deſſus du bouton.

9°. Après avoir ébourgeonné, il faut abattre les folans ou *rebiaux* & les vrilles ou *fourchèttes* : ouvrage que nous appellons *rebioler*. Sans cela le raisin trop couvert reste verd, & pourrit avant sa maturité : & même si ces folans restent jusqu'à la vendange, ils tombent dans les seilles des vendangeuses, & ne servent qu'à communiquer leur acidité au moût.

10°. On attachera avec précaution les sarmens à l'échalas, en prenant garde de n'étrangler aucune grappe & de ne point mettre d'obstacle à la circulation de l'air entre les sarmens. Ces négligences feroient du tort au vin.

11°. La paille doit être assez forte pour qu'elle ne puisse être rompue par l'orage. Un sep délié ne sauroit amener ses raisins à leur perfection.

12°. Les vignerons seront attentifs à nettoyer les seps des vers, ce sont les Urebecs, qui piquent les raisins, & à arracher toutes les feuilles roulées qui renferment les œufs de ces insectes. Ces vers occasionent la pourriture de la grappe, & donnent un trés-mauvais goût aux grains dans les quels ils se logent, & par conséquent à la vendange qui en provient.

13°. Après que tous ces ouvrages sont finis le vigneron doit encore parcourir ses vignes, pour voir si tout y est en bon ordre, si aucun sep n'est délié, si aucun échalas n'est arraché, si aucun folan, si aucune vrille n'ont échappés à l'œil des ouvriers, si aucune grappe ne touche la terre &c.

14°. Enfin, on esherbera dans la saison. Il n'y a personne qui n'en comprenne les raisons. Ces plantes parasites donnent un ombrage & entretiennent une humidité qui arrête la maturité du raisin. On peut juger par-là combien on fait de tort au vin en chargeant les vignes de plantages ou de légumes.

Tous les auteurs qui ont écrit sur la vigne défendent particuliérement qu'on y plante aucun choux. J'ajouterai qu'il en faut bannir absolument les courges.

Les différens labours qu'exigent les vignes sont si bien connus que j'ai cru devoir en omettre le détail. (*a*)

ARTICLE CINQUIEME.

De la vendange.

Jusques à présent nous avons indiqué les attentions & les ouvrages que les vignes exigent pour procurer au vin une qualité supérieure. Mais cela ne suffit pas. Il s'agit encore de faire la vendange, & de gouverner le vin, lorsqu'il est dans le cellier. Commençons par les attentions que méritent les utencilles qui appartiennent à la vendange, la cueillette & le pressurage des raisins. Ces attentions sont essentielles.

1°. A l'approche de la vendange préparés vos

(*a*) Plus on les multiplie, & mieux ce sera; mais jamais par la pluie.

tonneaux, vos cuvots, vos cuves, votre preſſoir avec tous ſes utencilles, vos celliers & vos caves. Il faut les mettre en état avec la plus ſcrupuleuſe exactitude. Il n'eſt pas cependant d'articles, plus négligés que ceux-là, dans les lieux de vignobles que je connois, & il n'eſt pas douteux, que cette négligence n'inférior e conſidérablement nos vins. Nos manouvriers ne manquent ni de force ni d'adreſſe ni d'intelligence : mais je le dis à leur honte, ils manquent tout-à-fait de goût pour l'ordre, la régularité, la propreté, la ſymmétrie & l'arrangement ; ſi on les en croit tout eſt toujours aſſez propre, aſſez régulier & aſſez net. Ne vous en rapportés donc ni à eux ni à perſonne, lors qu'il s'agira de voir ſi vos utencilles de vendange ſont en bon état.

Le jour avant que de faire relier vos tonneaux, ſortés les & les défoncés pour leur donner de l'air. Ceux qui auront la moindre atteinte de moiſi, de punais, de renfermé ſeront lavés même avec de l'eau chaude, s'il eſt néceſſaire, frottés fortement avec un vieux balais & expoſés à l'ardeur du ſoleil, avant que de leur remettre le fond.

Si c'eſt par votre faute, propriétaires, que vos vaſes vuides ſont en mauvais état, vous n'ètes pas dignes de vivre dans un païs de vignoble comme le nôtre & vous devés vendre vos vignes à des gens plus ſoigneux que vous ne l'ètes. Voici ce que tout homme qui a des tonneaux vuides, doit faire pour les conſerver de

maniére qu'il puiſſe s'en ſervir preſque ſur le champ & après les avoir rincé avec de l'eau fraiche.

Lorſque vous les aurés vuidé, il faut les laiſſer égouter une couple de jours. Vous y brulerés alors deux ou trois feuilles de papier ſoufré. Quelques jours enſuite vous y en brulerés encore autant. Si l'on craint que la piéce ne ſoit pas entiérement ſéche on réïtérera cette précaution. De cette maniére un tonneau ſe conſerve ſain très-longtems, & pour l'employer ſans courir le riſque de donner un mauvais goût au vin, il ſuffira de le rincer avec de l'eau nette, pour faire paſſer le goût du vieux ſoufre. Mais ſi l'on craignoit le coulage, on y feroit une bouilliture d'eau chaude: ou bien après avoir emploïé l'eau fraiche, on y bruleroit un verre d'eau de vie forte, qui fait promptement renfler les vaſes & remettre les douves des tonneaux à leur place naturelle. Je penſe qu'on n'ignore pas qu'il faut faire cette préparation avec quelque précaution pour prévenir tout fâcheux accident.

Revenons aux tonneaux défoncés qu'on vient de relier. Il eſt néceſſaire d'examiner s'ils ont une odeur agréable; ce que vous ferés ou en tenant le nez ſur l'embouchure, pendant que vous frapperés avec un marteau ſur le fond, ou en portant le nez ſur le trou du bondon, après avoir ſouflé dans le tonneau de toutes vos forces. Les tonneaux qui jugés ſains, auront une agréable odeur ſeront lavés avec de

l'eau bouillante, dans laquelle vous aurés jetté quelque piéce de marc de raiſin, pris ſur le preſſoir, & deux bonnes poignées de feuilles de pêcher, & on met dans le tonneau demi livre de ſel commun. On roule & on agite fortement le vaſe & après en avoir verſé & égouté l'eau, on le rince avec de la fraiche. On l'égoute encore & on y brule deux ou trois feuilles de papier ſoufré. Ce n'eſt qu'alors que votre vaſe eſt prêt à recevoir du vin, je veux parler du nouveau, car s'il s'agit de vin vieux il n'y faut point de ſoufre ou très-peu.

