Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de

Berne

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 3 (1762)

Heft: 2

Artikel: Mémoire sur la culture des vignes

Autor: Anet, Gabriel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382534

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: 28.11.2025

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

IV.

MEMOIRE

SUR

LACULTURE

DES VIGNES,

PAR GABRIEL ANET.

Vigneron à Chailly;

Membre de la Société Oeconomique de VEVAY.

(758) MEMBER ASSESSED TO SELECT LEBRUTIONAL: PAR GERRER ANER, Teglinal at many T. the production of the second of the second of the second tipe tell a section of a very discount but

MEMOIRE

SUR LA

CULTURE DES VIGNES.

L n'est pas douteux, que la culture des fonds, quels qu'ils soyent, doit varier suivant la différence des climats, du terroir & des aspects.

Les vignes de la Vaux, par exemple, se maintiennent de tems immémorial par les provins; pendant que celles de notre Bailliage de Vevay, ne peuvent se soutenir longtems par ce moyen. Il faut nécessairement les arracher, dès qu'elles sont vieilles, parce que les provins n'y reussissent plus.

Je n'entreprendrai pas de rechercher les caufes physiques de ces différences; la tâche du cultivateur diligent se borne au travail, dirigé

par l'expérience.

Mon dessein est de donner ici un précis de quelques découvertes, que j'ai faites par cette voye, sur la manière de cultiver les vignes

de nos quartiers.

Je parlerai d'abord du mêlange des terres. Du mê-En arrachant les vignes, on a assez le soin lange d'enlever les pointes de rocs qui incommodent des terle vigneron, lorsqu'ils les sossoie, & de faire res. de grands creux, que nous nommons des tines, dans les places où il y a beaucoup de terre, pour y enterrer ces rocs arrachés, & pour avoir de la bonne terre à porter sur les rocs, qui sont à découvert; cependant on n'a pas sû jusqu'à présent ce que c'étoit que de profiter de certaines veines de terre, qu'on trouve parci par-là en arrachant les vignes, pour creuser ces veines de terre, & la mêler avec l'autre sur la superficie. Ce melange fait un effet merveilleux. Avant que d'avoir oui parler de marne, j'ai trouvé en arrachant une vigne, une veine de terre blanche très compacte, qui me parut fort douce en la maniant. Je ne doutai pas que cette terre, qui n'avoit jamais travaillé, ne fut excellente en la mêlant par le labour avec celle de la superficie; i'en ai fait l'expérience dans plusieurs places de vignes, vieilles & nouvelles, ce qui a donné à la vieille vigne une telle vigueur, qu'elle en a été comme rajeunie, & lui a fait produire très abondamment, sans le secours d'aucun fumier.

l'en dis autant d'une espèce de roc décomposé ou pourri. On peut le creuser assez profondément dans quelques endroits: mis à l'air il devient comme de la chaux ou comme des cendres. Il fait aussi très bien en le melant avec des terres fortes; & avec la quantité, it donne du vin d'une qualité excellente. Il faut espérer que sur cet article, l'on tirera dans la suite un meilleur parti de ces mélanges de

terres, assez inconnus jusques à présent.

Pour ce qui regarde la manière d'arracher cher les les vignes, elle est assez connue dans nos quartiers. On ne peut le faire trop profondément,

là où il y a un bon fond de terre. Cet ouvrage doit être fait en Automne, & non dans
un tems pluvieux; rien n'est plus pernicieux,
surtout dans les terres fortes. Je suis d'avis
qu'au Printems suivant on y séme du Primavaux; mais en le moissonnant à la faucille, il
faut laisser demi pied de chaume, & d'abord
après la moisson, fossoyer encore prosondément, en renversant ce chaume. Il engraisse,
souleve, & ménuise la terre, qui par le gel
de l'hyver devient meuble, ensorte que les
pépinières, ou les chapons ou boutures, qu'on
y plante, y réussissent à merveille.

Qu'on se garde bien, comme font quelques uns, de planter les chapons ou sarmens de bouture sur la semaille. C'est le plus mauvais ouvrage qu'on puisse faire. On croit les avancer d'une année, & par là on les retarde de

beaucoup. C'est un fait d'expérience.

