

🌿 *Observation* 🌿

As is so often the case with authors posted on this site, all that appears to be known about Angran de Rueneuve is what is stated on the title-page of his book: *Observations sur l'Agriculture et le Jardinage, pour servir d'Instruction à ceux qui desireront s'y rendre habiles. Par M. Angran de Rueneuve. Conseiller du Roy en l'Electiion d'Orleans*. So, he was king's counsellor (the king, in this case, being Louis XIV) in Orléans: yet another example in favor of the argument that an author's only worthwhile chance for an enduring monument is what actually gets down on the pages of his own work.

And even so, it's not easy. The first edition of that work appeared in two volumes in 1712, and it is undeniably rare; in fact, it is completely unknown, except to a very few specialists. The reason may well be the publication only a few years before, of a major new text on agriculture and the management of a country estate, the immensely popular *Œconomie Generale de la Campagne, ou Nouvelle Maison Rustique* of Louis Liger, to which Angran refers with deference, although it may well have been its appearance that doomed his own work to an undeserved obscurity.

However, our concern here is with wine-making; and Liger's text was the first new description of wine-making to have been written in French in more than 100 years, which is why an extensive extract from it appears earlier on this site; so if Angran's is merely the second or third, that alone should make it worth our attention.

But if that's a reason for reading him, it certainly isn't the best one. The best reason is the same I'd list for nearly everything else posted on this site, which is to expand our understanding of what the pleasures of wine can be, or at least can include. Contrary to much commercial propaganda promoting local routine as eternal truth, it is rarely the case that the wines of any region have been made the same way for great lengths of time.

Angran is a perfect example, not least because he's discussing the wines of Orléans to begin with, which, speaking of changes, in his day enjoyed a considerable reputation, and today have effectively ceased to exist. And then there's the obvious matter of lightness and delicacy, ideals commonly preached by modern wine-makers (particularly in wet years, if I may say so), but in reference to wines which in Angran's day would have been thought impossibly *grossière*.

For him, wine made from black grapes should be either *gris-de-perle* (essentially what we would now call *blanc de noir*, where the whole grape-clusters are pressed immediately after harvest, and the juice fermented without contact with the skins); or perhaps *clairret*, which should have no more than three or four hours maceration on the skins; and even *vin rouge*, which can macerate on the skins for up to six hours; but it is only for *vin grossière*, made of grapes of mediocre quality, that a maceration of as long as 18-20 hours is permitted, since, after all, “*cette sorte de Vin ne peut acquerir son excellence que par la corps qu’il prend dans la Cuve, n’ayant que tres peu de qualité d’ailleurs*”. In fact, he’s not in favor of red wine ever being fermented on the skins at all; just given what we would now call a “cold soak”, and he feels that’s dangerous enough.

Since my own red wines routinely remain on the skins for two months after fermentation is complete, it need hardly be said that I don’t think his approach is obligatory; thus, clearly, that’s not why I’m presenting his text, nor any other text on this site.

But I do imagine his approach was right *for what he wanted wine to be*; in other words, it was the right way to achieve the pleasure he wanted from wine, and that’s what’s both intriguing and valuable in reading about it; moreover, given the unlikely chance to taste along with him from a barrel he found to be particularly delicious, I’m quite sure I would completely agree that it was.

And, as a footnote, in reading Angran’s advice, one cannot help but be struck by the contradiction between, on the one hand, the liveliness of those completely personal observations and opinions based clearly on his own experience (which is what comprises most of the section on making wine), combined with the most foolishly untested assertions of “fact” based solely upon reference to authority (which comprises large portions of the sections on keeping and correcting wine). This is particularly absurd given that the most common “authorities” he cites are many otherwise unknown writers who happened to appear in the Byzantine “Geoponic” anthology of, at the latest, the 9th century AD, and were thought to be ancient then.

But, since Angran came at the very start of the eighteenth century, one surely cannot blame him for not realizing all the possibilities of freedom from authoritarianism which that remarkable century has permitted those of us who came after it to take, at our peril, for granted.

﴿ *Esse est percipere* ﴾

M. de Vallemont en parlant de la Vigne & de la chute de ses feuilles, dit que nous voyons sur la fin d'Automne tomber les feuilles des Vignes: qu'elles ne tombent que pour reporter à la terre, par la pourriture, les sels qu'elles en avoient reçûs par la végétation; que le Nitre mis en liberté par la dissolution de ces feuilles, reparoîtra sur la scene, quand la chaleur du Soleil monté à l'Equinoxe, secondee de celle des feux souterrains, pousseront des sucs de la terre dans la racine de la Vigne, pour former à Bacchus une Couronne de Pampres nouveaux. Qu'ainsi la face de la Terre ne change que pour devenir la même. Que les déperissemens n'arrivent que pour se reparer. Que les pertes font sa richesse. Que rien ne se perd, & que rien ne s'aneantit. Que ce qui disparoît, se retrouve. Que ce qui change, reprend sa place. Que la Nature est toujours la même: & que franchement qui ne connoît point cette circulation perpetuelle, (*p. 262*) en quoy consiste toute l'harmonie du Monde élémentaire, loin d'avoir place parmi les Philosophes, est indigne d'être compté parmi les Hommes. (*Tome II, pp. 261-2*)

∴

﴿ *Sur la maniere de façonner les Vins* ﴾

Je ne diray que tres-peu de chose sur la maniere de façonner les Vins, de faire du Cidre & des Rapez, parce que M. Liger dans son Oeconomie generale de la Campagne, en a fait un Chapitre particulier. Tome 2. page 332.

[...]