Les tonneaux équivoques ſeront bouillis comme il eſt dit ci-deſſus, avec cette différence qu'on ajoutera au ſel commun, quart de livre d'alun de roche ou même le double ſuivant le dégré de crainte qu'on peut avoir.

Si vous aviés quelque ſoupçon que ces moïens ne fuſſent pas ſuffiſans, il faut emploïer des remédes plus efficaces. On remplira d'eau nette le vaiſſeau, pendant ſept ou huit jours, ou l'on emploiera la chaux vive, les lies nouvelles bouillantes, ou les lies tirées bouillantes de l'alambic. Mais comme j'ai remarqué qu'en roulant le tonneau, ces lies chaudes s'attachoient aux parois, il faut les détacher ou en défonçant le tonneau pour le laver & le frotter avec le balais, ou en y mettant de l'eau chaude qu'on brouillera & gazouillera &c. en la roulant & en l'agitant avec une chaîne de fer. Après cela vous donnerés à ces tonneaux une bonne odeur en y mettant pour les rincer une couple de ſeaux

d'eau chaude dans laquelle vous aurés fait infuser des coriandes, de l'anis & du fenouil pilé, de châcun une once &c.

On emploie pour l'ordinaire quelqu'un de ces derniers moyens pour affranchir les fustes neuves, mais souvent je me suis contenté de les laver deux fois à l'eau chaude & ensuite avec cette derniére décoction, & je m'en suis bien trouvé.

Quoi qu'il en soit nous ne saurions trop prendre de précautions pour bien préparer nos tonneaux. Bien des propriétaires sont très-peu attentifs à un objet de si grande importance. Mais sur-tout les commissionnaires laissent pour l'ordinaire les fustes si long-tems croupir sur les ports, que ce seroit un miracle si quelques-unes, revenoient bien conditionnées. Il semble que la police pourroit aisément rémédier à cette négligence funeste à bien des égards. Non seulement elle détériore nos vins & en réhausse le prix, mais encore elle occasione une grande consommation de bois.

Tous vos cuvots & vos utencilles seront soigneusement lavés avec de l'eau fraiche & exactement frottés aussi bien que le lac ou le bassin de votre pressoir, jusqu'à ce que l'eau en sorte aussi nette que vous l'avés mise: & même il seroit bon de rincer le tout avec la décoction que j'ai ci-dessus prescrite.

Votre cellier & votre pressoir seront aérés, balayés & arraignés avec soin, & vous ôterés la poussiere & les ordures qui sont tombées

pendant l'année ſur l'écroue. Aucune de ces attentions ne ſauroit être impunément négligée, & il ſeroit très-convenable qu'il y eût des ſoupiraux à vos celliers & à vos preſſoirs, pour peu qu'ils fuſſent humides.

2°. Tout étant ainſi préparé il s'agit de déterminer le tems précis où le raiſin doit être cueilli pour donner de bon vin.

On ne ſauroit porter plus loin les attentions à cet égard qu'on les porte en Champagne. C'eſt en effet un point capital pour eux, lors du moins qu'ils ſe propoſent de faire du vin blanc avec le raiſin noir, puiſqu'ils ne ſauroient réuſſir, ſi le raiſin eſt trop mûr & qu'ils n'ont qu'un vin inférieur ou de détour comme ils diſent, ſi le raiſin n'a pas atteint une maturité ſuffiſante.

Quant à nous en vendangeant trop tôt nous avons du vin verd, & trop tard nos vins manquent de force : deux vices qu'il eſt à propos de prévenir.

Nous avons pluſieurs marques pour connoître ſi nos raiſins ſont parvenus à la maturité requiſe & s'ils ſont prêts à être cueillis. 1°. Lors que les vignes ſont en grande partie dépouillées de leurs feuilles, puis qu'alors la ſéve eſt arrêtée & le raiſin ne tire plus de nourriture. 2°. Si la queue de la grappe, que nous appellons le portoir à changé ſa couleur verte & qu'il en ait pris une brune. 3°. Si la grappe eſt pendante : ce ſont là tout autant de ſignes certains qu'elle n'a plus de vie 4°. Si la grappe & les

grains se détachent aisément; il en est ainsi de tous les fruits mûrs. 5°. Si la pourriture attaque le raisin & qu'elle ait déja fait quelque progrès. Il ne faut pas confondre la pourriture de maturité, avec celle qu'occasionent les vers: la qualité du vin exigeroit qu'on donnât aux grains piqués des insectes, le tems de tomber ou du moins de sécher. 6. Si le jus est savoureux, doux, épais & gluant. 7°. Il faut penser à vendanger & faire les préparatifs nécessaires à cette recolte, dès que les néges sont descendues à mi-côte. 8°. Dès que le froid a fait descendre le thermométre de l'Illustre Société à huit dégrés ou environ au dessous du tempéré. On commencera par les vignes les plus exposées à la gelée, sans cela les propriétaires seront en souffrance.

Dans la plûpart de nos vignobles, c'est la police qui est chargée de juger de la maturité du raisin & de fixer le jour de la recolte de châque quartier. C'est là un très-grand obstacle à la perfection de nos vins. Et encore les bans de vendange se mettent suivant des régles établies d'ancienneté, dont on ne se départ jamais, & qui ne sont pas toujours fondées sur l'état actuel du raisin. Les vignobles qui voudroient améliorer leurs vins devroient prendre cet article en considération, en prenant garde qu'en rémédiant à un mal, on ne tombe dans un plus grand encore.

3°. Nous voici arrivés à la cueillette du raisin. Les Champenois vendangent à trois différentes reprises, & châcune à ses heu-

res particuliéres. Nous ne prescrivons pas cette méthode, je ne l'indique que pour montrer que si les païs étrangers fournissent des vins plus recherchés que les nôtres, ils y donnent aussi des soins tout extraordinaires. Nous ne voulons rien proposer qui ne soit très-praticable.