Chacun sait que c'est une chose tout à fait Plan de essentielle que de bien choisir le plan, dont on vignes. forme une jeune vigne, puis que de là dépend son raport pour la quantité, & la qualité.

Ce qu'on nomme les sarmens blancs, ou le Sarmens. Blanchet n'est pas bon pour planter. Il est vrai blancs. qu'il est d'un raport étonnant pour le nombre des raisins, mais il n'est pas moins vrai que ces raisins ne produisent point ce qu'on nomme le beau & bon vin; car d'un côté, il retient la couleur du sarment, qui le produit, & d'ailleurs il n'a aucune douceur, outre que si ces raisins sont en grand nombre, ils sont moins gros, de manière que toutes cho-

ses d'ailleurs égales, ils ne produisent pas plus que les autres, & ont la bonne qualité de moins. Ainsi tout vigneron sensé & attentif, se gardera de cueillir des chapons du plan dont on vient de parler.

Sarmens épais, cl rouges. ar

Il y en a qui préférent le bois rouge pour choisir leurs chapons, mais ils se trompent aussi; la beauté & la grosseur du sarment les séduit. S'ils faisoient attention au produit des seps issus de ces chapons rouges, ils verroient qu'ils produisent des raisins, qui ont de grosses tiges, ou gros manches; que cette tige s'entortille à l'endroit où le raisin commence à prendre consistence; qu'elle sort horizontalement du sarment, quelques fois même, & la tige ou manche & les raisins regardent en haut: ce qui vient de la petitesse des grains, de leur petit nombre, & du manque de poids. Qu'on ouvre les yeux dans la saison, & on verra sensiblement la vérité de ce que j'avance ici. Concluons donc aussi que le plan rouge n'est pas bon pour former une jeune vigne.

Sarmens couleur châtaigne.

Quelle est donc la marque à laquelle on reconnoitra le bon plan? C'est celui qui est de couleur châtaigne, & qui est très abondant dans ce pais; il n'est ni excessivement gros comme le rouge, ni extrêmement petit, comme le blanc ou blanchet. Il tient le milieu tant pour la grosseur que pour la couleur. C'est là assurément le meilleur plan qu'on puisse choisir pour avoir une bonne vigne; mais je conseille que lors qu'on ramassera des chapons, il faut le saire sur les vieilles vignes, ou du moins

moins fur celles de moyen âge, & jamais fur les jeunes. S'il arrive que par mégarde on ait planté des chapons de mauvais plan, on ne tardera pas à s'en apercevoir: dans ce cas, je conseille d'extirper sans délai tous ces seps de mauvais augure, pour y substituer des barbues de bon plan.

Avant de passer à un autre article, qu'on

me permette ici une réflexion.

D'où vient qu'on voit dans nos quartiers, Abus tant de vignes belles en aparence, bien ran-dans le gées, garnies de beaux seps, & de superbes choix des darmens, raporter très peu en comparaison de chapons. leur voisine, qui est destituée de la plupart des prérogatives de la prémiére? Cette queftion, dira-t-on, porte avec soi sa réponse; c'est que l'une est de meilleur plan que les autres. Je l'avoue; mais encore d'où vient ce mauvais plan? C'est à mon avis, 1°. Qu'on ne prend pas la peine de s'informer de gens expérimentés, quels sont les véritablement bons chapons, chacun veut ici trancher du maitre, quoiqu'il n'en sache rien, 2°. On ne peut se resoudre. (je parle du grand nombre) à les cueillir soi-même. Qu'arrive t'il? 3°. On en confie le soin à bien des gens qui ne s'y connoissent pas comme il conviendroit dans un cas de cette importance, ou qui, s'ils s'y connoissent, ne prennent pas la peine de bien choisir, & pourquoi? Parce que n'étant payés qu'à raison de 5 à 6 sols (*) pour le II. Part. cent,

(*) 5 à 6 sols, on parle du sol de la livre.

cent, ils n'en sauroient ramasser d'un jour ce que vaut leur journée; ceci est impossible, au moins si on veut s'apliquer à n'en ramasser que de bons. 4°. Outre cela on donne quelques fois, & même très souvent, ce soin à des personnes qui n'ont point de bonne soi; qui non contens de tromper ceux qui les emploient, en leur ramassant tout ce qui se rencontre sous leur couteau destructif, & se jettant toujours sur les nouvelles plantées, defigurent de jeunes seps.