Quand on voudra faire du Vin qui ait la couleur de gris-de-perle & qui soit prompt à boire, il faut mettre les Raisins noirs sur le Pressoir aussi-tôt qu'ils sont coupez pour les fouler & effucquer; & ensuite on entonnera le jus qui en sera provenu. Il en faut emplir presque (p. 264) tout à fait les Tonneaux, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'on puisse aisément toucher au Vin avec le bout du doigt. On aura soin d'y mettre de deux jours en deux jours deux pintes & demi de Vin, afin de l'obliger à jeter promptement son écume au dehors, & tout ce qu'il peut avoir d'impur. J'estime qu'il ne faut faire du Vin de couleur de gris-de-perle qu'avec des Raisins noirs de la meilleure espece provenant d'une Vigne plantée sur des Côteaux exposez au Midi. C'est en ces lieux où le Raisin est le plus propre pour faire du Vin de cette couleur. Quoy que cette Liqueur ne soit faite qu'avec des Raisins noirs, cependant elle est toujours comme la coulers de gris-de-perle, tres-excellente & tres-agreable à boire quand elle est bien façonnée. Cette Liqueur peut être bûë depuis le 25. Octobre jusqu'à la fin de Mars.

ESSUCQUER est un terme usité dans l'Agriculture, & qui veut dire exprimer le suc des Raisins. On se sert de ce mot lorsqu'il est question dans la Cuve de tirer le Moût & d'en presser pour cela la Vendange. Ce mot d'Effucquer vient de suc, dérivé du Latin, fucus.

Pour faire du Vin clair, il faut. pour faire acquerir à cette Liqueur le point (p. 265) de couleur qu'on luy demande, & luy faire avoir le relief & la delicateffe qu'on souhaite, le tirer de la Cuve trois ou quatre heures après que les Raisins y auront été mis pour cuver. Ce Vin clair fera propre à boire depuis le mois de Mars jusqu'au 15. ou 20. de celui d'Août, qui est le temps où on commence à boire le Vin qui a bien bouillonné dans la

Cuve, que les Parisiens appellent Vin de l'arriere-faison, & qu'on continuë à boire pendant tout l'Hiver. On appelle Vin de Mere-goute, celuy qui provient des Raifins qui n'ont point de tout été preffoirez ou tres-peu. Il est constant que le Vin le plus spiritueux & le plus delicieux de tous les Vins, est celuy qui sort par la Canelle de la Cuve par le seul poids des Raifins qui y ont été mis, ou par une legere preffion. Le Vin opposé au Vin de Mere-goute, est celuy de preffoirage; car c'est celuy où il y a moins d'esprits, & qui par consequent est le moins estimé de tous: il provient du marc de Raifin qui a été fortement preffoiré, & il n'est du tout propre qu'à remplir le Vin de l'arriere-faison.

CUVER est un terme qui est en usage parmi les Vignerons, & qui se dit des Raifins foulez, (p. 266) lesquels demeurent quelque temps dans la Cuve pour faire prendre couleur au Vin. Celuy que l'on fait avec des Raifins blancs ne doit être cuvé, car cela luy fait acquerir une couleur jaune, ce qui ne luy convient nullement. Quand on dit qu'on Vin cuve trop, c'est-à-dire qu'il se fait une trop grande fermentation des parties de cette Liqueur. Un Gourmet en goûtant le Vin connoît celuy qu'on a trop fait cuver.

Pour avoir du Vin rouge qui soit de garde pour boire neuf ou dix jours après la Vendange, il faut bien fouler les Raifins noirs & les mettre aussi-tôt dans la Cuve pour y faire boüillonner le Vin avec leur écorce & leurs grappes. Le plus ou le moins de temps se reglera selon l'espece du Vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou grossier, ou si l'année est hâtive ou tardive, ou si l'air est chaud ou froid. Si le Vin est fin, comme celuy provenant du Morillon noir, ainsi appelé en l'Isle de France, Pineau en Bourgogne, & Auverna en l'Orleanois, & consequemment beaucoup plus spiritueux qu'un Vin qui provient d'autres Raifins noirs, cinq ou six heures au plus suffissent pour le rendre bien rouge. Si on laissoit ce Vin plus de temps dans la Cuve, il prendroit le goût de la grappe. Mais si ce Vin est grossier, c'est-à-dire peu spiritueux, (p. 267) & fait avec des Raifins noirs de mediocre bonté, il faut absolument le laisser cuver pendant dix huit ou vingt heures; & encore si après ce temps on juge que ce Vin n'ait pas assez cuvé, on pourra encore retarder cinq ou six heures à la mettre sur le Preffoir; car cette sorte de Vin ne peut acquerir son excellence que par la corps qu'il prend dans la Cuve, n'ayant que tres peu de qualité d'ailleurs. Je connois d'anciens Vignerons qui par une application particuliere à façonner tous les ans leur Vin, connoissent à peu près l'heure qu'il faut

l'ôter de la Cuve pour l'entonner, & cela par une certaine connoissance qu'ils se font acquise de point de couleur que cette delicieuse Liqueur doit avoir, suivant les années auxquelles ce cas échet. C'est un secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui font cultiver la Vigne, & qui font façonner les Vins, qu'ils apprendroient aisément s'ils vouloient s'en donner la peine.

PRESSOIR est une grande machine propre pour pressoirer les Raifins ou autres Fruits dont on veut tirer la liqueur, en fort que le marc (ce qui reste des Raifins dont on a tiré le jus) demeure tout sec. On fait des Pressoirs à Verjus, à Vin, à Huile & à Cidre. [...] (p. 268)

Je conseille aux Vignerons de visiter souvent la Cuve ou leur Vin bouillonne, afin que quand ils l'en tireront il ait les qualitez qu'on luy demande. Je leur conseille aussi de ne point laisser entrer dans le lieu où cette Liqueur bouillonne, ni les Femmes ni les Filles, ainsi qu'à une contagion capable de la gâter.

