

🌿 *A Treatise on Viticulture and Wine-making, from a previously unpublished
French manuscript of the 18th century* 🌿

❧ Introduction ❧

In 1996, I purchased an 18th-century French manuscript from the great London bookdealer, Bernard Quaritch, Ltd. It is an encyclopedic work of some 2060 pages, in three volumes, entitled *Bibliothèque du Cultivateur et de l'Artiste*. Although clearly intended to be published, it never was, and all we can hope to surmise of its author stems from a inscription on the first page of Volume 1: “*par Boisdescourt | Capte D'Artillerie*,” and from a few hints scattered within the text itself. The body of the text is in a single hand throughout, but with occasional notations & minor additions in at least two other hands, seemingly contemporary, as though by friends or family of the author. The attribution to “*Boisdescourt Capitaine d'Artillerie*” is in one of these hands, and I see no reason to doubt it, particularly since the author of the body of the text refers, in a crossed-out passage on page 1327, to the fact that his manuscript “*...sort de la plume d'un vieux caporal réduit à l'eau depuis plus de quatre ans.*” [“*issues from the pen of an old corporal reduced, for more than four years now, to drinking water*”].

In any event, whoever the author was & I don't personally doubt that it was Boisdescourt & I find it impossible not to have a great affection for him, which is why I'm very pleased to publish, even if some 230 years too late, at least a part of his work. He was a man who embodied what I think of the 18th century, which is that it was possibly the last general era when people of good will thought they might actually prevail; since then, we have occasionally thought the same thought, but with a certain lack of optimism which our history has confirmed beyond the wildest dreams of pessimism, or hopes of conservatism.

An excerpt from his introduction to the work expresses his purpose:

The troubles that presently afflict Europe will cease one day, peace will be reborn, and men, drawn by a long series of misfortunes back to true principles, will be shamed to have disregarded them. Agriculture alone will be able to return abundance to their midst. They will sense the need to devote themselves to it, and will desire to do so, whether by necessity, by reason, or by fashion. Those indeed least concerned with agriculture in other times, will be obliged to return to it to supply their most essential needs; thus, all that pertains to this art will be of interest,

after so long a series of misfortunes. It is according to these reflections that I have undertaken this work. I have profited from some moments of leisure to reunite, in the smallest framework possible, all that is useful in agriculture, particularly for those who until now have not been given to it.

[...]

I do not pretend to say anything new in this work. All that I have said is written, is in daily practice, and has been for a very long time. But it is all dispersed, mixed with other purposes in a great number of books both costly and difficult to transport. Thus I have had no other goal, I repeat, than to unite in a small format as inexpensive as it is portable, the principles and practices of an agriculture shed of all that is foreign to it, and of all such baggage of pretended marvels as serves only to fatten books and satisfy the pride of the fop that publishes them.

To take the seeds and seedlings of all in horticulture that can yield in a temperate climate, confide these to the earth, cultivate them, make them grow, to give to each what experience has shown that it requires, to prepare them for our own use, or to supply merchants or craftsmen; this, then, is my primary goal.

As for my own purpose, it has been simply to transcribe, as meticulously as possible, the sections of his *Bibliothèque* that relate to viticulture and wine-making. While I would love to profit from enough of Boisdescourt's "moments of leisure" to have prepared a complete translation, I don't, and perhaps it's just as well not to envy him; I suspect he's being ironic, & was a prisoner of war at the time.

So I'm afraid the following text will be useful only to those who read French. What they will find is a useful document, not because Boisdescourt was an innovator of genius, but rather because he succeeds in his objective, which in this part of the text, was to present in a brief but thorough treatment of the [northern French] viticulture and wine-making of his era.

∴

A few notes on the transcription:

1. Since of course this is a manuscript, the author has made corrections; but since his deletions were neatly crossed out, they are still quite legible, and are given as they appear in the original, ~~with a line through them~~. Some of these

deletions are particularly important, in that they so often express his more personal opinions, which apparently he thought better of including in a book.

2. I have followed his own spelling and accenting, rather than presuming to correct it; so, to the best of my ability, the text appears as he wrote it.

3. Each page of the manuscript has been folded vertically, and the principal text is written only in the half to the right of the fold. The left half is reserved for additions to the original text. Boisdescourt's indication of this is an upper-case "A." / presumably for *addition* / at the beginning & end of the added text, and I have preserved this in the transcription.

∴

❧ From Boisdecourt's introduction ❧

*bibliothèque
du cultivateur.
plan et but de
l'ouvrage.*

Les troubles qui agitent actuellement l'europe peuvent ~~cesser~~ cesseront un jour, le calme peut y renaitra, et les hommes ramenés aux vrais principes par une longue suite de malheurs, rougiront peut être un jour enfin de les avoir méconnus, mais l'agriculture seule alors peut ramener au milieu d'eux l'abondance. Ils sentiront la nécessité de s'y livrer, et alors tous s'y adonnerent à l'envie, (p. 2) par nécessité besoin, par raison, et même par mode. Ceux même qui s'en occupaient le moins autres fois, seront obligés de recourir à elle, pour pourvoir à leurs premiers besoins. Tout ce qui a rapport à cet art, ne peut sera donc qu'être intéressant, après une si longue suite de malheurs. C'est d'après ces réflexions que j'ai entrepris cet ouvrage. J'ai profité de quelques moments de loisir pour reunir dans le plus petit cadre possible, tout ce qui [?] est utile dans ce genre à l'agriculture, et (p. 3) surtout à ceux qui jusqu'ici, ne se s'y sont point livré à ce genre d'occupation.

En m'occupant de ce travail mon but a été de rassembler sous un même point de vue tout ce qui peut être utile à chaque branche d'agriculture, et en outre d'éviter à ceux qui voudront s'y livrer, des recherches longues et ennuyeuses, dans un grand nombre de volumes dont l'achat onéreux, ne permettrait pas à tout le monde de se les procurer.

[.....] (p. 4)

C'est d'après ces réflexions que j'ai projeté mon ouvrage, et je me suis occupé avec soin à de rassembler dans un ordre méthodique, et à de mettre sous les yeux du lecteur toutes les notions dont peut avoir besoin un propriétaire, qui veut gérer lui même (p. 5) son bien, et tirer tout le parti possible du sol qu'il possède.