D'abord les propriétaires veilleront que les vendangeuses ne cueillent les aigrets ou les raisins tardifs, qui poussent souvent au bout des branches, & qu'elles ôtent les bouts de sarmens, les feuilles, les queuës de folans, qui tombent dans leur seille : tout cela a une acidité qui est communiquée à la vendange. Il ne faut pas s'en rapporter là-dessus aux vignerons, qui ne se mettent en peine que de la quantité & nullement de la qualité.

De meme, si les propriétaires sont soigneux, ils seront attentifs que les vendangeuses n'égrainent pas les raisins. Rarement elles ramassent les grains tombés, sur-tout s'il fait froid, des brouillards ou de la pluie. Cette perte de quantité est considérable, mais elle n'appartient pas à la question. Il s'agit de se procurer de bon vin sans se mettre en peine de la quantité. Mais la perte de la qualité est beaucoup plus considérable encore, puisque les raisins les meilleurs & les plus mûrs, les raisins qui pourroient donner les plus excellens vins, sont ceux qui tombent par l'ébranlement des seps, par le frottement des habits ou par la secousse causée en détachant la grappe. Sur ce principe il est facile de juger quel est l'instrument le plus convenable pour cueillir le raisin.

Dans le païs de Vaud la coûtume eſt de ſéparer du ſep, avec l'ongle du pouce droit, la grappe, par le nœud de la queue ou du *portoir*. Dans le Vuilly, à Morat, au Comté de Neufchâtel, le long du lac de Bienne, en Champagne on emploie à cet uſage la ſerpette. Ces deux méthodes me paroiſſent défectueuſes, quoique la ſeconde le ſoit moins. Dans l'une & dans l'autre on ébranle plus ou moins violemment le ſep & les grappes qui ne peuvent que s'égrainer par la ſecouſſe & s'il tombe moins de raiſins lors qu'on emploie la ſerpette, que lorsqu'on emploie le pouce, il faut convenir auſſi que la ſerpette coupe toute la queue de la grappe, au lieu que le pouce la détache vers le nœud. Enfin l'ébranlement cauſé au ſep par ces deux façons fait également tomber les bouts de ſarmens & les feuilles dans les ſeilles des vendangeuſes, qui pour l'ordinaire ne ſe donnent pas la peine de les ôter.

Mais on préviendroit tout à la fois ces divers inconvéniens, s'il étoit établi que les vendangeuſes ſe ſerviſſent de ciſeaux. Elles auroient beaucoup moins de peine & l'ouvrage ſeroit plus expéditif, & comme il n'y auroit point d'ébranlement, les folans &c. ne tomberoient point dans les ſeilles & les meilleurs raiſins ne ſe perdroient pas ſous les feuilles.

4°. Il ſeroit fort à ſouhaiter que le raiſin pilé ne reſtât pas long-tems dans les cuves à l'ardeur du ſoleil, dont la chaleur pénétrant la vendange la fait promptement fermenter & même

avec violence, dès que le moût eſt entonné, ce qui eſt un mal. Jamais nos vins ne ſont plus agréables & d'un meilleur débit que lors qu'ils fermentent *tard, foiblement & long-tems*. Il convient donc d'éviter tout ce qui peut les mettre en émotion.

5°. Il eſt établi dans les vignobles, où les propriétaires reçoivent la vendange au prix qui en eſt réglé par la police, que les vignerons commettent un abus très-contraire à la bonne façon du vin. Ils pilent le raiſin à l'excès, au point qu'ils applatiſſent les grappes & les bouts de ſarment, ce qui ne peut donner qu'une très-mauvaiſe qualité au vin, d'un côté parce qu'ils écraſent ainſi les raiſins les moins mûrs & même les aigrets & de l'autre qu'ils font ſortir l'acreté de la grappe.

6°. Autrefois ceux qui avoient un lot tant ſoit peu conſidérable de vigne ne ſe faiſoient aucune peine de jetter dans une grande cuve, que nous appellons *écolaire*, le raiſin ſoit entier, ſoit pilé, à meſure qu'on l'apportoit de la vigne. On eſt revenu de cet abus, & l'on a compris qu'une vendange blanche qu'on laiſſe cuver pendant quelques jours ne peut que contracter une acidité & une acreté très-déſagréable. On a préféré pour expédier, de faire quelques preſſoirs de plus & de les conſtruire plus grands. Moins le moût reſte dans le marc & meilleur il eſt; car d'ailleurs on donne toujours vingt-quatre heures pour écouler chaque preſſée. C'eſt beaucoup trop; quiconque trouveroit le moyen de

les expédier en cinq ou ſix heures contribueroit plus qu'on ne ſauroit le dire à la qualité du vin.

7°. On parle de preſſoirs qui expédient les preſſées en douze heures de tems. Je pourrois copier la deſcription qu'en ont donnée quelques écrivains, mais je veux me borner à ce que j'ai éprouvé plus d'une fois. Quoiqu'il en ſoit, les preſſurages les plus prompts & les plus expéditifs ſont les plus avantageux. Il importe de prévenir la fermentation du moût dans la grappe. Très-ſouvent j'ai oui fermenter la vendange ſur le preſſoir dix-huit heures après y avoir été apportée de la vigne, quelquefois même plûtôt. Cette vendange ainſi échauffée doit néceſſairement attirer le goût qu'il peut y avoir dans les poutres du baſſin & ce goût n'eſt jamais bien bon.

8°. Il ſeroit à ſouhaiter que les ouvriers qui travaillent au preſſoir euſſent l'attention de ne pas ſalir avec la boue qu'ils apportent ſur leurs ſouliers le moût qui coule ſur le baſſin. Nous avons déja preſcrit de bien nettoyer la cave, le cellier & le preſſoir, mais les terres de la vigne, la boue des rues, qui s'attachent aux pieds des preſſureurs détériorent néceſſairement le vin, qui contracte toujours quelque choſe du goût & de l'odeur de tant d'ordures. On ſe trompe ſans doute en diſant que le vin ſe décharge de ces impuretés & de ces parties hétérogenes, ſoit dans la lie, ſoit par l'écume. Le mauvais goût de ces vilenies ne peut que laiſſer quelque impreſſion déſagréable à la liqueur.

9°. Lors

9°. Lorſque la vendange eſt finie, on laiſſe le cellier & le preſſoir ouverts pour les ſécher, & on les balaie. On lave exactement le baſſin, les cuves & tout ce qui en dépend: & après que le tout eſt bien aéré, nettoyé, ſéché & égouté on les referme, mais jamais auparavant.