Ce n'est pas tout, & voici le comble du mal, car je suis forcé de déclarer avec bien de la douleur le relâchement de la police. On permet un trafic ouvert de chapons, & encore à qui? A gens qui n'ont pas un pouce de terre en proprieté, & qui par conséquent

sont des voleurs qu'il faudroit punir.

Cependant ce mal, graces à Dieu, n'est pas général. Déja plusieurs communautés & plusieurs districts ont oposé des digues à ce torrent ruineux, par de sages deffenses à chacun, de ramasser des chapons sur d'autres vignes que sur les siennes propres. Il faut espéres, que cette bonne discipline prévaudra enfin sur la licence qui a régné jusques ici en bien des lieux, malgré les dommages considérables qu'elle y a caufé.

Remèdes Les sources de ce mal ayant été en partie indiquées, il n'est pas difficile d'en découà cet vrir les remedes convenables. Je ne ferai aulabus

si que les indiquer.

Il faut autant qu'il est possible, s'instruire par

par soi - même des qualités que doit avoir un bon plan de vigne, & pour cela consulter les gens expérimentés à cet égard. Après cela il convient de ramasser, soi-même, autant qu'on le peut, les chapons dont on a besoin, sans se reposer sur d'autres, qui n'ont ni la même attention, ni le même intérêt que nous à la

chose dont il s'agit.

Mais comme il n'est pas possible de tout faire soi-même, ou par desfaut de loisir, ou à cause du manque de lumieres suffisantes, on est contraint de charger d'autres personnes de ce soin là. 1°. Qu'on le confie à gens qui par une longue expérience du travail de la vigne, donnent lieu de croire qu'ils sont au fait de ce choix. 2°. Que ce soyent des personnes d'une probité reconnue. Défiez-vous sur tout de ces inconsiderés qui crient, j'ai ramassé tant a tant de chapons: Ceux qui y employeront le plus de tems, & qui en ramasseront le moins, iont ceux sur qui vous pouvez le plus surement compter.

Pour ce qui est de la faison où l'on doit Tems où planter les vignes, il me paroit qu'on ne peut il faut le faire avec un succès plus assuré, que pendant le tems qui s'écoule depuis la St. Martin, jusqu'à Noël: qu'on plante des chapons ou des pépinières, c'est la même chose quant à la faison, & voici pourquoi. 1. On a plus de loisir en Automne qu'au Printems. 2. Les chapons plantés en Automne ne sont pas en danger d'être surpris & gâtés par les sécheres-

planter

ses du Printems, comme ceux que l'on plante dans cette faifon.

de planter.

Manière Quant à la manière de planter la vigne, ce qu'il y a d'essentiel à observer, c'est la distance qu'il faut mettre entre les seps; car pour la profondeur elle doit varier suivant le plus ou le moins de fond de terre.

Distance.

Je crois fermement que quant on plante une vigne, il faut poser les jeunes seps, à trois pieds de distance l'un de l'autre, pour le moins, sur tout lorsque le terrein est plat. Voici mes raisons: 1. Les seps en deviennent beaucoup plus gros, ajoutons plus étendus, plus beaux; en coupant la vigne on leur donne la forme qu'on veut, on les élargit & on les hausse à sa façon.

2. On ne craint pas que leurs cornes refpectives s'acrochent & forment des espèces de buissons toufus, ce qui fait une perspective très choquante, lors que la feuille croit.

3. Les branches ou cornes des seps se conservent mieux & ne causent pas des difformités nuisibles: voyez ces vignes où les seps se touchent presque tous, on ne peut passer par les rangs, lorsque les sarmens croissent, sans les heurter, & par conséquent sans les rompre à cause de leur délicatesse; ce qui cause un préjudice considérable, puis qu'en brisant les cornes, on les enlève pour toujours, & parconféquent les raisins qu'elles auroient vraisemblablement produits. 4. Plantez les seps dans une distance moins grande que celle que j'ai marquée, vous verrez que le labourage de votre