Je n'ai rien prétendu dire de nouveau dans cet ouvrage. Tout ce que j'ai dit est écrit, et se pratique journellement, et depuis longtemps. Mais tout cela est dispersé, et mêlé avec d'autres objets dans un tres grand nombre de volumes couteux, et difficiles à transporter. Je n'ai donc eu pour but, je le répète, que de rassembler dans

un petit format aussi peu dispendieux que portatif, les principes et les pratiques les plus (p. 6) utiles de l'agriculture dépouillées de tout ce qui leur est étranger, et de tout le fatras des descriptions empoulées prétendues merveilles, qui ne servent qu'à grossir les volumes et à satisfaire l'orgueil du fat que les débite.

Prendre les semences et les plans de tous les objets de culture qui viennent dans les climats tempérés, les confier à la terre, les cultiver; les faire croître, donner à chaque espèce les soins que l'expérience a reconnu qu'elle exigeait, les préparer pour s'en servir, ou les rendre aux (p. 7) marchands, ou aux artistes; voilà mon premier but. (Vol. I, pp. 1 - 7) .

∴

*🌀 Speaking of mushrooms, truffles, seasonings, etc.,
but more important for the personal notes that Boisdescourt has lined out 🌀*

... ~~On pourrait aussi on se procurerait de meme pour servir dans les assaisonnements des poudres de celui, de plusieurs legumes. Champignons, de mousserons, de morilles, de truffes, et de piment. Les essences de ces végétaux ne seraient point malfaisantes, et seraient aussi d'une grande ressource pour varier les assaisonnements. C'est à des amateurs qui sont dans la position d'exécuter ces essais de les entreprendre, quand à moi, ne possédant plus que la plume avec la quelle je les indique, je ne puis que donner les moyens qui me paraissent le meilleurs pour y réussir. Ce n'est point un pur mouvement de friandise qui ma fait m'occuper de ces objets, il serait déplacé ou tout au moins hors d'oeuvre, dans un homme réduit au pain de munition, mais j'ai pour but en m'en occupant, de donner les moyens au cultivateur d'arracher à l'opulence son superflüe, ou au moins la partager avec les artistes de luxe, et en augmentant son bien être, de donner au commerce de nouvelles branches pour exercer son activité et son industrie, et de lui donner les moyens d'augmenter la masse du numéraire, en l'échangeant contre d'agréables superfluités. Je voudrais enfin un peu dégalonner le riche, au profit du cultivateur. Les habits de ce premier, ne l'entendraient pas moins chaudement l'yver, et fraîchement l'été.~~

(Vol. II, pp. 1324 - 1326)

VIII.^e . *Sub-division*
du regne végétal. A.
de la culture de la Vigne.

~~Je ne ferai point yci l'énumération des avantages de la (p.1327) culture de la vigne, tout éloge deviendrait suspect quand on sauroit qu'il sort de la plume d'un vieux caporal réduit à l'eau depuis plus de quatre ans.~~

~~J'entrerai donc en matière sans préambule.~~

La racine de la vigne est longue, peu profonde, ligneuse et vivace. Elle pousse un arbrisseau qui s'éleve quelques fois à la hauteur d'un arbre, et dont la tige est mal faite, tortüe, d'une écorce brune, rougeâtre et crevassée, portant plusieurs sarments longs, munis de mains ouvrilles qui s'attachent aux arbres voisins. Les feuilles sont grandes, larges, belles, insisées et vertes. Elles ont quelques différences dans leurs (p. 1328) plusieurs espèces. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles. Elles sont petites, composées chacune de cinq petales disposées en rond, de couleur jaunâtre, avec autant d'étamines droites à sommet simple. Lorsque les fleurs sont tombées, il leur succède des baies rondes ou ovales, suivant l'espèce, ramassées et pressées les unes contre les autres, vertes et aigres avant leur maturité, mais en mûrissant elles prennent une couleur blanche, rouge, ou noire. Elles sont disposées en grand nombre par grappes. On apelle les grains, raisins, et la reunion des raisins en grappes, se nomme grappe de raisin. Cette plante s'élève en peu de tems à une grande hauteur, si l'on a pas soin de l'arrêter en la taillant. Elle croit même (p. 1329) au point de surmonter les plus grands ormes. Elle fleurit en été, et mûrit en automne.

La maniere de cultiver la vignes, les soins et les attentions que l'on prend pour faire le vin, jointe à la bonne qualité du terroir, sont les conditions nécessaires pour se procurer des vins d'exellente qualite.

Les collines sont sans contredit les expositions les plus favorables à la vigne: ce sont pour ainsi dire de grands espaliers, ou la vivacité des rayons du soleil, se trouve

reunie à l'influence du plein air. ~~ce sont~~ Les vignes plantées dans ces lieux, qui donnent les meilleurs vins, surtout lors que la terre est un peu maigre, légère, plutôt sèche qu'humide, mélangée de petits cailloux, et de pierre à fusil, qui (p. 1330) réfléchissent les rayons du soleil; et procurent cette chaleur si propre à former, à concentrer, et à exalter le suc des raisins. L'action et les influences de l'air pénètrent facilement dans ces terrains légers, et y s'épendent et dévelopent mieux, les principes les plus fins, et les plus actifs de la végétation.

Les terres sont d'autant moins bonnes pour la vigne, qu'elles sont plus fortes, et plus argilleuses. Les vignes plantées dans ces sortes de terrains, ne produisent qu'une liceur revêche et grossière.

L'exposition du midi est en général la plus avantageuse pour la vigne. Cependant cette loi n'est pas généralement sans exceptions, car dans plusieurs endroits, et surtout le long de la montagne de rheims, les terroirs exposés au nord, (p. 1331) et au levant, produisent des vins plus parfaits, que ceux qui sont exposés au midi. D'ou l'on peut conclure que l'exposition au midi, n'est pas la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt le grain de terre, car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre: aussi dans les païs de vignobles, y à-il des vins de certaines côtes, plus renommés que les autres.

L'assiette la plus heureuse pour la vigne, est celle d'une colline un peu élevée, aplatie, et un peu arrondie au dessus, parce que le soleil la voit de tous les côtés, et que l'eau en dessent facilement, ~~car~~ attendu que l'eau abondante est toujours défavorable à la vigne, et c'est par cette raison que les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les coteaux moyennement (p. 1332) élevés, et exposés à des vents doux, et qui resoivent obliquement, et non perpendiculairement les rayons du soleil, produisent un vin ferme, chaud, et durable.