10°. J'ai une maniére particuliére d'entonner le vin & de le façonner, pendant qu'il eſt moût, & je lui procure par-là une douceur & une force ſupérieures. Tel eſt mon procédé.

Tous mes tonneaux ſont poſés à leur place ſur les chantiers & ſoufrés comme je l'ai dit ci-deſſus, & à meſure que le vin coule du preſſoir juſques à la ſeconde taille, j'en fais porter ſucceſſivement une certaine quantité, comme de quarante à ſoixante pots, dans châcune de ces fuſtes. Le moût qui s'écoule depuis la ſeconde taille ſe met à part pour en faire un vin d'une qualité inférieure, avec le produit d'autres vignes dont les raiſins ne ſont pas bien mûrs. Je partage de la même maniére le produit d'une preſſée ſuivante, entre mes fuſtes, juſqu'à ce qu'elles ſoyent pleines aux trois quarts.

Lorſque le vin commence à fermenter, je verſe dans châque fuſte un quart de pot de bonne eau-de-vie, & je poſe le bondon ſur le trou. Le vin fermente ainſi ſans que j'y touche pendant trois ſemaines. Ce n'eſt qu'à ce terme expiré que je le remplis. Cette méthode répond exactement à toutes les vuës que je me propoſe. Je ſais par une très-longue & très variée expérience que la fermentation développe les eſprits

du vin, & qu'il faut pour qu'ils se concentrent mieux que cette fermentation agisse tard, lentement & long-tems. Or je retarde la fermentation en rafraîchissant le prémier moût avec le nouveau moût : je la ralentis par le même moyen, & en versant le moût à diverses reprises. Cependant le froid survient ; sur-tout si la cave est froide, comme elle doit l'être, pour que tout se fasse à souhait, ce qui retarde toujours davantage cette opération de la nature.

A mesure que la fermentation diminue je ferme plus exactement mes tonneaux & je mets des linges aux bondons, après quoi je remplis tout-à-fait. Un vin entonné avec ces précautions est toujours plus spiritueux ; plus doux, plus ferme, plus propre à se conserver que tous ceux de même crû. Il conserve d'ailleurs sa force & sa douceur en vieillissant. J'en ai fait l'expérience sur plusieurs espéces & qualités de vin. Châque fuste remplie de cette sorte contient une couple de pots de lie de plus que les autres façonnés d'une autre maniére, parce qu'un tel vin se débarrasse mieux de ses parties tartareuses qui font toujours lorsqu'elles abondent, du tort à la qualité du vin.

11°. Je ne puis finir l'article du pressurage, sans relever encore un vice très-commun parmi nous & très-préjudiciable à la qualité de nos vins.

Par nos gros & robustes pressoirs, nous tirons non seulement le jus des raisins, mais

encore celui de la grappe, des pepins, des folans, des feuilles & des bouts des sarmens, qui tombent en très-grande quantité dans les seilles des vendangeuses négligentes.

En plusieurs païs, on ne connoît pas l'usage des pressoirs : ailleurs on ne se sert que de presses, qui montées sur des roues se transportent devant les maisons, qui en ont besoin, ailleurs on a des pressoirs banaux. On se contente de donner quelques tours de vis & le marc sert ou à faire de la picade ou du demi vin, qui est la boisson ordinaire du maître & des domestiques, ou après l'avoir laissé fermenter, on le distille sans y mêler que très-peu d'eau. On comprend aisément que des raisins si modérément pressés doivent donner un meilleur vin, que s'ils l'étoient à toute outrance & à notre maniére.

12°. Si le vin n'est pas destiné à être voituré & transporté sur sa lie, on fera fort bien de le brasser de tems en tems, après que la fermentation est arrêtée. On se sert pour cela d'une chaîne de fer emmanchée d'un long bâton. Par cette opération on dépouille le vin d'une bonne partie de son tartre, qui le rend rude & grossier.

13°. On visitera les tonneaux pour voir s'ils ne coulent & ne transpirent point, afin d'y apporter le reméde convenable. L'article est essentiel non seulement pour éviter la perte causée par le coulage, mais encore pour prévenir l'affoiblissement du vin qui ne peut que

perdre de ſes eſprits par les pores qui donnent paſſage au liquide.

Enfin il faut remplir les tonneaux d'abord tous les huit jours, enſuite tous les quinze jours. Lorſque le mois de Janvier eſt venu, tous les mois ſeulement.

ARTICLE SIXIEME.

Soins à donner au vin en tonneau, ou en cave.

Dans l'article précédent, j'ai expoſé les précautions qu'on doit prendre pour façonner convenablement ſon vin à la vendange & j'ai ſuppoſé qu'il avoit été mis dans des tonneaux de ſapin qui ſont les vaſes d'entrepos, de tranſport ou de marchand & non des tonneaux à demeure. A préſent nous devons examiner les ſoins qu'exige le vin en tonneaux, ou en cave pour le conſerver & augmenter de plus en plus ſes bonnes qualités.

1°. D'abord il faut une bonne cave : la bonne cave fait le bon vin. C'eſt un proverbe commun parmi nous. Pour être telle elle doit être 1°. profonde & voûtée. 2°. Exhauſſée. 3°. A couvert du midi : on profitera des vens de nord & de couchant ou au moins de l'orient. C'eſt à ces aſpects que la porte & les ſoupiraux doivent être percés. 4°. Exempte d'eau. 5°. Plutôt un peu humide que tout-à-fait ſéche. 6°. Eloignée de toute

mauvaiſe odeur, & en particulier des latrines. 7°. Elle ſera tenue proprement. 8°. On évitera de s'en ſervir de dépôt pour toute ſorte de proviſions, comme on le fait ſi ſouvent au païs de Vaud, pour fromage, compotes & pour tout ce qui a des odeurs fortes. Enfin, lorſque j'ai pu faire autrement, je n'ai jamais mis du vin nouveau fermenter dans une cave où il y avoit des vins vieux.