Il ne faut pas faire comme quelques Vignerons qui attendent à tirer leur Vin de la Cuve lorsque le Marc commence à baisser tant soit peu. Ceux qui en usent ainsi, ôtent à ce Vin la plupart de ses esprits. Je sçay que le Vin qui provient des Raifins noirs qui a cuvé pendant quarante-cinq ou cinquante heures, a beaucoup plus de couleur & se conserve plus long-temps que celui qui n'a cuvé que douze ou quinze heures; mais aussi je sçay que le premier est plus dur, plus grossier & plus indigeste que le dernier, qui est plus fin, plus spiritueux & plus agreable à boire. La delicatesse du Vin est preferable à une couleur rouge la plus foncée. Ainsi j'estime qu'il est fort dangereux de trop faire bouillonner le Vin dans la Cuve. Ce bouillonnement n'est, selon moy, autre chose qu'une agitation des esprits qui font dans ce Vin, & qui ne permettant pas que les parties les plus (p. 269) grossieres de cette Liqueur restent avec ce qu'il y a de plus subtile, en font exhiler une partie, & laissent tomber l'autre au fond du Tonneau, qui est plus materielle, & qui est la lie, sur laquelle la liqueur purifiée se repose sans aucune alteration, jusqu'à ce que cette lie conserve en soy ce qu'elle a contracté de bon du Vin. Après on éprouve sensiblement le danger qu'il y a de l'y laisser davantage. Le remede sûr & aisé à pratiquer contre le mal que cause quelquefois cette lie quand elle est trop de temps dans le Tonneau,

c'est de foutirer le Vin à clair par le Bondon. Le bouïllonnement de cetter Liqueur est une fermentation qui fort en bouïllons, ce qui fait qu'elle s'échappe du Tonneau avec impetuofité.

FERMENTATION est, en terme d'Agriculture, une ébullition naturelle ou artificielle des Plantes, qui se fait quand leur suc s'échauffe, par l'action & reaction de leurs fels, & quand leur acide combat contre leur alkali (fel vuide & poreux disposé à se joindre aisément à tous les acides). Ainsi le suc des Raifins bout dans le Tonneau, & le Foin qu'on ferre étant verd, s'échauffe & se pourrit. Nous voyons que le Blé devient par la premiere fermentation Herbe, Grain, Pâte & Biere; que le Raifin devient Moût, Vin & Vinaigre; & par la seconde, que le Pain, le Vin (p. 270) & les autres alimens sont changez en nôtre substance, ainsi que se font les autres changemens d'espece en espece. M. Duncan dit que l'excès de la froideur empêche plus la fermentation que celui de la chaleur, & qu'il n'est rien de plus nuisible que l'abus que l'on fait de cette maniere de rafraichir le Vin & les autres boiffons: qu'outre qu'un trop grand froid éteint les esprits qui sont le premiers mobiles de la fermentation des alimens, les mêmes fels qui glaçoient l'eau se trouvant dans nôtre corps en trop grande quantité, congelent tellement les humeurs, qu'elles ne sont plus propres à circuler par les petits vaisseaux: qu'une quantité mediocre de ses fels est capable d'aider même la dissolution des alimens, mais que l'excessive les coagule; comme nous voyons en Chimie, qu'un peu d'acide divisé ce que beaucoup d'acide caille. M. Minot dit que la fermentation est un mouvement des parties les plus subtiles & les plus spiritueuses, lesquelles étant enveloppées & embarrassées dans quelques matieres épaiſſes & grossieres, font effort pour les rarefier & pour se mettre en liberté. Que les fermentation sont plus ou moins sensibles, selon qu'il y a plus ou moins de discordance entre les principes dont les mixtes sont composéz. Que nous avons dans le Vin un exemple assez familier des fermentations sensibles. Qu'après qu'on a fait la Vendange & que les Raifins sont pressoiréz, on met le Moût dans un Tonneau; que ce Moût qui d'abord étoit froid, s'échauffe peu à peu de telle sorte, qu'il bouïllonne & jette dehors l'écume & les impuretez qui y étoient contenuës. Que cette action s'appelle fermentation, & qu'elle se fait par le moyen des esprits & des principes volatils qui digerent & rarefient tellement les parties grossieres du Moût, qu'il en résulte une liqueur parfaite. (p. 271)

Le Vin appellé en l'Orleanois Lignage, est composé de plusieurs bons Raifins; ſçavoir d'un appellé Quille-de-Coq ou Sanmoireau-fourchu, qui est d'un noir violet, & qui a le grain un peu long, ferme & un peu pressé; d'un appellé Formentin noir ou Meûnier, à cause que la Plante qui le produit a les feuilles un peu blanches & farineuses; ce fruit n'est pas si sujet à geler & à couler que d'autres Raifins: & d'un autre appellé Mêlié, lequel fait du Vin blanc tres-spiritueux; il est le mâle de tous les Vins. Le Raifin Mêlié est