Il resulte de ces principes, que les causes spésifiques de la bonté du vin sont la qualité du terrain, et la bonne assiette du vignoble. À ces causes se joignent l'état de l'atmosphère.

Le vent le plus favorable pour la vigne est celui du nord, parce qu'il en éloigne tout ce qui lui est nuisible, comme nuage, pluie, et brouillards qui lui sont mortels.

On doit remarquer à cette occasion que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualite, que dans les années steriles.

Le vent de nord-ouest, est de tous les vents le plus pernecieux pour la vigne, (p. 1333) parcequ'il est chargé d'humidité, et qu'il amène les pluies froides.

Lorsqu'un cultivateur se propose de planter des vignes, il doit donc choisir avec

le plus grand soin surtout son terrain. Le sol qui reunit le plus abondamment les qualités dont nous venons de parler, et qui sont si essentielle à la durée et à la bonne qualité du vin. Il doit s'occuper avec le même soin de chercher les expositions les plus favorables, et lors qu'il a rencontré un endroit qui reunit au moins une grande partie ces avantages précieux, il peut faire son plan avec confiance, et il se va emplement dédomagé un jour des travaux et des soins qu'il se sera donnés. Mais si son sol ingrat pour la culture de la (p. 1334) vigne ne lui présente aucuns de ces avantages, ou en si petite quantité, que seuls ils ne peuvent pas produire les bons effets qu'on est en droit d'attendre d'une culture travail soigné, il faut sans hésiter qu'il renonce à ce genre de culture et qu'il consacre son terrain à celle pour le quel il est propre. Il peut facilement choisir dans cet ouvrage, et approprier au sol et au climat les productions qui leur conviennent le mieux. Un cultivateur intelligent n'entreprend jamais de violenter la nature. Ses soins se bornent à aller au devant d'elle et à prévenir ses desirs et ses besoins. A-t-il un sol chaud et humide, il le consacre à la culture du riz. Il donne du bled, aux terres fortes et fécondes, il abandonne le seigle, le sarassin, (p. 1335) et autres productions de cette espèce aux terres maigres et stériles, mais il se livre toujours autant que les circonstances le lui permettent à la culture des arbres fruitiers, des bois de forêts, et des prairies lorsque sa situation le lui permet.

A. Plans de vignes de la meilleure qualité. A.

Lorsqu'on se propose de planter de la vigne, le choix du plan est une partie essentielle de cette opération. Dans les pays ou on cultive cet arbrisseau précieux, rien de si aisé que de faire un bon choix du plan qui convient le mieux au sol sur le quel on veut le planter. Il suffit pour cela d'adopter celui qui réussit le mieux, et qui donne le meilleur vin, dans le terrain le plus semblable, tant par son grain, que par son exposition à celui qu'on veut consacrer à ce genre de culture. Mais lorsqu'on veut planter de la vigne dans un terrain (p. 1336) inculte, ou tout au moins dans un terrain ou ce genre de culture n'est pas pratiqué, pour faire venir du plan des pays voisins, il faut avoir secours autant qu'il est possible à l'analogie du sol, et du climat, et aller chercher du plan dans ceux que l'on soupçonne avoir le plus de rapports avec son terrain. Un choix judicieux, et quelques expériences faites avec intelligence et constance, peuvent conduire avec le tems à trouver le plan le meilleur, et le genre de culture le plus avantageux, pour se procurer les

meilleurs vins que le sol peut produire.

En France les plans de vigne les plus estimés, sont le morillon noir, appelé en Bourgogne pineau, et à Orléans auvernas. Il est originaire (p. 1337) d'Auvergne. Ce raisin est doux, sucré, et excellent à manger. Il vient très bien dans toutes sortes de terres, son bois à la coupe plus rouge qu'aucun autre. Le meilleur est celui qui est court, et dont les noeuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts. Il a le fruit entassé, et la feuille plus ronde que les autres espèces.

Le morillon que l'on appelle pineau-aigret, porte peu et donne de petits grains qui ne sont pas serrés, mais le vin est fort, et même meilleur que celui du morillon noir. Le pineau-aigret a le bois long, plus gros, plus moelleux, et plus lâche que le premier. Ses noeuds sont éloignés les uns des autres, au moins de quatre doigts. Il a l'écorce très rouge en dehors, et la feuille découpée en trois, ou en patte d'oie.

Le morillon surnommé meunier, parce que ces (p. 1338) feuilles sont blanches et farineuses, fait de bon vin, charge beaucoup, et par cette raison, on l'a beaucoup multiplié depuis plusieurs années dans les vignobles du côté de Paris, au préjudice du pineau qui charge moins, mais dont le vin est bien meilleur, et beaucoup plus estimé.

Le bourguignon, nommé aussi tresseau donne un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger. Il charge beaucoup, et donne de grosses grappes.

Le Sanmoireau, se nomme quille - de - coq, aux environs d'Auxerre, il donne un raisin noir, excellent à manger, et à faire du vin. Il a le grain un peu long, et pressé.

Le fromenteau est un raisin esquissé, et très connu en Champagne (p. 1339) Il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain très serré, la peau dure, et le suc excellent. C'est à cette espèce de raisin, que le vin de Sillery doit son mérite, et sa réputation. En Espagne le raisin muscat donne d'excellents vins.

A. le millet A.

On doit planter les différentes espèces de vignes, suivant la nature et la qualité des terres. Dans les terres fortes, on ne doit planter que des morillons, ou pineaux noirs, et y mêler des tresseaux, ou bourgignons. Dans les terres légères, il faut y planter des tresseaux, et des morillons-meuniers. Dans le gros sable, on y cultive le millet, dans les terrains pierreux dont le fond est jaunâtre, on y cultive le pineau et le tresseau. Sur ce sol ~~ils font un~~ ~~on fait un~~ ce raisin fait un (p. 1340) vin plus délicat que toute autre espèce de raisin. Plusieurs cultivateurs séparent en plusieurs portions, leur terrain, et en plantent ainsi à part les espèces de raisin, qui

mûrissent à des époques différentes. Ils mettent ceux qui mûrissent tard dans un terrain élevé, chaud, sec et léger, et ceux qui mûrissent de bonne heure, dans les terrains bas, gras et froids. Il est bon d'observer aussi de placer dans les terres légères, les espèces délicates, et celles qui demandent le moins de nouritures, et au contraire dans les terres fortes, les espèces qui chargent le plus.