2°. Nous avons entonnés notre moût dans de petits vaſes de ſapin de la contenance de deux ou de trois muids. Il les faut plus gros & d'un autre bois pour conſerver le vin. Nous nous ſervons alors de grands tonneaux de chêne à cercles de fer, qui contiennent quarante, cinquante juſqu'à cent muids. On les appelle foudres & nous les nommons légrefaſſes. Un vin ainſi raſſemblé en groſſe maſſe prend du corps en vieilliſſant & développe de plus en plus ſes eſprits.

J'approuve fort la précaution de ceux qui font peindre en huile ces tonneaux à demeure. Si la cave eſt humide, l'humidité ne pénétrera pas les douves & ne communiquera rien de mauvais au vin, ſi elle eſt ſéche, l'huile fermera les pores du tonneau. Le bois dont on veut faire un bon légrefaſſe doit être un chêne ni trop vieux (*) ni trop jeune qui a la veine droite. On le coupera depuis la fin

(*) Nous appellons en Allemand rothe *Eych* les chênes trop vieux.

de Novembre jusques au commencement de Mars. On préférera les chênes qui portent des glands longs : les chênes blancs ou de haïe qui en produisent de ronds donnent beaucoup de verdeur & de dureté au vin. L'épaisseur des douves sera de deux & demi à trois pouces à la tête suivant la longueur & la grosseur des piéces, & après qu'elles auront été dégrossies elles seront rangées à l'air & exposées à la pluie & au soleil pendant au moins une année. On fera attention que le bois ne soit pas noueux, que les joints soïent exacts & que la portelle soit assez grande pour qu'un homme ordinaire puisse y passer commodément.

3°. Nos vins se perfectionnent en les transvasant, & je ne comprends pas qu'il puisse y avoir encore des personnes qui révoquent en doute le bénéfice des transvasages réïtérés, après les expériences qui ont été faites.

Quant à moi, je me suis toujours fort bien trouvé de faire cet ouvrage au prémier quartier de la lune de Mars par un tems beau & sec. Souvent nos meilleurs vins ne se trouvent pas encore bien clairs dans cette saison, mais cela ne m'a jamais empêché de tirer également mon vin de dessus la grosse lie.

Les légrefasses seront tenus bien propres & auront une bonne odeur. Nous avons indiqué ci-dessus ce qu'il faut faire pour cela, mais je répéterai ici qu'il faut en ôter exactement le tartre. Moins un vin sera chargé de

parties tartareuſes & plus il aura de délicateſſe & de fineſſe. Le tartre le rend groſſier.

Après avoir rincé exactement le légrefaſſe & refermé la portelle j'y fais bruler cinq à ſix feuilles de papier ſoufré, ſi je veux le remplir de vin nouveau: & ſeulement de la moitié ſi c'eſt du vin vieux, pour lequel je n'emploie que du papier ſoufré fin. J'y jette outre cela un quart de pot de bon eſprit de vin diſtilé d'eau-de-vie, faite avec de bon vin, ou à ſon défaut demi pot de bonne eau-de-vie de Languedoc, qui eſt la meilleure que nous aïons.

Je dis que cet eſprit de vin doit être tiré du vin. S'il étoit tiré de la lie, il ne doit point être mis parmi le vin clair & tranſvaſé. Il lui donne un goût déſagréable, il le rend louche, & l'empêche de devenir jamais auſſi net & limpide que ſi l'on s'étoit ſervi de l'eſprit de vin tiré du vin.

A l'approche de la vendange ſuivante ou immédiatement après, je fais un ſecond tranſvaſage comme le précédent, avec cette ſeule différence, que je n'emploie que la moitié de papier ſoufré fin.

Ce deuxiéme tranſvaſage doit être tiré bien au clair, en mettant à part le vin dès qu'il paroîtra louche.

Je fais un troiſiéme tranſvaſage au printems ſuivant & toujours avec les mêmes précautions, pendant cinq à ſix ans & dans la même ſaiſon. A châque tranſvaſage mon

vin prend un œil plus vif & devient plus pétillant.

Après ce terme expiré, je le laiſſe pendant trois ans ſans y toucher, excepté que je le remplis de tems en tems & que je change les pattes des bondons une couple de fois par année. Sans cela le vin prend aiſément le goût d'aigre.

Le vin qu'on met à part dans le tranſvaſage dès qu'il vient louche n'eſt point un vin perdu. Après l'avoir laiſſé affaiſſer, je le ſoûtire & je le fais ſervir à raiſon de ſa bonté.

4°. Si l'on veut avoir un vin capable de ſoutenir l'examen des fins connoiſſeurs, on ſe ſervira pour le rempliſſage de bon vin de la même qualité. Dès qu'on emploïe un vin inférieur on le détériore. A châque fois que je remplis je fais ſortir les fleurs qui s'amaſſent à l'embouchure, en les faiſant dégorger.

5°. En tranſvaſant le vin d'une cave un peu conſidérable, on peut très-aiſément ſe procurer un vin diſtingué, qui ſoutiendra le tranſport le plus éloigné.

6°. En mettant en bouteille du vin nouveau bien limpide, avant ſa ſeconde fermentation, on fait un vin qui a une qualité particuliére. Mais il faut que ce vin ait été tranſvaſé au mois de Décembre & au mois de Janvier précédent & enſuite collé. Les bouteilles doivent être fortes & les bouchons bien ficelés.

7°. Si vous mettés en bouteille avec les pré-

cautions connues & pratiquées par les personnes exactes, un vin mûr bien limpide qui a été déja transvasé une couple de fois, vous pouvés compter d'avoir un vin distingué.

8°. Dans le païs de Vaud, on transvase en plusieurs lieux à la seille & à la brante, mais dans les grandes caves on se sert du soufflet; ce qui vaut beaucoup mieux, à moins que l'on n'ait des vins qui aïent un goût désagréable de terroir. Dans la façon dont je m'y prends pour gouverner mes vins, il n'entre ainsi ni drogue ni ingrédient. Cependant je puis assurer fondé sur ma propre expérience, qu'un vin ainsi ménagé acquiert une bonté supérieure & qu'il se conserve aussi long-tems qu'on veut, avec toutes les bonnes qualités dont le célébre docteur B. Eherhart dans son traité des plantes a rassemblé les lettres initiales, pour former le mot COSTA. *color. odor. sapor. tactus. auditus.*

Voilà bien des minuties & j'aurois honte de les détailler, si je ne les adressois pas à des personnes qui savent que les plus grandes choses tiennent aux plus petites & en dépendent.