votre vigne, sera beaucoup plus pénible & difficile; on déchire ses habits en fossoyant, on s'écorche les bras, en un mot, on est dans une torture continuelle en labourant; au lieu que dans l'éloignement que j'ai proposé & que je pratique constamment & avec succès, on évite tous ces dommages, & ces désagrémens. 5. Il est évident que le raport sera beaucoup plus considérable, mais surtout le vin sera meilleur fans comparaifon; car on voit par expérience que dans les vignes où les seps sont trop épais, les raisins y pourissent avant leur maturité. Que faire dans cette extrémité? Il faut vendanger, & quoi? des raisins verts à cause de l'ombre réciproque des seps, ou pourris par la même cause: on a enfin du vin, mais un vin pesant, vert, peu propre à être gardé; au lieu que dans les vignes où les feps sont plantés à la distance que j'ai indiquée, les raisins y meurissent pleinement, y viennent beaucoup plus gros, & n'y pourrissent point avant la maturité; le soleil dardant ses rayons bienfaisans fur chacun d'eux, il en sort un vin excellent.

A quoi doit-on donner la préférence entre pépiniéce que l'on nomme pépinières, & les chapons res préfeou boutures? C'est une question à laquelle je rables vai répondre en peu de mots, soumettant ma aux chadécision à une juste critique.

Les pépinières, soit barbues, sont préserables, suivant moi, aux chapons, sur tout dans les terres sortes. On peut mieux choisir celles qui sont de bonne venue : elles réussissent

tonjours mieux & raportent plutôt, il y auroit trop à faire, lors qu'on a une vigne à planter, de se procurer des barbues faites avec des paniers dans les vignes, ou de la manière dont je parlerai bientôt. Chacun sait la maniére de former des pépinières. On plante à demi pied de distance, des chapons ou boutures dans une terre bien préparée pour cela, on les cultive convenablement, & on prend foin lors qu'on les arrache au bout de deux années, de ne les pas endomager, & de rejetter tous ceux qui ont quelque deffaut. Mais si l'on fouhaite d'avoir une vigne bientôt en état, & que l'on veuille avoir des barbuës pour remplir les vuides des jeunes plantées, ou même des vieilles vignes; voici comme je m'y prends pour faire ces barbuës.

Manière de faire les barbuës.

Je lève de dessus un pré des gazons, d'un pied en quarré & d'environ deux ou trois pouces d'épaisseur, que je mets en terre à côté d'un sep de bon plan. A la profondeur de demi pied, je couche sur ce gazon renversé le dessus dessous, un farment de ce sep, que je couvre de trois pouces de terre, laissant hors de terre deux boutons du farment couché; je retranche avec le couteau tous les boutons de ce farment dès le sep, auquel il est attaché, jusqu'en terre. Si je veux conserver la corne du sep dont je couche le farment, j'y laisse le premier bouton, que nous apellons le borgne, & au cas que le farment pousse encore par quelque endroit inatendu, j'ai foin au Printens, d'enlever tout ce qui est poulle

entre le sep & la terre. L'année suivante je coupe près de terre le farment couché. J'enleve la corne du sep où il tient, & si j'ai laissé le bouton borgne pour conserver la corne, je coupe près du farment ce que ce bouton borgne à produit. Ensuite je dégage le tour du gazon qui porte la barbue; & d'un coup de fossoir, je le prens par dessous, & je le transporte dans la place que je lui ai préparée pour garnir un vuide, soit dans une vieille vigne, soit dans une nouvelle, prenant soin de creuser profondément & de mettre sous le gazon que je pose un pied en terre, un plein panier de terre nouvelle, soit de gazon pourri pour cela, foit de terre tirée de rigole de prés que j'ai fait meurir en la mêlant avec quelque fumier. Dans peu de tems les places vuides sont garnies de bons seps. Cette manière de faire les barbues avec des gazons, me paroit préférable aux paniers dont on se fert pour cela, la méthode est à peu près la même.

Ces barbues sont d'un si grand usage, même pour remplir les vuides dans les vieilles vignes, que je vois avec peine, bien des vignerons, attendre pour remplir les vuides, des barbues ou des chapons qui périssent dans leurs jeunes plantées, jusqu'à ce que la vigne soit assez forte pour la provigner. L'expérience nous aprend que rien ne vieillit plus les vignes dans nos quartiers que les provins, soit qu'on ne les sasse pas avec assez d'attention,

1 4

foit

foit que notre terroir ne favorise pas cet ouvrage.

menter les vignes.

