

**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:** 04.04.2026

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

III.  
E S S A I

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.*

III.

# ESSAI

sur les MOYENS  
de perfectionner les vins du  
CANTON DE BERNÉ.

Qui a remporté le prix proposé par la  
Société Oeconomique de Berné en 1787.

Par M. FELICE de MONT.

Membre Honorable de la Société Bernoise.



# ESSAI

## SUR LA MANIÈRE DE PER- FECTIONNER 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 don-  
ner au vin en tonneau ou en cave?*

MESSIEURS,

**S**I pour répondre à la question que vous pro-  
posés, sur la manière de perfectionner nos  
vins, il falloit un mémoire élégant ou même  
développé, je me garderois bien de vous adres-  
ser celui-ci. Plus accoutumé à agir qu'à écri-  
re, je fais comme je m'y prends, pour donner  
à mes vins une qualité supérieure à celui du

1766. II. P.

K

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 aie 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 pais de Vaud en particulier y ont un si grand intérêt, que je veux me hasarder 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 frais 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 chère 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 presser à moins de frais 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 première 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 mélange, 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 employer 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 diversément & 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 espèce 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 sophisticquent les vins qu'ils tirent des pais étrangers. Ils emploient 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 emploient 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 matières 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 achètent 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 souffrée. C'est ainsi que la plupart des vins blancs de la Franche-Comté qui passent à Balgucs, pour le canton de Frybourg sont fa-

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

çonnés. Le mélange 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 pouffés, 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 fortes 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 frêlatés, & nous avons bien raison.

Mais il y a plusieurs espèces 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 emploie 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 siècles 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 huitième & 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-çon 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 terrain. 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 & terrain de la vigne.*

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

1°. Elle ne doit pas être plate, ni dans un terrain 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 terrain 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 sève & 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 terrains là, retombent sur les terres voisines, & produisent sur les raisins les mêmes inconvéniens dont j'ai parlé dans les deux articles précédens.

4°. Les terrains dont la terre est légère donnent du vin plus délicat & les terrains 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 extrémi-

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 jouï d'une vigne pendant long-tems, sans y avoir apperçu aucune trace d'eau souterraine & 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 terrain. 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 & amère, 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'ayant 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 favorable, ce qui diminue également la qualité & la quantité de la récolte. 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 fais 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'espèce du plant. Et si l'Italie a toujours été célèbre par ses bons vins, n'est-ce point en bonne partie que les Romains, ces conquérans de l'univers s'étoient appropriés les espèces de raisin les plus exquises ?

Plusieurs de nos vignes pèchent à cet égard. Ce n'est pas que nos peres en les plantant aient manqué de prudence. Au contraire, crainte de se tromper sur l'espèce 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'ayant poussés beaucoup de bois, les vigneron 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 espèces que je préfère à tous les autres.

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

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

L'alloy rougette est de deux espèces, la grande & la petite, qui a les feuilles plus petites, c'est de cette dernière 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 espèces 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 fingulière attention, & profiter de ce moien pour extirper de leurs vignes le mauvais plant & en substituer un meilleur.

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

2°. Pour me procurer des croffettes ou chapons, j'ai cueilli en automne & planté avec succès, des farmens 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 pépinière, pour en tirer dans le besoin des plants enracinés ou chevelus que nous appellons des *pudrettes*. Pour établir ma pépinière, après avoir bien fofloyé la planche que je lui destine, je prends après vendange par un tems sec, des bouts de farmens 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 croffettes de manière que le troisième 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 manière 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 encaiffer à proportion de l'éloignement vos sarmens à croffettes 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 vigneronns prissent la coutume de les planter en ligne & de les provigner par rangées: on donneroît ainsi la facilité aux ouvriers d'exécuter commodément toutes leurs opérations, sans courir le risque de froisser ni rompre les raisins, les sarmens & les échaldas, 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 fais si je me trompe, mais je voudrois que tous les lots de vignes de cinq ou six poses eussent une certaine quantité de raisins

lins muscats & ils parviendront fort bien en maturité, si le vignoble seulement est médiocre & qu'on les ménage suivant les règles que je prescric. C'est ce que j'ai éprouvé. Je remarquerai aussi en passant que les sèps de muscat doivent être tenus plus élevés & leurs fermens 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 terrain n'a pas trop de pente, vous ferés un fort bon ouvrage de lui donner un labour avant Noël, après avoir taillé les sèps par un tems doux & sec, & si le terrain 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 terrain 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 employées 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 plutôt, 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 terrain 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 fossés 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 légères & du fumier de cheval ou mêlé, ou de la suie aux terres fortes. C'est ma règle. Il faut toujours aux vignes un amendement modéré & proportionné à la qualité du terrain; si l'on veut se procurer de bon vin, il faut que les suc & 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 mères en fossoyant, mais plus profondes dans les terres légères & moins profondes dans les terres fortes: sans cela la chaleur du soleil dessécheroit les premières & ne sauroit pénétrer dans les secondes.