ARTICLE SEPTIEME.

Du vin rouge.

Il ſemble que ſans avoir égard au vin rouge, tout ce que j'ai dit juſqu'ici n'a trait qu'au vin blanc qui abonde en effet chez nous. Mais pluſieurs des réfléxions que j'ai propoſées tombent également ſur les deux eſpéces : & le raiſin noir que nos anciens agriculteurs appelloient le mâle par oppoſition au blanc, qui ſuivant eux étoit la femelle, reprend depuis quelque tems un ſi grand crédit parmi nous, qu'il mérite bien un article à part.

Expoſition & terrein propre au raiſin noir.

1°. Comme le raiſin noir pourrit & moiſit facilement & plus facilement que le raiſin blanc, & que le raiſin noir pourri donne un vin très-mal ſain, qui ne s'éclaircit jamais & qui a plutôt l'air de fange que d'une liqueur potable, il ſeroit entiérement déplacé dans les terreins plats ou pleins de fils d'eau, au voiſinage des marais ou dans des terroirs gras & fertiles.

2°. Les ſeps de raiſins noirs doivent être mis dans une terre légére & graveleuſe. Une terre forte donne du vin rouge groſſier & capiteux.

3°. Ce plant ſera placé dans une terre lé-

gére & ſaine en pente, entre l'orient & le midi. Si elle étoit au pied d'une colline, il faudroit que le grain de la terre ſuppléât au défaut de l'expoſition.

4°. Si la vigne a des murs, on y placera les ſeps de muſcats noirs.

Du plant du raiſin noir.

1°. Les plans dont je fais cas & dont je tire un très-bon vin, ſont 1. Le ſalvagnin ou ſervagnin comme nous l'appellons. On le nomme pinaut en Bourgogne. 2. Sur-tout le petit pinaut fendant que nous appellons penotzet. 3°. Le muſcat noir. 4°. Si on veut du vin rouge velouté & foncé, j'ai le petit teinturier d'Eſpagne, raiſin d'un acabit & d'une douceur admirable; il ne pourrit jamais & il ſert à augmenter la couleur du vin rouge & à lui donner de la fineſſe.

2°. Les ſeps de plans rouges durent plus long-tems en vigueur que ceux de blancs. Ils doivent cependant être renouvellés de tems en tems, ſi l'on veut avoir du vin délicat.

3°. L'enture produit le même effet ſur le raiſin noir que ſur le blanc; il le rend plus ſavoureux & plus hâtif. On ſe ſervira de ce moyen pour extirper tous les mauvais plans, qui ne parviennent que rarement à maturité & dont le mêlange fait un tort inexprimable à nos bons plans.

4°. Il faudroit de tems en tems tirer des crossettes ou sarmens de plans rouges de quelque endroit renommé par la qualité de ses bons vins. Les greffes devroient être choisis de même. J'ai des seps qui sont d'origine Lyonnoise & d'autres que j'ai tiré de Bourgogne, qui me donnent un vin supérieur. Et si Neufchâtel à augmenté depuis quelque tems le prix & la qualité de ses vins rouges, c'est qu'il y a eut diverses personnes curieuses, qui à l'envi les unes des autres ont fait venir des meilleurs vignobles étrangers, des sarmens de la meilleure espéce, sans s'effrayer de la dépense.

Culture du plant de raisin noir.

1°. Il faut encore beaucoup moins d'engrais au plan de raisin noir qu'au blanc. Si les amendemens ne sont pas très-moderés ou que le sol soit naturellement fertile, la grappe se charge de grains au point qu'elle en a souvent jusqu'à trois étages. Plusieurs des grains tombent ou pourrissent avant que de mûrir. Cet article est si essentiel qu'il doit être fortement inculqué aux cultivateurs & il fait sentir combien la multiplication du plant noir seroit avantageuse à notre païs qui a un besoin indispensable de fumier.

2°. On voit combien on s'est trompé en répandant çà & là dans un lot de vigne & dans plusieurs piéces de vignes des plans de

raiſins noirs parmi des blancs, puiſque la nature de leur terroir & leurs amendemens doivent varier.

3°. On ne doit mettre pour des plans de rouge que des engrais abſorbans : les rapures de corne, la marne coquillaire &c.

4°. On peut laiſſer aux ſeps de plant rouge quatre courſons ou *cornes*.

5°. Il croît encore plus de faux bois aux ſeps de raiſins noirs qu'aux blancs : il eſt à propos de les retrancher. Je fais cette obſervation, parce que ſouvent à ces ſarmens déplacés il y a des raiſins que les vignerons croient avoir intérêt d'épargner. Mais ſi le propriétaire n'y prend garde, cela fera du ſep un vrai buiſſon, que ni l'air ni le ſoleil ne ſauroient pénétrer; ce qui ſur-tout eſt de conſéquence à l'approche de la vendange, où il faudroit l'un & l'autre pour prévenir la pourriture, vû que ces ſeps ſe dépouillent difficilement de leurs feuilles. Au commencement de ce mois de Décembre, je voïois encore des feuilles ſur ces ſeps là. Tout le reſte de l'article quatriéme doit s'appliquer ici.

Cueillette du raiſin noir &c.

1°. Dans tous les lieux, où la police réglera les bans pour le raiſin noir, on ne ſauroit attendre du vin rouge qui ait quelque qualité. Il doit être cueilli mûr, mais il ne peut rien lui arriver de pire que de pourrir, ce que le

propriétaire prudent peut voir, mais nullement des perſonnes qui n'examinent point en détail & qui voïent ſans intérêt.

2°. On connoît que le raiſin noir eſt prêt d'être cueilli, au goût & à la couleur. Ce ſont là des ſignes non équivoques. Lorſqu'il commencera à pourrir, il faut le vendanger : il vaut mieux des raiſins noirs verds que pourris.

3°. Pour la cueillette des raiſins noirs il faut des ciſeaux : car même au païs de Vaud on ſe ſert ordinairement pour cueillir le raiſin noir de ſerpette, ce qu'on ne fait jamais pour le blanc, en effet il eſt beaucoup plus difficile à détacher.

4°. Les propriétaires qui veulent avoir de bon vin rouge l'égrappent. J'ai ſouvent penſé comment on pourroit encore ſéparer les pepins de raiſin, qui ſont très-âcres, gros & en grande quantité & qui ne peuvent que donner beaucoup d'acreté au vin, ſur-tout lorſqu'on taille le marc ſur le preſſoir.