En général les raisins noirs donnent un vin puissant, vigoureux, chaud, et durable. Les blancs (p. 1341) ne produisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune et terne. On doit observer encore qu'une vigne qui produit peu de fruit, fournit un vin meilleur, que celle qui porte du fruit en abondance. Il est aussi à remarquer, qu'une vieille vigne produit un vin supérieur, à celui que produit une nouvelle, toute choses égales d'ailleurs.

On ne doit jamais planter une vigne dans une terre, sur laquelle dans la même année, on en a arraché une vieille. Il faut laisser reposer cette terre deux ou trois ans, ou y planter du sainfoin.

Il y a diverses opinions sur l'époque à laquelle on doit planter la vigne, quelques cultivateurs préfèrent de la planter au commencement du (p. 1342) printemps, mais le plus grand nombre la plantent en automne, surtout dans les terres sèches et légères.

La vigne a plusieurs manières de se reproduire, celle de semence est sans contredit la plus longue, et par cela même la moins usitée. C'est cependant un de ces moyens de reproductions dans les pays où elle n'est pas cultivée, et où pourtant on en trouve, tel que dans les bois de la Louisiane, et au Canada, ce qui y occasionne le grand nombre d'espèces que l'on y rencontre.

Les moyens les plus en usage de multiplier la vigne sont de bouture, ou de plans enracinés. On la renouvelle aussi en tout, ou en partie par le moyen des provins, et des marcottes.

(p. 1343) A. Lorsqu'on multiplie la vigne de bouture, il faut avoir soin de planter du sarment qui ait du vieux bois, parcequ'il ne manque jamais, et que la vigne produit du fruit deux ans plus tôt, que lors qu'elle n'est plantée que de jeunes bois. A.

Les provins sont des branches ou des brins des plus vigoureux de la vigne, que l'on couche à droite et à gauche, et dont on enterre un ou deux yeux pour y rester, et sans rien couper jusqu'au tems de la taille. C'est à ces yeux que se forment les chevelus. On ne doit coucher que les branches qui ont du bois de trois ans. Lorsque la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la

taille, à cette époque on la détache aussi du tronc, et on remet ce nouveau cep dans la place qui lui est destinée.

Les marcottes se font des meilleurs brins de la vigne. On passe ces brins à travers un panier rempli de terre, ou à son défaut au travers d'une motte de gazon, dans (p. 1344) laquelle on fait un trou, pour passer ce brin. On enterre ensuite ce gazon, et lors que la marcotte a pris racine, on la détache du tronc, et on la transplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de distance l'une de l'autre, Ce plan porte son fruit au bout de deux ans, et en sela, il est préférable aux autres. On s'en sert pour regarnir les vignes, l'avantage de cette méthode, est que l'on transplante le plan, avec la terre qui l'environne. On doit choisir le plan qui a cru dans un terrain de même nature, c'est à dire de même climat, et de même exposition; que celui dans lequel on veut le (p. 1345) planter.

Il faut prendre du jeune plan, dans une vigne qui n'ait que sept à huit ans tout au plus, car si elle est plus vieille, elle ne poussera que des jets faibles et languissants.

En général le plan de raisin noir et vigoureux est celui qui reussit le mieux.

On a proposé de plaser les pieds de vignes à quatre pieds les uns des autres et voila les raisons qu'on donne en faveur de cette méthode. C'est au cultivateur à les apprécier sans préjugés, et à se désider ensuite après un mûr examain ou pour cette nouvelle méthode de planter la vigne, ou pour l'ensienne.

Les racines sont les principaleaux orgânes de la nutrition des plantes, et de leur fructification, (p. 1346) et par conséquent, elles doivent être le premier objet de la culture.

Il est hors de doute, que les racines des seps, éloignées les uns des autres, ne sont point afamées par les pieds voisins, et fournissent par la même, une nourriture plus abondante à leurs seps. La vigne doit naturellement rapporter plus ou moins, à raison de ce que ces racines sont plus ou moins fortes, et plus ou moins longues, enfin en raison du plus ou moins de terre quelles ont pour s'étendre, et par conséquent de la plus ou moins grande quantité de sucs, quelles ont à exprimer. Mais au lieu de planter à un pied de distance ainsi qu'on le pratique dans l'usage ordinaire, si l'on plante les seps à quatre pieds de distance les uns des (p. 1347) autres en tous sens, les racines ayant quatre fois plus d'espace à parcourir, doivent fournir au sep quatre fois autant de nourriture, et par conséquent une beaucoup plus grande quantité de fruits, attendu que la sève, qui aurait été employée à former le bois des cepS retranchés, tourne au profit de la recolte du fruit. De plus la transpiration étant en

raison de la surface des plantes, y ayant moins de seps, il y a moins de transpiration, et par conséquent moins de perte de sève.

On pourrait encore appliquer yci toutes les raisons qui déterminent à semer très clair les graines des plantes, même à les éclaircir, lorsque malgré tous les soins (p. 1348) que l'on s'est donnés, elles ont poussé trop dru ou trop épaisses: ainsi que l'attention qu'on a d'espacer les arbrisseaux et les arbres auxquels on veut faire produire de bons fruits, et en quantité. Il paraît donc qu'il y a tout à gagner à espacer convenablement les seps de vigne, et tout à perdre, à les planter trop près les uns des autres.

C'est d'après ces principes que sont plantés les vignes de ~~borde~~ provence, et les raisins de grève de bordeaux, dont les pieds ont plus de quatre pieds de distance entre eux.

Les vignes plantées de cette manière, donnent des tiges trop fortes, il est vrai, mais on peut les rabattre, et étendre leurs branches à droite et à gauche, comme en (p. 1349) contre épalier, et de la même manière dont on le pratique dans plusieurs vignobles de la franche-comté. Il résulte encore de cette méthode, que les ceps sont beaucoup moins susceptibles de la gelée, attendu que l'air qui circule plus librement autour d'eux en chasse l'humidité, ce qui la rend aussi moins sujete à couler, et ses grappes à pourrir. La même cause, fait que les raisins mûrissent mieux, et acquèrent une toute autre saveur, que dans les vignobles, plantés plus près les uns des autres, et par conséquent fournissent un vin meilleur, et plus délicat. Un autre grand avantage de cette méthode, est l'économie considérable des échelats, des façons, et des autres dépenses (p. 1350) que la culture de la vigne exige.