fujet à geler & à couler; il est excellent à manger. Ceux qui n'auront pas du Raifin de Quille-de-Coq pour composer ce Vin de Lignage, pourront se servir d'un Raifin appelé Raifin Noiraut, autrement dit à Orleans Teint, à cause que son jus ayant un rouge tirant sur le noir, teint & donne beaucoup de couleur aux autres Vins. La Plante qui produit ce fruit est appelée Plant d'Espagne. Comme ce Noiraut n'est pas sujet à la coulure, & que ses grains sont fort ferrez, il a bien de la peine à mourir. Le Vin qu'il produit n'ayant ni force ni qualité, n'est propre qu'à donner de la couleur à ceux qui en ont peu ou à ceux qui sont blancs; car la (p. 272) seule couleur blanche est plus docile & plus susceptible de nos impressions qu'aucune autre couleur. Pour bien composer de Vin de Lignage, il ne faut mettre de ce Raifin de Quille-de-Coq ou de ce Noiraut, que la neuvième ou dixième partie des autres. Lorsque tous ces Raifins auront été effucquez, on les fera bouillonner dans la Cuve, pendant deux ou trois jours, peu plus, peu moins, suivant que l'air sera plus ou moins chaud. Ce Vin de Lignage est plus propre pour l'ordinaire d'un Ménage bien réglé, que celui provenant d'un Raifin appelé Morillon noir. Quoique ce dernier Vin soit plus fin & plus spiritueux que celui de Lignage, cependant il perd une bonne partie de ses qualités excellentes quand on y a seulement mis la sixième partie d'eau. Ce Vin de Lignage au contraire a encore beaucoup de force quoique l'on y en ait mis le tiers. Presque tous les Artisans & Gens de la Campagne boivent leur Vin tout pur. Pour moy j'estime que le Vin pur est contraire à la santé la plus heureuse, & particulièrement quand on en prend avec excès. Athenée a donné à Amphiction Roy d'Athenes la gloire d'avoir mis le premier de l'eau dans son Vin. Pline dit (p. 175) que Staphilus fut le premier qui trempa son Vin, & qui le tempera avec de l'eau. Le sentiment du Sage est qu'il faut mettre un peu d'eau dans le Vin pour le temperer, & que les jeunes Gens doivent beaucoup plus le tremper que les Vieillards. Sa Majesté toujours sage en ses actions, met plus de la moitié d'eau dans le Vin qu'elle boit.

Il y en a qui appréhendant de perdre du Vin quand il bouillonne, n'emplissent leurs Tonneaux pour la première fois qu'aux trois quarts & demi, & disent pour leurs raisons qu'ils le font par économie. J'ose dire que l'on peut appeler ces Gens avec justice des Avars & non de bons Ménagers, parce qu'ils font perdre à leur Vin une bonne partie de sa délicatesse & de sa finesse, & même empêchent qu'il ne s'éclaircisse comme il faut; car ne voulant pas que cette Liqueur bouillonne trop & jette son

écume au-dehors, ils font caufé qu'elle ne pourra être ni purifiée ni transparente dans la fuite. Pour moy je confeille d'emplir d'abord les Tonneaux prefque tout-à-fait, c'eft-à-dire, jufqu'à ce qu'on y puiffe atteindre avec le bout du doigt.

Lorfque le Vin a jetté toute fon écume & fes principaux efprits, & qu'on s'apperçoit (p. 274) qu'il ne bouïllonne plus du tout, il faut couvrir l'ouverture des Tonneaux avec des morceaux de tuile, fans mettre au-deffous, comme quelques-uns font, des feüilles de Vigne; car l'experience m'a appris que ces feüilles faifoient aifément aigrir ce Vin quand on les y laiffoit trop de temps. Ces morceaux de tuile empêcheront que cette Liqueur ne s'évente & que fes efprits ne fe diffipent trop. On la laifféra encore en cet état, avant de la bondonner, pendant fix à fept jours fi elle n'eft pas bien fpiritueufe, & fi elle l'eft beaucoup pendant dix à onze jours, & ne pas tarder davantage. Quand elle prend trop d'air elle eft fujete à fe détruite & à perdre une partie de fes efprits. Un Moderne dit que l'air n'eft point de foy la caufé de la corruption du Vin, des Fruits & autres chofes, mais la feule facilité de l'évaporation de quelques particules de ces fubftances quand elles font expofées au grand air; que c'eft ce qui fait paffer les Fruits en peu de temps & éventer le Vin; au lieu que s'ils font enfermez avec peu d'air, ils fe confervent affez long temps. Que fi on laiffe éventer l'Hydromel (Liqueur compofée d'eau & de miel) il devient tres-aigre, parce que le temperament des (p. 275) principes qui font la douceur, fe change, & qu'il s'en fepare quelques-uns par l'évaporation; de même que fi on laiffe échauffer le Vin nouveau tout feul, il perd en peu de temps toute fa douceur, principalement fi on laiffe les Tonneaux ouverts; mais que fi on le fait bouïllir fur le feu incontinent après que les Raifins font preffoirez, la plûpart des principes volatils de la douceur fe concentrent & fe lient avec les parties les plus fixes du Vin, en forte que cette douceur fe conferve plufieurs années. Il a été experimenté qu'ayant empli deux bouteilles égales de Vin nouveau non encore rougi, & ayant fermé l'une exactement, & laiffe l'autre ouverte, le Vin de cette derniere bouteille après avoir jetté fon écume pendant fix ou fept jours, fe trouva clair & lymptide comme de l'eau de fontaine, & tres-doux, ce qui procedoit apparemment de ce que celuy qui n'étoit point fermé, avoit laiffe agiter & élever les parties volatiles, dont l'union, avec quelques autres principes, fait la douceur, & qu'en même temps cette agitation avoit empêché les parties groffieres de tomber en lie au fond de la bouteille

ouverte; au lieu que dans la bouteille scellée ces mêmes principes volatiles (p. 276) étoient demeurez sans mouvement considerable; ce qui avoit produit ces deux differens effets, de laisser tomber au fond de cette bouteille la lie, & de conserver la douceur; & ces differences si grandes dans une même forte de Vin, procedoient seulement de ce que l'un avoit été bien bouché & scellé, & l'autre non.

J'ay oublié à dire qu'il ne faut jamais tirer trop en longueur à faire le Vin, car il en peut arriver deux inconveniens. Le premier, si c'est du Vin rouge, qu'il est dangereux que la première Vendange attendant l'autre, ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de la grappe; & si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse: & le second, soit Vin rouge, soit Vin blanc, que les meilleurs & les plus subtils esprits ne s'en évaporent, gâtant par là leur Vin, en interrompant à l'égard du rouge la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc, en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne luy convient nullement: ils sont cause que ces deux sortes de Vins prennent un goût molassé qu'ils gardent toujours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne seroient si l'on avoit suivi une meilleure methode à les faire.