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

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

Plus de bourgeons & de fermens feroient du tort à la plante & ombroeroient trop le rai-

fin. (a) La taille se fait en pied de biche & de manière 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 récolte.

6°. Les sèps 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 sève, 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°. Chaque sep aura son échalas, qu'on aura soin de placer de manière 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'élevent sur les arbres doivent être soutenues.

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

(a) En taillant avant l'hiver, on 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 *fourchettes*: 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 feuilles des vendangeuses, & ne servent qu'à communiquer leur acidité au moût.

10°. On attachera avec précaution les *farmens* 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 *farmens*. 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 vigneronns feront 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 occasionnent la pourriture de la grappe, & donnent un très-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 faison. 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 particulièrement 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'inférieure 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, fortés les & les défoncés pour leur donner de l'air. Ceux qui auront la moindre atteinte de mois, 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'êtes pas dignes de vivre dans un pais de vignoble comme le nôtre & vous devés vendre vos vignes à des gens plus soigneux que vous ne l'êtes. Voici ce que tout homme qui a des tonneaux vuides, doit faire pour les conserver de

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

Lorsque vous les aurés vuïdé , il faut les laisser égoutter une couple de jours. Vous y brûlerés alors deux ou trois feuilles de papier sulfuré. Quelques jours ensuite vous y en brûlerés encore autant. Si l'on craint que la pièce ne soit pas entièrement sèche on réitérera cette précaution. De cette manière 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 employé l'eau fraîche , on y brûleroit 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 soufflé 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 pièce 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 fraîche. On l'égoute encore & on y brule deux ou trois feuilles de papier sulfuré. 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 degré de crainte qu'on peut avoir.

Si vous aviez quelque soupçon que ces moïens ne fussent pas suffisans, il faut employer des remèdes 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 froter 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 chacun 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 dernière 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 occasionne une grande consommation de bois.

Tous vos cuvots & vos utencilles seront soigneusement lavés avec de l'eau fraîche & 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'avez 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 poussière & les ordures qui sont tombées

pendant l'année sur l'écroue. Aucune de ces attentions ne fauroit 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 fauroit 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 sève est arrêtée & le raisin ne tire plus de nourriture. 2°. Si la queue de la grappe, que nous appelons le portoir a 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 déjà 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 thermomètre de l'illustre Société à huit degrés 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 chaque quartier. C'est là un très-grand obstacle à la perfection de nos vins. Et encore les bans de vendange se mettent suivant des règles 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 remédiant 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, & chacune à ses heu-

res particulières. Nous ne prescrivons pas cette méthode, je ne l'indique que pour montrer que si les pais 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 queues de folans, qui tombent dans leur feille: tout cela a une acidité qui est communiquée à la vendange. Il ne faut pas s'en rapporter là-dessus aux vigneron, qui ne se mettent en peine que de la quantité & nullement de la qualité.

De même, 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 pais 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 Neuchâtel, le long du lac de Biemme, 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 fardemens & 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 perdrieroient 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 vigneronns 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 jeter 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 fauroit 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 plutôt. 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 bouë qu'ils apportent sur leurs fouliers le moût qui coule sur le bassin. Nous avons déjà prescrit de bien nettoyer la cave, le cellier & le pressoir, mais les terres de la vigne, la bouë des ruës, 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 hétérogènes, 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 manière particulière 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 chacune 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 manière le produit d'une pressée suivante, entre mes fustes, jusqu'à ce qu'elles soient pleines aux trois quarts.

Lorsque le vin commence à fermenter, je verse dans chaque 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 vues que je me propose. Je fais 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 premier 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 espèces & qualités de vin. Chaque fuste remplie de cette sorte contient une couple de pots de lie de plus que les autres façonnés d'une autre manière, 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.

II<sup>e</sup>. 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 pais, on ne connoît pas l'usage des pressoirs: ailleurs on ne se sert que de presses, qui montées sur des roués 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 manière.

12°. Si le vin n'est pas destiné à être voituré & transporté sur sa lie, on fera fort bien de le braffer 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 remède 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'entrepôt, 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 vents 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 sèche. 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 pais 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 sèche, 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 fera de deux & demi à trois pouces à la tête suivant la longueur & la grosseur des pièces, & 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 nouveau, que les joints soient 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 réitérés, après les expériences qui ont été faites.