La taille de la vigne dépend de sa vigueur. Si elle est faible, il faut la tailler courte, si elle est forte, il faut la tailler ce que l'on appelle à vin, c'est à dire la tailler longue. Il faut retrancher rigoureusement sur ~~te~~ chaque cep tous les vieux bois, et toutes les têtes, qu'on n'y juge pas absolument nécessaires. sauf à faire de longs bois, et à donner plus de taille aux brins qu'on a laissés. La saison la plus favorable pour tailler la vigne est l'automne. L'objet de la taille de la vigne, est de lui faire pousser un plus gros bois, de l'empêcher de s'enlever par une trop grande quantité de fruits, ~~pour~~ de faire mûrir (p. 1351) le raisin et ~~pour~~ de lui faire produire de nouveaux rejetons audessus de la tête.

On doit donner à la vigne trois labours chaque année, le premier en mars, le second quinze jours avant la floraison, et jamais pendant qu'elle est en fleur, et le

troisième, lorsque le fruit est formé, et qu'il est en verjus, c'est à dire vers le mois de juin. On choisit pour faire ce labour, un tems couvert. On peut encore donner à la vigne un quatrième labour en automne, qui est tres utile, pour ameublir la terre, et la mettre en état de recevoir les influences de l'air.

On place les échalias dans le mois de mars, ou au plus tard, au commencement d'avril. Il faut les metre à l'orient des ceps. Cette précaution en abritant (p. 1352) une partie du cep des premiers rayons du soleil levant, sert souvent à le preserver de la gelée. C'est aussi dans ce tems qu'on lie le vieu bois aux échalias; mais on attend après l'extinction de la fleur à lier le jeune bois. On ébourgeonne la vigne dans les mois de mai, ou de juin On ne peut faire cette opération trop tôt. Elle consiste à retrancher tous les nouveaux rejetons, qui croissent au dessous de la tête du cep, et qui sortent du tronc. On supprime aussi tous les ~~boutons~~ bourgeons qui poussent sur le bois de la derniere taille, lorsqu'ils n'ont point de grappes, et qu'ils ne sont pas nécessaires. Quelques tems après que la fleur de la vigne est passée, (p. 1353) ~~il est bon de~~ faut la rogner, c'est à dire arreter ou couper le bout des branches, et retrancher les menüs rejetons qui sortent du bas, des côtés de la souche. Ce soin assure une sève abondante aux fruits qui se sont déclarés, et facilitent aux rayons du soleil les moyens de mûrir les raisins.

À l'égard des ceps qui poussent beaucoup, ce soin n'est pas nécessaire, parce qu'il n'est propre à qu'à faire naitre sur le brin qui a été pincé de faible jets, dont on ne peut faire usage.

La fécondité de la terre devaut nécessairement s'épuiser par ses productions successives, il parrait nécessaire d'en renouveler les sucs de tems en tems, mais (p. 1354) si cela est indispensable, ce doit être principalement dans les terres plantées soit en arbre, soit en vignes, ou les labours ne pouvent pénétrer aussi avant que les racines. Il semble qu'il n'y a que les engrais qui puissent réstituer à ces terres les sels et la fertilité qu'elles ont perduës.

Ces considérations ont déterminés à fumer de tems à autre la vigne. Pour l'ordinaire on la fume tous les sept ans. Cette opération se fait dans le mois de novembre. Le fumier de boeuf, et celui de vache est le meilleur pour les terres maigres et légères, et celui de cheval, de mouton, de pigeon, et de poule, est bon pour les terres fortes, humides et pesantes. Pour bien fumer une vigne, on en déchausse les pieds, ~~et~~ (p. 1355) on fait auprès une petite fosse d'un pied, en tous sens, et on met le fumier dedans. Mais il faut avoir attention qu'il ne touche pas les racines, de peur qu'il n'altère la qualité du vin. Dans quelques endroits de la

champagne, au lieu de fumer les vignes, on y porte des gazons, dont les végétaux qui les composent, fournissent en se détruisant d'excellents engrais, qui ne peuvent nullement altérer la qualité des vins. On se sert de cette méthode de préférence parce que l'on croit que le fumier fait graisser les vins blancs, et donne un mauvais goût aux vins rouges. Un des meilleurs engrais, et que nous avons déjà cité à l'article des vignes en espalier, est celui dont se servent les habitans du pais messin (p. 1356) Lorsqu'ils provignent leurs vignes, ils mettent sur chaque provin une poignée des érgots de derriere des pieds de moutons qu'ils appellent ingliottes. Cet engrais ne communique au raisin aucun mauvais goût ni aucune mauvaise qualité. Il produit son effet des la premiere année, et il procure à la vigne pendant six à sept ans une fécondité suffisante.

Lorsqu'on espace les pieds de vignes à quatres pieds, comme ils ont des racines plus fortes, plus longues, et plus vigoureuses, qui donnent toujours une sève abondante, l'engrais ne leur est presque pas nécessaire.

On ravale tous les quinze ans les vignes hautes au mois de novembre, c'est a dire qu'on les abaisse, et qu'on les couche dans une (p. 1357) fosse de deux pieds de large, et presque aussi profonde que la longueur du pied du sep. Quand il est couché dans la fosse, et recouvert de terre, on étend de côté et d'autre, les trois ou quatres plus beaux jets qui y tiennent, et on les couche dans de petits fossés de six pouces de profondeur, pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainsi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur.

Il n'en est pas de même des basses vignes, ou on recueille le meilleur vin. C'est tous les ans qu'on les ravale, ou qu'on les entèrre quelque peu en les labourant de maniere qu'un cep de vigne occupe sous terre, un espace de plusieurs pas, quelque fois même de plusieurs toises après un certain nombre d'années. On prend la précaution (p. 1358) d'abaiser toujours le cep également, et d'éviter qu'il ne fasse de coude, ce qui l'exposerait à être coupé par le travail de l'année suivante. Quand on s'apersoit que les vignes sont vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Lorsque la vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, on la greffe. On prend alors la précaution de coucher fortement tout le vieux bois en terre, et on ne laisse sortir que deux ou trois jets de l'année, sur lesquels la greffe reusit mieux que sur le vieux bois, qui se fend plus difficilement, et qui par sa grosseur a peu de proportion avec la greffe.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes, dispence de les (p. 1359) terrer, c'est a dire d'y rapporter de nouvelles terres, mais tous les quinze ans, dans

les terres les plus nourissantes, on rapporte de nouvelles terres aux pieds des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, et la règle est de mettre toujours un pied de distance, entre une hottée et une autre. Une terrure plus forte pourrait dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, et former sur le pied une épaisseur capable de le priver, de ces influences de l'air, qui lui apporte le feu, et les sucres les plus parfaits.