Un Marchand de Vin qui sçait de (p. 277) quelle utilité sont les Rapez, en a de Raifins & de Copeaux. Un Rapé de Raifins, est assurément un tresor dans une Maison pour fournir en toutes saisons du Vin du même goût à ceux qui en achètent; & un de Copeaux sert pour faire éclaircir promptement le Vin. Je ne diray ici de quelle maniere il faut composer un Rapé de Raifins, parce que peu de Personnes l'ignorent. Pour ce qui est de l'autre, il faut se servir de Copeaux de bois de Hêtre bien secs, & tirez le plus long qu'il est possible, lesquels on doit tremper pendant cinq ou six jours dans l'eau claire, & qu'on recharge de deux jours en deux jours, afin d'ôter le goût du bois. Ensuite on les fait bien égouter & sécher à l'air, & on les met dans le Tonneau qu'on remplit jusqu'à deux doigts près du bord, & qu'on enfonce de telle maniere, que le Vin qu'on y doit mettre ne se puisse perdre. Avant de remplir de Vin le Tonneau, il faut y mettre par le bondon une chopine d'eau-de-vie; en après on le bondonnera bien, & on le roulera jusqu'à ce qu'on croye que cette liqueur ait imbibé les Copeaux. Ensuite on mettra ce Tonneau en la place qu'on luy destine, & où il le faudra aussi-tôt remplir de Vin. (p. 278)

[...]

A mesure que l'on vuide les Rapes il faut absolument les remplir, parce que les Raisins & les Copeaux sont sujets à se gâter quand on les laisse trop long-temps en vuidange. Quand on s'apperçoit (p. 279) qu'un Rapé de Copeaux est long-temps à éclaircir, il faut le défoncer, & en laver les Copeaux dans de l'eau pour ôter la lie qui y est trop abondante, & les mettre secher à l'air. Pour leur donner de la force, il n'y a qu'à les imbiber d'Eau-de-Vie, ou bien les laver dans du Vin clair. Ensuite quand les Tonneaux ont été lavés comme il faut, on y remet les Copeaux & le Vin.

Il y a quelquefois des Vignerons, & même de petits Marchands de Vin, qui étant peu fideles en la vente de leur Vin, mettent dans leurs Tonneaux dix-huit ou vingt pintes d'eau. Ces Gens sçavent que l'eau, beaucoup plus pesante que le Vin, descend en-bas, & que d'ordinaire, quand on veut goûter cette Liqueur, on perce le Tonneau à l'extrémité d'en-haut. Voici sept secrets aisés à pratiquer pour connoître si l'on a véritablement mis de l'eau dans le Vin, & pour démêler & separer l'eau d'avec le Vin; car ces deux Liqueurs ne sont pas si inseparables qu'elles paroissent à la vûe d'un chacun dans le mélange qu'on en fait, que l'art ne vienne aisément à bout de les separer.

En premier lieu, on fera faire par un Tourneur une Tasse d'un tronc de Lierre. (p. 280) Quand elle sera faite, on percera un Tonneau de Vin à quatre ou cinq doigts de l'extrémité d'en-bas, dans lequel on doutera qu'il y a de l'eau, & on mettra dans cette Tasse du Vin qu'on a tiré. S'il y a de l'eau dans le Vin, elle s'en separe, & passe & se filtre au travers des pores de cette Tasse de Lierre, & laisse le Vin qui ne peut passer par un chemin si étroit & si serré, parce que la figure des corpuscules du Vin n'a point de proportion avec les pores du Lierre, & celle des corpuscules de l'eau l'a assez pour y passer.

[...] (p. 281)

En second lieu, on peut aisément separer l'eau d'avec le Vin, en mettant dedans le Vin où il y a de l'eau, un morceau de toile de coton, dont un bout sera mis au fond du vaisseau, & l'autre sortira de ce vaisseau. Quelque temps après on aura le plaisir de voir que l'eau qui sera au fond montera par ce morceau de toile, sortira du vaisseau, & laissera le Vin tout pur

[...] (p. 282)

En troisième lieu, on prendra des Poires (p. 282) ou Pommes sauvages que l'on mettra dans un vaisseau où il y aura du Vin. Si ces fruits vont au

fond de ce vaisseau, on peut compter que l'on y a mis de l'eau. Si au contraire elles restent sur la superficie de ce Vin, il est tout pur; c'est aussi le sentiment de Democrite.

En quatrième lieu, on prendra un Bâton de la longueur de trois pieds, lequel on frotera d'huile par l'extrémité d'en-bas. On le mettra à trois doigts près du fond du Tonneau où il y a du Vin, c'est-à-dire jusqu'à la lie (partie la plus crasse & la plus grossière du Vin, avec lequel les Vinaigriers font du Tartre) seulement. Si quelques gouttes se trouvent attachées à l'endroit où ce Bâton a été huilé, ce sera une marque très-assurée qu'il y a de l'eau dans le Tonneau.

En cinquième lieu, on prendra une Sauterelle ou une Cigale que l'on jettera dans le Vin. Si l'une ou l'autre s'y noie, on peut compter que l'on a mis de l'eau dans cette Liqueur. Si au contraire elle nage sans s'y noyer, il est constant qu'elle est pure.

En sixième lieu, on se servira d'une Eponge neuve que l'on trempera dans l'huile. On bouchera bien avec cette Eponge le trou où on met le bondon d'un Tonneau (p. 284) où il y a du Vin. Ensuite on tournera ce vaisseau sans dessus dessous, & on le laissera en cet état pendant demi-heure, & on le retournera en après. S'il y a de l'eau dedans, l'Eponge en fera toute pleine.