Quant à moi, je me suis toujours fort bien trouvé de faire cet ouvrage au premier 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 distillé 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 deuxième transvasage doit être tiré bien au clair, en mettant à part le vin dès qu'il paroitra louche.

Je fais un troisième transvasage au printemps suivant & toujours avec les mêmes précautions, pendant cinq à six ans & dans la même saison. A chaque 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 affaïffer, je le soutire & 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 emploie un vin inférieur on le détériore. A chaque fois que je remplis je fais fortir 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 particulière. 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 mettez en bouteille avec les pré-

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

8°. Dans le pais 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 aient 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 célèbre 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 réflexions que j'ai proposées tombent également sur les deux espèces : & 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 & terrain 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 entièrement déplacé dans les terrains 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 légère & graveleuse. Une terre forte donne du vin rouge grossier & capiteux.

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

gère & faine 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 sèps 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 sèps de plans rouges durent plus long-tems en vigueur que ceux de blancs. Ils doivent cependant être renouvelés 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 mélange fait un tort inexprimable à nos bons plans.

4°. Il faudroit de tems en tems tirer des croffettes ou farmens de plans rouges de quelque endroit renommé par la qualité de ses bons vins. Les greffes devroient être choisis de même. J'ai des feps qui font d'origine Lyonnaise & 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 farmens de la meilleure espèce, 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 pais 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 pièces 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 courfons 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 vigneron 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 quatrième 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 voient 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 verts que pourris.

3°. Pour la cueillette des raisins noirs il faut des ciseaux : car même au pais 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 pépins 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 première 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 brûle 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 fera d'y mettre quart de pot d'eau de cerises noires.

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

10°. On le met en bouteilles en automne.

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

## ARTICLE HUITIEME

### ET DERNIER.

Avant que de finir il est à propos d'indiquer quelques remèdes 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-mêmes en leur premier 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 transferez 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, foûtirés-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 huitième 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 fans 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 *Giirtelkraud*, 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 répons, 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 mélange 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 gèlent.*

Quelquefois les vins nouveaux se gèlent en route. Dès qu'ils seront arrivés à leur destination, on les mettra dans une bonne cave où le vin fera bientôt dégelé. Tout de suite on le transvasera avec sa lie, dans des légrefasses fortement souffrés & vous y verserez un pot d'esprit de vin par char. Il n'importe qu'il soit tiré de la lie ou du vin. Soiez sûr que votre vin se remettra parfaitement, & que, quelque ce soit ne fauroit le distinguer d'un autre du même crû, qui n'aura pas essué 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 fait 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 perdrait sa peine en voulant le rendre seulement médiocre par quelques ingrédients. Toujours il sera mal-fain. Le seul parti que vous en puissiez 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 faudra bien la déguiser, en l'aromatissant avec de la graine de piment, que nous appellons tête de clou, des coriandes, de la racine d'Angélique, de l'herbe de céleri 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 chacun une méthode particulière. 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 emploient pour éclaircir le vin blanc la colle de poisson , savoir deux onces pour quatre cens pots & un peu de crème de tartre pilée. Et pour le rouge ils emploient des blancs d'œufs & un peu de tartre préparé.

On comprend aisément qu'aucun de ces ingrédients ne sauroit nuire au vin, principalement si l'on a soin, dès que le vin est éclairci, de le foûtirer & d'employer les bassières à faire de l'eau-de-vie, ou du plâtre de maffon, 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 fève 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 foûtire dès qu'elle a produit son effet, je préfère cependant de beaucoup d'employer 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 manière 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 employer 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 incessamment le tirer de dessus sa grosse lie & le transvaser dans un vase bien conditionné, dans lequel vous aurez 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 pourrez ajouter une couple d'onces de noiaux 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 ingrédients 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 feroit très-contraire, en ce qu'il lui donneroit une acidité fade très-désagréable. Vous ajouterez 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. Chacun fait les précautions qu'il faut prendre avec un vin qui fermente fortement & celui-là fera dans le cas. Si le vin rouge étoit entièrement 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. Léméri , dans son dictionnaire des drogues , avertit de n'en pas trop mettre , que le vin ainsi corrigé monte facilement à la tête & enivre.

*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 réitérés qu'on fera avec la seille & la hotte que nous appellons brante & non avec le soufflet. Quelques-uns ont souvent employé 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 prescriis 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.*