Au reste quelque travail qu'on ait à faire à la vigne on n'y doit jamais entrer après la pluie, ni après les gelées. Rien ne fait plus jaunir la vigne que de travailler dedans à ces époques. (p. 1360)

Lorsque la terre est extrêmement remplie de pierres, les vigneronns si servent alors pour planter leurs vignes de tarières de fer de trois pouces de diamètre. Il y'a une de faite en villebrequin, et qu'à le bout terminé en ceuiller Elle sert pour les jointures des grosses pierres, et la seconde, qui ressemble aux tarières des charpentiers, sert à faire les trous dans la terre.

*Maladies et accidents
auxquelles les vignes
sont - sujettes.*

La vigne a parmi les insectes, trois dangereux ennemis, scavoir le gribouri, la bêche, et le limaçon. Le gribouri est de la couleur et de la figure d'un hanneton, mais beaucoup plus petit. Il passe l'yver en terre, attaché aux pieds des ceps, sutour à ceux des jeunes vignes, dont il (p.1361) ronge les racines les plus tendre, et les fait souvent périr. Il sort de terre dans le mois de mai, et se jette alors sur le feuillage. Il s'en nourrit, et pique les boutons à fruits, et les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change à cet insecte, en semant des fèves en bonne quantité en plusieurs endroits de la vigne. Il la quitte pour ce nouveau feuillage qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enlève à propos cette plante, et l'insecte qui loge sur les feuilles, et on la porte en dehors de la vigne, ou on la brule. On previent par la autant qu'il est possible un autre mal pire que le premier, attendu que ces animaux piquent le raisin quand il est mûr pour y insérer dedans leurs (p. 1362) oeufs, d'ou sortent des légions de vers qui font pourrir les raisins, et détruisent tout, à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vite tout le suc d'un raisin piqué, et le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides, et puis en gribouris. S'il trou-

ve un fumier, ils se logent dedans, ce qui engage beaucoup de cultivateurs à en mettre proche de leurs vignes. Ce fumier devient le rendez-vous de ces insectes, et de beaucoup d'autres. ~~is~~ On y met le feu à la fin de l'yver, et on extermine par ce moyen une quantité prodigieuse d'animaux malfaisants. Les cendres de ce fumier sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

L'insecte nommé la bêche, est une autre espèce de (p. 1363) petit scarabée, moins gros qu'une mouche ordinaire, revetu d'une écaille verte, qui est relevée d'un bout à l'autre par une couleur d'or des plus éclatante. Il a au devant de la tête, une espèce de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs ~~scies~~ scies avec lesquelles il fait beaucoup de tord au raisin. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendre. Il les roule autour de lui comme un cornet, qu'il tapisse d'une espèce de toile ou duvet, pour y déposer ses oeufs. En yver, il se retire sous terre, ou dans les fumiers, que l'on a eu le soin de mettre à la proximité de la vigne, et il y demeure endormi. On recherche avec soin les cornets qui renferment leurs oeufs, et on les brûle.

Les limaçons ou escargots font aussi un tord (p. 1364) considérable à la vigne. On choisit le tems de la rosée ou de la fraîcheur du matin, pour leur faire la guerre, parcequ'ils se cachent pendant la chaleur, qui les désèche trop.

En outre des insectes qui ravagent la vigne, elle est par elle-même sujette, à plusieurs accidens. Il se fait quelques fois une trop grande éffusion de sève hors du bois au printems, ce que l'on connaît aisement par les feuilles qui se fânent dans ce cas. Pour parer à cet inconvéniant, on fait des entailles aux grosses racines, et on y met de la lie d'huile.

Lorsque la sève est trop abondante par l'excèsive nourriture du terrain, la vigne ne pousse qu'en bois. Le remède est de découvrir la souche, et de reprendre dessus, et (p. 1365) autour, du sable de riviere.

Les pluies trop abondantes, nuisent beaucoup au bois de la vigne. La gelée lui fait aussi beaucoup de tord. Surtout les gelées blanches, lorsque le bois est mouillé; car alors si le soleil parrait, il brûle le nouveau sarment, qui a crû après la taille.

Lorsque la ~~gelée~~ grêle frappe le raisin, il se désèche, et contracte de l'âcreté, mais si elle est grosse, et qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la vigne de son fruit, brise le bois, et lui fait un tort considérable pour plusieurs années.

La fleur de la vigne est aussi sujete à couler, c'est à dire que les poussieres des étamines sont emportées par le vent et la pluie, et ne peuvent pas (p. 1366) par conséquent féconder les pistiles, ce qui arrive souvent lorsque les pluies sont abondants à l'époque ou la vigne est en fleur.

Les vignes ont une durée plus ou moins longue, selon leurs espèces: la vigne blanche dure plus longtems que la noire. La durée de cet arbrisseau, est aussi subordonnée à la qualité de la terre, il dure plus dans les terres fortes, que dans les terres légères. Le climat inflüe aussi sur la durée de la vigne, elle dure plus longtems dans les país voisins du nord, que dans ceux qui sont au midi. Le traitement enfin a beaucoup d'inflüence sur sa durée. Par exemple les vignes rabaissées en terre chaque année durent plus longtems que celles aux quelles on (p. 1367) ne fait point cette opération. Mais en général, lorsque la vigne a atteint l'âge de soisante ans, elle doit passer pour être vielle et usée.

*Recolte du raisin, et
maniere de faire le vin*

Pour faire de bon vin, il faut faire trois cueillettes dans la même vigne.

La premiere doit être des raisins les plus mûrs, les plus fins, et les moins serrés. On en ôte avec soin tous les grains pourris, ou verds, et on coupe la grappe le plus court possible, accause de l'âcreté et de la amértume que communiquerait sa queüe au vin.

La seconde cueillette doit être faite des raisins gros, serrés et moins mûrs.

La troisième enfin, est celle des raisins verds, et pourris, déssechés, en un mot (p. 1368) de tout le rebut.

On fait trois cuvées différentes de ces trois cueillettes.