Et en septième & dernier lieu, on prendra un Jonc bien sec que l'on mettra dans un Tonneau de Vin où on croira qu'il peut y avoir de l'eau. L'expérience m'a appris que ce Jonc sec avoit la vertu d'attirer à soi l'eau & non le Vin. Tous ces secrets feront plaisir à ceux qui achèteront des Vins.

[...] (p. 285)

Africanus disoit que pour faire séparer l'eau du Vin qui étoit dans un Tonneau, il falloit y jeter de l'Alun (espèce de sel fossile & blanc qui se trouve parmi la terre) liquide, & boucher le trou où on met le bondon avec une Eponge imbibée d'huile, & ensuite verser ce Tonneau sans dessus dessous, & que peu de (p. 286) temps après l'eau en sortiroit toute pure. Cela est aisé à pratiquer.

Je ne puis de tout approuver la maxime de certaines Personnes, qui pour corrompre le goût naturel du Vin se servent de choses qui le rendent tout-à-fait mauvais. Nous en voyons encore à présent qui voulant se distinguer des autres en matière de Vin, pour luy donner un goût de Muscade, prennent dix huit ou vingt grains de grande Orvalle, qu'elles

renferement dans un petit sac, & le laissent pendre dans le Tonneau de Vin jusqu'à ce qu'elles jugent que cette Liqueur ait assez pris ce goût de Muscade.

[...]

Pour faire promptement éclaircir le Vin, il faut jeter dessus le Tonneau de la cendre de farment ou de bois de Chêne. Ou bien il faut mettre dans ce vaisseau du sable fricassé bien chaud. Pour bien éclaircir le Vin, dit Fronto, on doit (p. 287) prendre trois blancs d'œufs, une demie livre de sel blanc, & deux Hemines (Vaisseau servant de mesure chez les Anciens, qui étoit la moitié du Septier Romain) du Vin blanc, & battre bien le tout ensemble dans un petit vaisseau jusqu'à ce que le tout soit devenu bien blanc; & ensuite y remettre encore six autres Hemines du même Vin qu'on remuera encore un peu, & verser le tout dans le Tonneau où il y a du Vin qui n'est pas clair. Un autre Auteur dit qu'en mettant dessous ce Tonneau seulement une livre de sel blanc, il s'éclaircira en peu de temps. Pour moy j'estime qu'une demie-once de colle de Poisson coupée bien menuë & mise dans un petit vaisseau sur de la cendre chaude avec un peu d'eau, & ensuite bien battue & délayée dans un peu de Vin, & le tout jetté dans le Tonneau & bien remué avec un bâton fendu en quatre, fera éclaircir en vingt-quatre heures un Vin trouble.

Un Ancien disoit que pour empêcher que le Vin ne devînt poussé, & faire en sorte qu'il pût se conserver long-temps, il falloit mettre dans le Tonneau du sel décrepité (sel qui résiste au feu & s'y purifie, parce que son humidité en sort) Fronto assuroit que le Vin poussé (p. 288) ôté de dessus sa lie, & ensuite remis sur une nouvelle, se rétabliroit en peu de temps. L'expérience m'a appris qu'il faut commencer à ôter ce Vin poussé de dessus sa lie, & le mettre dans un autre Tonneau qui ait été souffré avec une méche composée avec plusieurs Epiceries & Drogues, desquelles je parleray à la fin de l'Article suivant: & ensuite prendre une demi-livre d'Alun de Rome, & autant de Sel de Salpêtre (Sel qui distille dans les Cavernes, que l'on appelle Salpêtre de Roche, que Pline appelle Aphronitre) qu'on mettra dans le Tonneau avant que d'y mettre le Vin.

Avant que de faire transporter du Vin rouge en des Provinces éloignées, soit par eau ou par terre, ou par Mer hors du Royaume, il faut absolument le faire souffrir, si on veut que ce Vin ne se gâte pendant les chaleurs. Je croy que la plupart des Marchands de Vin & des Cabaretiers savent la maniere

de souffrer les Tonneaux où on met le Vin, mais je suis assuré qu'il y en a un grand nombre qui ignorent la dose des ingrediens qui entrent en la composition des Bougies que l'on met dans les Tonneaux que l'on veut souffrer avant que le Vin y soit mis. C'est ce que je vas enseigner. (p. 289)

Secret pour composer le Bougies de soufre

Deux onces de Poivre blanc,
Une once de Gerofle,
Deux onces de Cannelle,
Une once d'Anis,
Deux onces de graine de Mulifeau,
Une once de Gingembre,
Une once d'Anis verd,
Une once de graine de Genièvre,
Deux onces d'Iris,
Une once de Thym;

Le tout bien battu, pulverisé & passé par un fin Tamis (Vaisseau rond au milieu duquel il y a un tiffu de toile de crin ou de soye, par lequel on passe le Drogues pulverisées, ou qu'on veut monder & épurer pour en retirer le plus délié) pour employer demie aune de toile commune neuve, qu'il faut absolument laisser tremper dans de bonne Eau de Vie.

Plus, deux livres & demie de soufre en fleur.

Mettez ce soufre dans une Terrasse sur un Réchaux, & le laissez fondre. Mêlez toutes ces Drogues avec ce soufre fondu. Passez-y ensuite votre toile coupée par tranches larges de trois doigts, (p. 290) jusqu'à ce que votre soufre soit usé.

[...]

Pour donner au Vin un goût & une odeur agreable, il faut faire tremper de la Racine d'Iris dans du Vin pendant tout le temps qu'il bouillonne dans le Tonneau.