5°. Je laiſſe cuver une douzaine de jours & même davantage mon vin rouge & cela à proportion que je le ſouhaite plus ou moins foncé.

6°. Je ſépare tout ce qui ſort avant la prémiére taille.

7°. On ne brule point de papier ſoufré dans les tonneaux deſtinés à loger du vin rouge. La fumée du ſoufre ternit ſa couleur &

le fait jaunir. A la place de ſoufre j'y brule une noix muſcade.

8°. Il ne faut mettre dans ce vin en l'entonnant que de l'eau-de-vie diſtillée du vin. Celle de lie donneroit à votre vin une couleur terne & lui ôteroit ſon brillant. Le plus ſûr ſera d'y mettre quart de pot d'eau de ceriſes noires.

9°. On le tranſvaſe au printems bien au clair.

10°. On le met en bouteilles en automne.

11°. Pluſieurs vins rouges de notre païs s'améliorent en y melant une certaine quantité de bon vin ſervagnin de la paroiſſe de St. Saphorin.

ARTICLE HUITIEME ET DERNIER.

Avant que de finir il eſt à propos d'indiquer quelques remédes pour corriger les vices ou les mauvais goûts que les vins peuvent contracter.

Des vins qui deviennent gras en été.

Il arrive ſouvent que les vins qui deviennent gras en été, reviennent d'eux-mèmes en leur prémier état, dès que le froid commence. On voit ainſi que le mal n'eſt pas grand. L'hyver ſuivant pendant les grands froids, vous le tranſvaſerés en y mettant un quart de pot d'eſprit

de vin par char. Toutes les fois que vous le remplirés, mettés y du vin nouveau bien clair & vous aurés du vin meilleur qu'auparavant.

Si cet accident arrivoit à nos petits vins, jettés y quelque bonne lie fraiche, d'un crû ſupérieur & de l'eſprit de vin: roulés le ou braſſés le ſouvent avec la chaîne. Dès que le tems du tranſvaſage ſera venu, ſoûtirés-le & il ſera beaucoup meilleur qu'aucun autre vin du même crû. Si tous les autres accidens qui arrivent au vin pouvoient ſe guérir auſſi aiſément, il ne faudroit pas s'en mettre beaucoup en peine.

Des vins glaireux & peſans.

Si vous avés du vin glaireux & peſant, il faut le tranſvaſer, en laiſſant au fond du tonneau une douzaine de pots que vous mettrés au rebut. Mettés parmi votre vin tranſvaſé la huitiéme partie de bon vin nouveau clair, & un quart de pot d'eſprit de vin. Et il reprendra au moins toute ſa vivacité dès qu'il ſera repoſé.

Des vins pouſſés s'ils ne ſont pas aigres.

Si vous avés du vin qui ſans être aigre, ſoit pouſſé, vous le rétablirés ou le corrigerés en y jettant de la lie nouvelle, & en le braſſant avec la chaîne ou en le roulant de tems

en

en tems. Quelques ſemaines après vous ferés diſtiller ce vin qui vous donnera de bonne eau-de-vie.

Si vous ne voulés pas vous donner cet embarras, vendés le à un vinaigrier qui en tirera bon parti.

M. B. Verzalcha dans ſon dictionnaire des plantes, dit que pour corriger le vin gras tourné, qui a du penchant à s'aigrir, il faut mettre dans le tonneau de la mouſſe terreſtre, en Allemand *Gürtelkraud*, en latin muſcus terreſtris, ou de l'herbe de meliſſe, meliſſa moldavia, que l'une & l'autre de ces plantes empêchent que le vin ne ſe gâte & le rétabliſſent lorſqu'il eſt gâté. M. B. Eherhart dit la même choſe.

Des vins qui ont perdu leur force.

Tranſvaſés les vins qui ſont devenus foibles & mettés y un tiers de bon vin nouveau & ſur un char verſés y demi pot de bon eſprit de vin. Je réponds, qu'il deviendra bon & que vous pouvés le garder encore quelques années, en le gouvernant ſuivant les regles que j'ai propoſées. Ou ſi vous l'aimés mieux, vendés le trois mois après avoir fait ce que je viens d'indiquer.

J'ai ſouvent fait autrefois du vin forcé, qui fermentoit à clos, ſans aucune préparation. J'avois quelques tonneaux de médiocre groſſeur fabriqués avec toute la force poſſible. Je

les remplissois de moût & les laissois sans y toucher jusqu'à l'année suivante & je m'en servois avec un succès assuré pour rendre la vigueur à mes vins affoiblis.

Des vins qui sentent trop le vieux.

Les vins qui sentent trop le vieux peuvent aisément se corriger par un mêlange de bon vin nouveau clair & en le faisant transvaser, quelques jours après. Il devient une boisson très-agréable au bout de quelques mois de repos.

Des vins nouveaux qui se gelent.

Quelquefois les vins nouveaux se gelent en route. Dès qu'ils seront arrivés à leur destination, on les mettra dans une bonne cave où le vin sera bientôt dégelé. Tout de suite on le transvasera avec sa lie, dans des légrefasses fortement soufrés & vous y verserés un pot d'esprit de vin par char. Il n'importe qu'il soit tiré de la lie ou du vin. Soïés sûr que votre vin se remettra parfaitement, & que, qui que ce soit ne sauroit le distinguer d'un autre du même crû, qui n'aura pas essuié cet accident.

Des vins dont les raisins ont été gelés, avant la vendange à la vigne & avant la maturité.

C'est le plus grand mal qui puisse arriver au vin, puisqu'on ne sait qu'en faire. Il manque de force & il n'en acquiert jamais. Il a un déboire incorrigible. Il ne donne que très-peu d'eau-de-vie & encore très-foible & de mauvais goût. On perdroit sa peine en voulant le rendre seulement médiocre par quelques ingrédiens. Toujours il sera malsain. Le seul parti que vous en puissiés tirer est de le vendre à un vinaigrier, qui, s'il entend son métier, pourra en faire d'assez bon vinaigre, après l'avoir fait fermenter avec le marc de raisin. S'il avoit retenu quelque chose de sa mauvaise odeur, il saura bien la déguiser, en l'aromatisant avec de la graine de piment, que nous appellons tête de clou, des coriandes, de la racine d'Angélique, de l'herbe de céléri qu'il dosera de telle façon qu'aucun de ces goûts ne prédominent.