Manière Je ne faurois m'empêcher d'inferer ici la manière dont je m'y prends pour embumenter mes vignes; elle est assez singulière, aussi je ne la propose pas comme une méthode à fuivre par tout, cela feroit impraticable. Je prends le gazon d'un morceau de pré en Eté, bien entendu que c'est après que j'en ai ramassé le -foin, de l'épaisseur d'environ deux pouces. Je le reduis en ras jufqu'à-ce que l'herbe en soit pourrie, ce qui porte jusqu'en Automne; alors je remuë, je laboure, je renverse ce tas de gazon, afin que pendant l'Hyver il fe puisse mieux calciner. Au Printems suivant je le porte sur un morceau de vigne vieille ou jeune, selon que le besoin d'embumenter le demande : je répens ensuite cette terre ou ce gazon sur ma vigne, avec la précaution de ne prendre pas plus d'étenduë fur elle que n'en contient le pré que j'ai depouillé du gazon; je crois cette méthode préférable au fumier ordinaire, & je le crois d'après les expériences réiterées que j'en ai faites. Une vieille vigne embumentée de la forte & dont les sarmens petits & à moitié secs, menaçoient ruïne, s'est renouvelée au point que l'année suivante, on ne reconnoissoit plus les mêmes seps, tant le changement en étoit sensible. D'ailleurs j'ai remarqué que les recoltes des vignes ainsi garnies de gazon pourri étoient plus abondantes. Et pour la qualité chacun sait que le vin que donne une vigne engraiffec

sée de sumier est ordinairement pesant, vert, insipide, & peu propre à se conserver long tems, outre qu'il est sujet à devenir gras; au lieu que celui que produisent les vignes garnies de ce gazon menuisé, est beau, vif, plein de force, doux, & piquant.

Mais, dira-t'on, vous ne vous apercevez pas qu'en pensant bâtir d'une main, vous démolissez de l'autre; quoi! détruire les prés, quel-

le absurdité.

Objection.

Mais bien loin que je ruine ce pré, au Réponse. contraire je le bonifie considerablement. D'abord il est manifeste que j'en extirpe toutes les mauvaises plantes, & cela d'une manière radicale; car incontinent après le gazon ôté de dessus, je le laboure à demi pied de profondeur, & je le laisse pendant l'Hyver de cette manière, & au printems suivant je prens autant de fumier que j'en mettois sur la vigne où j'ai mis le gazon; avec ce fumier j'embumente mon pré, ensuite si c'est un morceau d'un ouvrier, j'y sème dix livres de fenasse, que j'ai foin d'enterrer un pouce & demi en terre avec le fossoir à deux bouts; je fais cet ouvrage à petits coups, afin d'égaliser la semence: cela fait, j'y sème encore un quart de livre de trefle, dit de Flandre, & je prens un rateau pour aplanir le terrain & en même tems pour cacher le trefle, de sorte que la même année j'y ramasse deux bonnes recoltes de fourage, au lieu qu'auparavant je n'en pouvois ramasser qu'une.

J'ai

vignes.

Du la- l'ai encore à parler du labour des vignes, bour des sur lequel je dissère d'avec les autres vignerons. Il est étonnant que depuis qu'on cultive les vignes, l'on ne se soit pas aperçu que la meilleure de toutes les façons qu'on puisse leur donner, est (si je ne me trompe) en Automne; depuis la vendange, jusqu'à Noel, tems où on trouveroit des ouvriers à un bon

prix.

C'est une erreur de croire que par là l'on introduiroit le froid dans la terre, & qu'on exposeroit les vignes au gel : une expérience réiterée m'a apris que ce labour, bien loin de les exposer au gel, les en préserve, sur tout si l'on prend ce tems là pour les embumenter. Incontinent après avoir fossoyé, le gel est venu quelques fois sur mon travail. Je ne me suis jamais aperçu qu'il ait le moins du monde, endommagé mes seps. Au contraire, j'en ai eu moins de gelés que dans d'autres vignes qui n'avoient point été labourées en Automne: mais quels grands avantages ne retireroit - on pas de cet ouvrage? Et I. y at-il rien de plus propre à détruire radicalement toutes fortes de mauvaises herbes. 2. Le fumier qu'on met alors en terre la rechauffe pendant l'Hyver, s'incorpore avec la terre, nourrit & fortifie les racines des seps & les rend fécondes; toute la substance est mise à profit : au lieu que celui qu'on y met au Printems, en perd une bonne partie en le portant fouvent longrems à l'avance par hotées sur les vignes, c'est là qu'il se seche &