[...] (p. 291)

Pour bien dégraisser le Vin gras, on prendra un quarteron d'Alun blanc bien pulverisé, & deux à trois poignées de Ciment ou de Sable bien chaud & bien fricassé qu'on mettra dans le Tonneau: ensuite on remuera fortement le Vin avec un bâton fendu en quatre pendant un quart d'heure. Il y en a

qui au lieu d'Alun blanc, mettent dans le Tonneau une livre de farine de pur Froment. Ce qui fait que le Vin s'engraisse, c'est, selon moy, la trop grande maturité du Raisin, laquelle n'arrive que quand l'année est sèche & hâtive. Pour empêcher que le Vin rouge ne s'engraisse, il faut faire la recolte du Raisin noir, & particulièrement du Morillon noir, quatre ou cinq jours avant qu'il soit meur, c'est-à-dire lorsque l'année fera sèche & hâtive; car quand elle est humide & tardive, il ne faut couper ce Raisin noir que quand il est meur, sans craindre que le Vin en provenant s'engraisse.

Varron assureoit que si on mettoit une once de sel dans dix hemines de Vin noir, il deviendroit blanc; que si ensuite (p. 292) on y mettoit du petit lait qui tombe des fromages, ou de la cendre de sarment de Vigne rouge, cela feroit changer le Vin blanc en Vin rouge.

Pour faire blanchir le Vin blanc quand il est devenu jaune, il faut prendre du lait de Vache, le laisser reposer un jour entier, le décremer ensuite, en mettre deux pintes, mesure de Paris, dans un Muid de Vin, lequel en contient deux cent quatre-vingt, si ce Vin n'est pas beaucoup jaune; ou au moins quatre pintes, s'il l'est beaucoup. Ensuite on remuera bien ce Vin avec un bâton fendu en quatre; puis mettre dans le Tonneau quatre ou cinq poignées de sable bien clair & bien sec, & un demi quarteron de sel commun; & on le bondonnera après qu'on l'aura laissé reposer pendant vingt-quatre heures.

Pour ôter au Vin le goût du Tonneau, il faut chercher chez un Cabaretier un Tonneau de Vin frais vidé, y laisser sa lie, & y mettre le Vin qui a ce mauvais goût qu'on aura tiré à clair. Quand il fera presque plein, on y laissera pendre pendant deux ou trois jours un petit sac dans lequel on aura mis une livre & demi de Froment que l'on aura bien fricassé.

Ceux qui voudront boire du Vin bien (p. 293) frais pendant les chaleurs, sans le mettre à la glace, & aussi empêcher qu'il ne s'aigrisse dans les Flacons, les mettront dans un seau d'eau nouvellement tiré du puits, & dans cette eau ils jetteront environ une livre de sel-nitre, ou autant de salpêtre, ou du soufre de la grosseur du poûee. Ces ingrediens ont non seulement la vertu d'empêcher que le Vin ne s'aigrisse dans ces Flacons, mais encore celle de le congeler pendant l'Eté. Ils auront sans doute le plaisir de boire du Vin presque aussi frais que s'ils avoient mis de la glace (eau congelée & endurcie par le froid, & qui a perdu son mouvement) dans ce seau d'eau. Il est agreable, mais dangereux de boire à la glace, &

particulièrement lorsqu'on est en sueur. Une bonne pelée de feu bien ardent mis dans un feau d'eau nouvellement tirée du puits dans le temps de chaleur, fait aussi le même effet, pourvu que la Flacon de Vin mis dans ce feau n'y reste que quatre ou cinq minutes au plus. Cela se fait par antiperstase, (c'est l'action de deux qualitez contraires, dont l'une excite la force & la vigueur de l'autre.) Quand le Flacon qui aura dû être débouché pendant qu'il aura été dans le feau, en aura été tiré, il faudra tout aussi-tôt le remettre (p. 294) dans un autre feau d'eau nouvellement tirée, pour conserver la fraîcheur au Vin.

Didimus dit que pour remedier à un Vin qui commence à s'aigrir, il le faut faire couler par dessus du sable bien net, ou bien faire tremper une quantité de Raisins cuits, jusqu'à ce qu'ils soient venus à leur grosseur, & en tirer le Vin; & ensuite en mettre deux hemines sur un Muid de Vin. Fronto dit que le Plâtre (forte de pierre fossile qui est merveilleusement commode pour bâtir) mis dans le Vin, l'empêche de s'aigrir; que le Vin devient âcre au commencement, & qu'ensuite il perd son âcreté, & qu'il se conserve assez long temps.

Il ne fera pas hors de propos que je dise ici quelque chose du Cidre, lequel est une boisson faite avec des Pommes ou Poires pilées ou pressoirées. Le Cidre peut, à bon droit, tenir le premier rang après le Vin, quand on le boit dans son temps. Le meilleur est, selon moy, lorsque cette Liqueur est bien parée, & qu'elle est au milieu de son âge; car quand elle tire sur l'aigre & qu'elle est surannée, c'est-à-dire, qu'elle est gardée plus d'une année, elle est fort dommageable à la santé. Le plus fort, & le (p. 295) meilleur Cidre, est celui qui se fait avec les Pommes les plus douces. Les Pommes de Coqueret & de Hurlieux sont les plus propres à faire l'excellent Cidre. Le bon temps pour abattre les Pommes, est la fin de Septembre, peu plutôt ou plus tard, suivant que l'année est hâtive ou tardive.

Il y a deux differens temps pour faire le Cidre. Le premier est, quand les Pommes sont meures dès le commencement d'Automne, de ne point tarder de le employer aussi-tôt à faire du Cidre; & le second est, quand ces Pommes ne le sont pas tout à fait, d'attendre pour en faire exprimer cette Liqueur, que dans quelque lieu propre où il faut absolument le faire porter exprés, elles soient venues au point de maturité qu'on les demande pour faire d'excellent Cidre. Il y a des especes de Pommes où un mois suffit aux unes pour la leur faire acquérir; au lieu qu'il y en a d'autres qui ne sont

meures qu'au mois de Mars. Les Pommes trop meures & trop vertes ne font aucunement propres à faire de bon Cidre.