Ce premier travail, c'est à dire celui de la récolte, ~~peut~~ qui est de la dernière importance, peut être perfectionné encore, par une autre attention. Parmi les vignes, il y en a de différentes qualités. Les unes situées dans une terre extrêmement légères, et pierreuse, donnent un vin qui a beaucoup de finesse et d'odeur, d'autres placées dans un fond plus nourrissant, donnent un vin qui a plus de corps. On peut reunir ces bonnes qualités dans un même vin, et perfectionner l'un par l'autre, soit en mélangeant les raisins de ces différents cantons, avant que d'en exprimer le jus, ou en mélangeant les différents vins que l'on aura exprimés. (p. 1369) Mais il vaut mieux mélanger les raisins, parceque ces liceurs faites, ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus faible change de couleur, et communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de celle qu'on lui a associée: et le moindre mal qu'il en puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un oeil louche, un nuage, et une petite lie qui ternira toujours la

beauté de la couleur, et qui lui ôtera la perfection du goût, et ce qu'on appelle le clair-fin.

Il n'en est pas de même, lorsqu'on marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne, avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différents fruits exprimés et fermentés ensemble, il se forme une liceur esquise (p. 1370) qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive le plus agréable, et cet ensemble de bonnes qualités durent plusieurs années sans la plus petite altération. C'est la connaissance des bons effets que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'aï, et d'hautvilliers. Tous les agréments qui peuvent flatter le goût semblent y être réunis.

Un des moyens de donner la plus grande perfection aux vins, est d'égrapper les raisins, avant que de les jeter dans la cuve. En séparant ainsi les raisins de leurs grappes, on enlève toute l'âcreté qu'elle leur communique, et alors on peut sans crainte laisser (p. 1371) fermenter le moût, jusqu'à la parfaite cuisson du ~~vin-grain~~ vin. Les vins qui ne sont point chargés des parties grossières et hétérogènes de la grappe, sont beaucoup plus moëlleux, et en même tems plus colorés, plus fermes et plus de garde.

Ce que nous avons dit du choix, et de l'assortiment des différents raisins, convient également, soit qu'on veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille faire du vin rouge: car on retire à volonté ces vins différemment colorés des mêmes raisins. Le raisin blanc, ne donne qu'un vin blanc, qui a communément peu de force et de qualité, qui jaunit promptement, et tombe avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage. La médecine seulement les conseille (p. 1372) quelques fois. Mais le vin gris ainsi nommé en champagne, et que nous nommons vin de champagne, qui a l'oeil si vif, et qui est d'une blancheur, et d'un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, et sa blancheur ne se soutient jamais mieux, que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisin blancs. Autres fois le vin d'aï durait à peine un an, la liceur des raisins blancs, dont la quantité était grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenait le dessus, et altérait toute la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de champagne, celui de la montagne de reims dure sept à huit ans, et celui de la marne va aisément à quatre et cinq. (p. 1373)

Le vin de raisin noir se colore pour ainsi dire comme on veut. Quand on le souaite parfaitement blanc, voici ce que l'on fait.

Les vendangeurs entrent de grand matin dans la vigne, et font le choix du plus beau raisin. Ils le couchent mollement dans leurs panniers, et le mettent encore plus doucement dans les hottes, pour être transportés ~~aux~~ au pied de la vigne; où sans le fouler le moins du monde, on le met dans de grands panniers, en lui conservant l'azur et la rosée dont il est tout couvert.

*Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les papiers, parceque si le raisin venait à s'échauffer, la liceur en pourrait prendre une teinte de rouge. On charge ces (👉 *End of Volume II; beginning of Volume III* 👈) panniers sur des animaux paisibles, qui les portent lentement et sans secousse au sellier, ou la raisin demeure à couvert et fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange de cette maniere sans danger, jusqu'à onze heure, mais quand il est fort, et un peu ardent, il faut quitter ce travail à neuf heure. Des que les panniers sont arrivés au sellier, au lieu de jeter les raisins dans la cuve, on les jette sur le pressoir, de quelque forme qu'il soit, et on donne bien vite la premiere serre. Le vin qui en sort s'appelle vin de goutte. C'est ce qu'il y a de plus fin. On releve ensuite les raisins écartés de la masse, et on donne la seconde serre, qu'on appelle retrousse. On a (p. 1375) eu soin auparavant de mettre à part, le vin qui est sorti de la premiere serre. Si le raisin est bien mûr, et l'année fort chaude, parceque alors il coule abondenmant, et qu'en le mêlant avec la seconde serre, on courrait risque de le rougir. Mais ce mélange est utile, et quelques fois même nécessaire, quand l'année n'est pas chaude, et que la premiere serre n'a pas rendu abondamment.*

Lorsqu'on a fait les deux premieres serres, on arrange les extrémités de la masse, et on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant dessus les raisins écartés, et on donne la troisième serre, que l'on appelle premiere taille. Le vin de cette premiere taille est tres bon. On peut le joindre au vin rouge, si on en fait à part. On donne de même la (p. 1376) quatrième serre, puis la cinquième, etc., et on les appelle seconde, troisième, et quatrième taille. On continue ainsi cette opération, jusqu'à ce que la masse ne produise plus de jus. Les vins de taille, vont toujours en rougissant par degrés, parceque l'action du pressoir se fait sentir de plus en plus à la pellicule même qui envelope le grain, et qui contient les parties colorantes.

L'ardeur du soleil, et les sécousses des charois sont quelques fois si grandes, et agissent si fortement sur les dehors des raisins, que les liceurs qui sont dans l'envelope des grains, étant en mouvement, se joignent dès la premiere serre au jus du raisin, et alors on ne peut pas faire un vin parfaitement blanc: il devient oeil de

perdrix et même quelques fois plus chargé. La qualité (p. 1377) du vin n'en est pas moins bonne, mais l'usage est d'avoir tout un ou tout autre, c'est à dire un vin d'un blanc parfait, ou d'un rouge vermeil et foncé.

On met à part les vins de les différentes tailles et on les mêle suivant ~~qu'ils ont~~ ~~ta~~ leur qualités.

Les cultivateurs qui ont beaucoup de vignes, font deux, trois, et jusqu'à quatre cuvées de vin, en choisissant toujours les vins les plus délicats pour ~~les~~ la premières dont le vin vaut toujours un tiers de plus que celui de la seconde, et celui ci un tiers plus que celui de la troisième, et ainsi de suite.

Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi tiers de vin de taille, et moins d'un tiers de celui de pressoir, c'est à dire des (p. 1378) tailles suivantes.