s'exhale avant que de le cacher en terre, comme il est arrivé en 1761 & 1762 où le vent du nord a régné pendant tout le Printems, & où l'on ne pouvoit fossoyer que très lentement, parce que le terrein étoit extrèmement dur. Ajoutez encore que lors que l'on fossoye la seconde fois peu après la prémiére, ce fumier est en partie ramené sur terre, où il perd sa substance. 3. La terre ainsi soulevée, & ouverte en Automne reçoit plus facilement & avec plus d'abondance les fels que l'air, les neiges, & les pluyes lui communiquent pendant l'Hyver, c'est une éponge qui n'en perd rien; ce qui lui vaut affurément autant que le fumier. 4. Le fossoyage du Printems en est infiniment plus aifé, les terres fortes se menuisent & deviennent meubles, au point qu'un ouvrier au Printems fait de l'ouvrage autant que deux, avance qui est d'autant plus profitable, que les ouvriers sont chers au Printems comme on l'a vû derniérement, où ils ne pouvoient faire que la moitié de l'ouvrage, & où bien des vignerons, nonobstant le beautems, ont été surpris par la feuille, & obligés de la faire, avant que d'avoir rompu toutes leurs vignes. 5. Cinquiéme avantage qui mérite toute notre attention; n'est il pas évident qu'une vigne nette de toute herbe au Printems, ne s'épuisera pas en nourrissant cette quantité de plantes qui la succent au grand détriment des seps qui n'en ont que les foibles restes. Car qui ne sait que la plupart des vignes, lors qu'on les fossoye, sont comme des prés, & que le

plus souvent on est obligé d'arracher devant les fossoyeurs cette quantité d'herbes dont plusieurs donnent déja leurs semences, qui bien tôt germent & tapissent la terre après le fossoir : ajoutez que sur la fin du mois d'Août & pendant celui de Septembre, on est obligé d'aller de nouveau fureter les vignes, dans le tems que leur fruit meurit pour esherber, crainte que l'herbe ne hate la pourriture avant la maturité. En arrachant alors ces mauvaifes herbes on ne peut que faire beaucoup de mal, en blessant les raisins qui sont si delicats. 6. Enfin s'il furvient un gel au Printems, lors que les boutons des vignes ont paru, quelles font les vignes les mieux garnies? N'est-ce pas celles sur lesquelles la gelée blanche n'aura rien trouvé pour s'y arrêter ou s'y attacher, & où la chaleur qui s'exhale d'une terre ouverte, en aura garanti les seps. C'est ici sur tout où le labourage d'Automne enrichiroit le vigneron, & lui revaudroit abondamment ce travail pour plusieurs années.

Plusieurs vignerons se moquent de moi, en me voyant saire cet ouvrage: Labourer les vignes immédiatement après la recolte, y introduire l'Hyver, ne se donner ancun relâche, saire des fraix prématurément, & avant que d'avoir vendu son vin? Quelle extravagance! Quelques uns cependant, soit par imitation, soit par raisonnement, ont commencé à faire cet ouvrage, & à coup sûr ils ne le discontinueront pas (†).

^(†) Si la pente des vignes est fort rapide n'est-

Mais il seroit équitable que les maitres, pour exciter le courage de leurs vignerons, les aidassent en suportant une partie des fraix qu'exige cette culture, jusqu'à-ce que les vignerons vissent par leur propre expérience combien ce labour d'Automne leur feroit profitable; & je conseille à tous ceux qui veulent bien m'écouter, de labourer profondément dans ce labour d'Automne, pour parer à ce qui ne manquera pas d'arriver au Printems suivant, où les Ouvriers tromperont l'ouvrage en le trouvant trop aifé; je conseille encore de n'en labourer pas moins trois fois leurs vignes, rompre, rebiner, retercer, & faire les autres ouvrages dans leurs tems, & en bon tems. Qu'ils regardent comme l'article le plus essentiel de leur culture, celui d'empêcher que leurs terres ne perdent leurs sucs pour la nourriture de la mauvaise herbe; c'est une sangsue qui se nourrit perpétuellement aux dépends des seps,

& qu'on ne peut affez travailler à détruire. Enfin le fréquent labour devient moins pénible, épargne les fumiers, & il est avec la bénédiction Divine, la principale fource des recoltes abondantes.