Pour en faire d'excellent, il faut prendre des Pommes qu'on met dans une Auge de bois, qui ait la forme ronde, (p. 296) pour les faire caffer & meurtrir sous la Meule, laquelle est pareille à celle dont les Faiseurs d'Huile se servent. Cette Meule doit être tournée par trois ou quatre Hommes ou par un Cheval. Dans le temps qu'elle tourne, il faut remuer les Pommes dans l'Auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu que cette Liqueur ait plus ou moins de bonté. C'est avec un Râteau fait exprès que ce remuement se fait. Après que toutes ces Pommes auront été écachées, on les mettra sur la Mer du Pressoir, & on les accommodera bien proprement à mesure qu'elles y surviendront. Pour y parvenir, on dressera la Motte avec de la paille fraîche battue, qu'on mettra lits par lits successivement avec les Pommes de l'épaisseur de trois à quatre pouces, afin qu'elles soient plus aisément liées ensemble. Il faut que cette Motte soit quarrée & de la même manière que celle d'un Marc de Vin; & sitôt qu'elle est achevée, on charge le Pressoir, & on le serre fortement avec l'Arbre pour en exprimer le jus.

Le Cidre de Poires se fait de la même manière que celui de Pommes. Il ne faut pas faire beaucoup de Cidre de Poires, parce qu'outre qu'il ne se conserve (p. 297) pas si long-temps que celui de Pommes, c'est parce qu'une Poire telle qu'il la faudroit pour faire exprimer de ce jus, est bien meilleure à manger que de s'en servir à faire du Cidre. Toutes sortes de Cidres veulent bouillir dans le Tonneau jusqu'au moins de Decembre sans être bondonné; l'expérience m'ayant appris que cette Liqueur a ses esprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le Vin, & qu'il est par conséquent beaucoup plus furieux dans son bouillon. M. Duncan dans sa Chimie naturelle, dit que quand le Cidre, la Biere & même le Vin bouillent avec violence, ils sont toujours impurs & troubles; que leur tartre ne se précipite que quand leur fermentation se calme; & que ces Liqueurs une fois épurées, se troublent de nouveau, si on remue les vaisseaux où elles sont, ou si elles recommencent leurs ébullitions.

M. Evelin de la Société Royale d'Angleterre, a composé un Livre intitulé *Silva & Pomona*, qui a été reçu en Angleterre, en France, en Allemagne & ailleurs avec de grands éloges. La première Partie de son Livre tend à enseigner la manière de cultiver & de conserver les Bois & les Forêts, afin

que l'on ait toujours (p. 298) en Angleterre beaucoup de bois à bâtir, & de bois à brûler; ce qui est d'une conséquence infinie pour l'Etat, où le bois pour faire des Navires & des Maisons, ne doit jamais manquer. La seconde Partie de ce Livre, c'est-à-dire, la Pomone, excite les Anglois à faire planter un grand nombre de Pommiers pour avoir du Cidre: par ce moyen, dit cet Auteur, nous aurons en Angleterre une Liqueur plus conforme à nôtre temperament, & même plus douce & plus agreable que plusieurs Vins qu'on transporte en Angleterre, & qu'on ne scauroit boire sans sucre. Pour faire ce Cidre charmant, ajoute-il, il faut moins de peine, moins de temps, moins de frais, moins de Personnes que pour la culture des Vignes. Et à l'exemple de Charles II. Roy d'Angleterre, qui dès les premiers jours de son rétablissement, fit planter en beaucoup d'endroits de son Royaume quantité de Pommiers & de Poiriers, & fit même construire un grand nombre de Pepinieres de ces especes de Fruitiers; il dit que plusieurs Personnes de la premiere qualité avoient fait faire la même chose, & qu'elles commonçoient déjà à jouir du plaisir de boire cette salutaire Liqueur, qui les dédommageoit délicieusement (p. 299) tant de leurs frais, que de leurs travaux.

[...]

Le Cidre pris modérément, est profitable (p. 300) pour les fonctions du corps. Ceux qui se sont enyvrez de Cidre ou de Biere, ou de quelqu'autre boisson semblable, demeurent bien plus de temps dans leur yvresse, & ils dorment après davantage que ceux qui sont yvres de Vin, parce que l'esprit de ces Liqueurs ayant enlevé avec luy au Cerveau un phlegme visqueux, il demeure plus de temps à ce débarrasser & à sortir par les pores. C'est aussi la viscosité (qualité de ce qui est gluant) de ce phlegme qui s'étant introduite dans les sinuositez du Cerveau, cause le long sommeil, parce qu'elle est fort difficile à être rarefiée.

Je conseille aux Curieux de l'Agriculture & du Jardinage qui desireront faire cultiver leurs terres dans des temps propres & favorables & dans les regles qui demandent ces Arts, d'avoir chez eux trois fortes d'instrumens de Physique & de Mechanique, lesquels étant sans doute les Oracles du beau & du mauvais temps, sont tres-curieux & d'une grande utilité; sçavoir un Thermometre, un Barometre, & un Hygrometre.

Le premier sert à connoître les degrez de chaleur & de fraîcheur; le second aide à apprendre la pesanteur & la legereté de l'air; & la troisième

fait connoître la (*p. 301*) sechereffe ou l'humidité de l'air. Je ne feray point ici la description de ces trois sortes d'Instrumens, parce qu'elle me jetteroit trop loin. (*Tome II, pp. 263-301*)

::