Pour clarifier les vins.

Les maîtres tonneliers pour clarifier les vins ternes s'y prennent diversement & ont châcun une méthode particuliére. Quelques-uns même y apportent beaucoup de façon & y emploient diverses choses, mais ceux qui font le mieux, suivent pour le vin blanc la méthode

des Champenois, & pour le vin rouge celle des Bourguignons. Ils emploïent pour éclaircir le vin blanc la colle de poiſſon, ſavoir deux onces pour quatre cens pots & un peu de crême de tartre pilée. Et pour le rouge ils emploïent des blancs d'œufs & un peu de tartre préparé.

On comprend aiſément qu'aucun de ces ingrédiens ne ſauroit nuire au vin, principalement ſi l'on a ſoin, dès que le vin eſt éclairci, de le ſoûtirer & d'emploïer les baſſiéres à faire de l'eau-de-vie, ou du plâtre de maſſon, ſoit mortier. Il réſiſte mieux que tout autre aux injures de l'air, ſur-tout s'il eſt mêlé d'une partie de ſciure de bois avec du ſable bien pur.

J'obſerverai ſeulement qu'il ne faut pas penſer à clarifier un vin terne ou louche, qu'après les grandes chaleurs, ni dans le mois d'Avril, parce que tous les vins fermentent tant ſoit peu dans le tems de la ſéve de la vigne, à moins que la cave ne ſoit extraordinairement fraîche, ou que le vin ne ſoit fort vieux.

Quoique la colle de poiſſon ne puiſſe faire aucun mal au vin; lorſqu'on le ſoûtire dès qu'elle à produit ſon effet, je préfére cependant de beaucoup d'emploïer la gomme arabique.

Voici comme j'en fais uſage. Je prends pour quatre cens pots, deux onces de gomme arabique belle, claire & nette; je la pile fine comme de la farine & je la paſſe par un

tamis. Je tire quatre ou cinq pots de vin du tonneau, afin qu'il y ait un petit eſpace vuide au deſſus. En verſant cette gomme je remue doucement en rond la ſuperficie du vin, de maniére que la gomme s'étende à droite & à gauche ſur la ſurface. Je mets le bondon à l'ouverture, mais ſeulement avec la main & ſans emploïer le marteau, pour ne pas accélérer la précipitation de la gomme. On n'y touchera point avant quinze jours & on le remplira alors ſans qu'il ſoit néceſſaire de le tranſvaſer. La gomme a ceci de bon, c'eſt qu'elle ne ſe corrompt point dans le vin, qu'elle ſe conſerve, qu'elle eſt très-amie du corps humain & qu'elle ne communique au vin ni goût ni odeur.

Des vins qui ont contracté le goût de moiſi.

Si le vin qui a pris le goût de moiſi eſt nouveau, il faut inceſſament le tirer de deſſus ſa groſſe lie & le tranſvaſer dans un vaſe bien conditionné, dans lequel vous aurés brulé une bonne doſe de papier ſoufré fin. Dès qu'il ſera éclairci, ce qui arrivera bientôt, changés-le de tonneau, & jettés y de la bonne lie nouvelle. Vous y pourrés ajouter une couple d'onces de noïaux de pêches pilés & vous le braſſerés de tems en tems avec la chaîne, pendant une quinzaine de jours. Il

faudroit que le goût eût été bien fort pour qu'il ne fût pas enlevé.

Si vous trouvés trop d'embarras à cette manipulation, faites-en du vin d'absinthe, vous en trouverés les ingrédiens chez l'apothicaire.

Si cet accident étoit arrivé à du vin vieux, faites y la même chose en vous servant de lie fraîche : mais le succès en est beaucoup moins certain, & l'on ne peut en faire du vin d'absinthe.

Des vins rouges vieux trop délicats, qui ont perdu leur couleur, ou qui en ont pris une safranée.

On rend la couleur aux vins rouges & trop délicats qui ont perdu ou changé leur couleur, en y mêlant du vin nouveau foncé, mais sans apreté, ce qui lui seroit très-contraire, en ce qu'il lui donneroit une acidité fade très-désagréable. Vous ajouterés un quart de pot de bonne eau de cérise sur quatre cens pots en le transvasant.

Des vins rouges qui commencent à aigrir ou à arziller, comme nous disons.

Sur quatre cens pots mettés quatre livres de craie blanche pilée fine. Brassés ce vin pendant quinze jours tous les vingt-quatre heures. Après qu'il sera reposé, vous le

ſoûtirerés, en y mettant un quart de pot d'eſprit de vin. Vendés le bientôt. La craie en fermentant abſorbera ſon acidité. Châcun ſait les précautions qu'il faut prendre avec un vin qui fermente fortement & celui-là ſera dans le cas. Si le vin rouge étoit entiéremene aigre je ne connois point d'autre parti à en tirer, que de le vendre à un vinaigrier. Cependant on dit qu'on peut encore le guérir en y mettant quelques poignées de feuilles d'orvale, en latin, horminum ſcarea; en Allemand *Scharlach Kraut*: mais M. Lémeri, dans ſon dictionnaire des drogues, avertit de n'en pas trop mettre, que le vin ainſi corrigé monte facilement à la tête & enyvre.

Pour corriger le goût du ſoufre qui vient du terroir.

Il y a des vignobles qui en certaines années, donnent du vin qui a un goût très-déſagréable de ſoufre. On le corrige en le tourmentant, en le roulant & en le braſſant. Le chariage produira le même effet, de même que les tranſvaſages réïtérés qu'on fera avec la ſeille & la hotte que nous appellons brante & non avec le ſouflet. Quelques-uns ont ſouvent emploïé avec ſuccès des lames de cuivre introduites dans les tonneaux.

En commençant je ſuppoſois de n'avoir que quelques pages à remplir & en reliſant mes cahiers, j'ai été étonné de la multitude de

ſoins que je preſcris à ceux qui veulent avoir de bon vin : d'où j'ai conclu que rien n'eſt plus vrai que cette ſentence qui me ſervira d'épigraphe.

Rien ſans peine.