Obstacle ne culture des vignes.

Je ne passerai pas sous silence, un obstacle à la bon- que je découvre à la bonne culture des vignes. Il naît du trop grand nombre de poses que l'on confie à un seul vigneron. J'ai remarque que des vignerons pourvus de sept à huit pofes de vigne, n'ont pas plus fait de vin que d'autres qui n'en avoient que quatre poses. D'où peut venir une si étonnante différence? Elle n'est pas difficile à découvrir. Voici à mon fens ce que c'est, du moins en partie.

Un vigneron qui a trop de vignes sur les bras, ne peut pas les bien labourer. Déjà il ne peut les labourer qu'une fois l'année & encore fort légèrement: il ne fait, comme l'on dit, que grater la terre, & comment veuton qu'il y trouve son compte? Il faut cependant nourrir les ouvriers : il éprouve alors que, qui trop embrasse, mal étreint. Dira-t'on qu'il doit prendre affez d'ouvriers pour bêcher ses vignes au moins deux fois l'année, & cela régulièrement. Mais outre qu'on ne peut pas toujours se pourvoir d'ouvriers quand on voudroit, on se trompe encore par ce calcul; car l'expérience montre tous les jours, que plus les bandes d'ouvriers sont nombreuses sur une vigne, plus elles dissipent d'alimens & moins elles font d'ouvrage: J'en ai vu une

troupe où il y en avoit huit, ou neuf, & une autre où il n'y en avoit que quatre; & j'ai remarqué avec beaucoup d'étonnement que ces derniers avoient autant fait d'ouvrage à la fin de la journée que les autres; c'est que dans ces grosses troupes, pour un bon & diligent laboureur qu'il y a, tout le reste ne fait que causer la moitié du tems, & pour causer il faut être debout, car on ne peut pas faire deux ouvrages à la fois; & pendant qu'on est debout on ne remue pas la terre, on n'avance pas l'ouvrage, & on n'en a pas moins bon apetit à l'heure du repas: Voilà ce qui ruïne infailliblement le pauvre vigneron. Il a trop de bouches à nourrir, & trop peu de bras pour travailler.

Si l'on me demande à présent quelle proportion on doit garder dans le mas de vignes dont on veut se charger, je ne dissimulerai Point mon sentiment là dessus; je crois qu'un maitre sensé ne doit donner tout au plus que quatre ou cinq poses de vignes pour chaque Vigneron. Il vaut beaucoup mieux en avoir plusieurs, ce sera l'avantage du maitre & celui du fermier; quant au nombre d'ouvriers je crois qu'il n'en faut pas plus de trois ou quatre ensemble; la raison est qu'ils seront moins distraits, & plus apliqués par conséquent à l'ouvrage: Au reste je ne prétens nullement faire une loi de mes petis avis; chacun peut

en user comme il l'entend : mais je puis dire, lans blesser la vérité, que je suis constam-

144 DE LA CUL. DES VIG.

ment cette pratique, & que j'en remporte des

avantages très considerables.

entire the a refer to the

Harana mily samura sica

On sent bien que je ne sais qu'ésseurer la matière: il saudroit saire un gros livre si l'on vouloit éplucher tout ce qui est relatif à la culture des vignes (†). Mais cela passeroit mes forces.

(†) Il y auroit beaucoup de choses à dire sur la manière, le tems, & les personnes propres à effeuiller les vigues.

potential on the matter term selection on the vertical

and the militia on the comment of the comment

and or a comment of the second of the second

smooth rood some walls all or one

Michigan de servicio de la consecución del consecución de la conse

entre de sions de des participation de la company de la co

destructes entre regular de de de de la compansión de la

san auta un toor tollingh nich ein 6 1

tagy to the much persons of the service

members enoting on singles wh

blant and sup the sup the

140 de later it autor con indica actiona

do concluse à mous est con tron neus de