Le marc qui reste sous le pressoir, devient dur comme une pierre, on en retire une eau de vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, et pour beaucoup d'autres usages.

Ce marc est aussi pour les vignes un excellent engrais, qui n'altère point la qualité du vin. On assure qu'il est aussi tres propre pour fumer les asperges.

De ces mêmes raisins noirs, dont nous avons vu, que l'on fait du vin blanc en champagne, on fait du vin rouge en bourgogne. On sait par expérience, que cette rougeur, vient du mélange plus ou moins parfait des liceurs qui sont dans l'enveloppe, avec celles qui forment le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture, qu'on foule les raisins, et (p.1379) que l'on les fait cuver avant de les pressurer. Les esprits que contiennent les liceurs et la chaleur qui ~~les~~ travaillent dans la cuve, heurtent de toutes parts contre les tuniques des grains qu'on a crevées en les foulant. Cette substance rouge qui loge dans le tissu de la pellicule, s'en détache, et se mêle à toute la masse de liceur, à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. Autant on évite l'ardeur du soleil pour vendanger lorsqu'on veut faire du vin blanc, autant on la recherche, lorsqu'on veut faire du vin rouge. L'action du soleil sur les dehors du grain produit plus d'effet que ne feraient plusieurs jours de cuve, et le raisin ainsi ceuilli par l'ardeur du soleil, (p.1380) se cuve tres promptement.

B. [A long addition, in Boisdesscourt's writing, using different ink & pen, and much less assured in both hand & prose, as if - although this is pure supposition - written in poor health & much later. The text appears to paraphrase Bertholon's

Mémoire to the Société Royale des Sciences, Montpellier, which was published by them in 1781; if so, this addition clearly cannot have been made before that date.]

Voici une méthode qui me paraît infiniment avantageuse pour s'appercevoir de l'instant où le vin, ou toute autre liqueur mise en fermentation, (ce que l'on appelle cuver pour le vin,) est arrivée au plus haut degré qu'elle puisse atteindre, terme passé le quel elle ne peut que se détériorer. Les vigneronns en général savent combien cet instant est précieux à connaître.

Eprouvette pour la fermentation.

Cet instrument est un tuyau de fer blanc d'un pouce de diamètre environ et dont un bout a un fond persé ainsi que le pourtour a deux pouces de hauteur d'une infinité de trous dans lesquels ne puisse pas entrer les grains de raisin. Ce tuyau est assez long pour déborder la cuve de quelques pouces. Lorsqu'il est plongé dedans de manière à ce que le bout persé des trous dont nous venons de parler soit dans le vin on a un bouchon de liège qui peut jouer facilement dans le tuyau. Il est armé d'une petite bayette de bois sec et léger, de même longueur que celle du tuyau, et graduée par le bout. Lorsque le tuyau est dans la cuve, avant que la fermentation ne soit commencée, le vin entre par les trous d'en bas, il se met dans le tuyau au niveau de celui de la cuve. Lors que la liqueur entre en fermentation, le vin du tuyau monte dedans, pour conserver toujours son niveau avec celui de la cuve. Le bout de la bayette qui est gradué, indique cette accention qui augmente toujours pendant tout le temps que la fermentation acquiert. Il vient enfin un moment de repos, où elle est à son dernière période. Ensuite la liqueur se refroidit, diminue de volume, et par conséquent s'abaisse dans la cuve, et dans le tuyau, et alors le bout gradué de la bayette redessant. La seule précaution pour obtenir le plus grand degré de fermentation possible est donc de tirer le vin au moment où la bayette graduée dessent. On a remarqué aussi que pendant la fermentation, les grains de raisin qui sont au haut de la cuve, et qui surnagent toujours quoi que le vin monte, se dessèchent, et s'aigrissent, ce qui nécessairement diminue la qualité du vin. Pour obvier à cet inconvénient, on a imaginé ~~de ne mettre de raisin qu'à~~ de poser sur le raisin, un espèce de faux fond, qui entrerait dans la cuve, et qui serait persé d'une infinité de petits trous, par lesquels les grains de raisin ne pourraient pas passer. On fixe le faux fond à la cuve au moyen de liteaux. Lors que le vin entre en fermentation et monte, il passe par les trous du faux fond, et par conséquent les raisins sont toujours umectés, et ne peuvent pas contracter de mauvais goût. Pour se servir

de l'éprouvette à fermentation, il suffirait de faire un trou au faux fond dans le quel elle pût entrer. B.

On tire ensuite le vin de la cuve, et on le met dans des tonneaux. On le laisse bouillir à l'air un certain nombre de jours, en laissant le bondon ouvert; le tems de cette opération varie, suivant la maturité des raisins, et la température de l'année, et lorsqu'il est parvenu au point de la fermentation vineuse, qui le rend agréable, on bouche faiblement les tonneaux, afin que le plus grand feu du vin puisse s'exaller pendant quelque tems.

A.

Maniere de
clarifier le vin.

A.

Comme la bonté, et la longue durée des vins dépendent particulièrement du soin qu'on prend de les débarasser de leur lie, on s'est appliqué à chercher des moyens surs pour les clarifier, et on y est parvenu. Le premier est (p. 1381) de le tirer à clair, et le second de le coller.

Tirer du vin au clair, c'est le faire passer de dessus la lie qu'il a déposé dans le fond du tonneau, dans un autre tonneau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir, afin qu'il ne prenne pas l'air qui lui serait tres contraire. Voici comme se fait cette opération. On adapte au tonneau ~~au tonneau~~ que l'on veut remplir une des extrémités du boyau de cuir qui est ajusté à un tuyau de bois, l'autre extrémité tient par un semblable tuyau de bois à l'extrémité de la fontaine qui est placée au bas du vaisseau que l'on veut vuidier. La fontaine étant ouverte, le vin coule d'un vaisseau dans l'autre, jusquace qu'il se trouve de niveau dans tous les deux. On insere (p. 1382) alors dans l'ouverture supérieure nommée bondon du tonneau que l'on vuide, le tuyau d'un large soufflet fait exprés, et on force à plusieurs reprises l'air à y entrer, ne pouvent en sortir, il foule le vin également, et le contraint sans le troubler le moins de monde à se retirer au haut de l'autre vaisseau.

On fait aussi usage du syphon pour cette opération dans plusieurs endroits. C'est une espèce de tuyau de fer blanc recourbé, dont l'une des branches est plus courte que l'autre, et qui ont l'écartement nécessaire pour pouvoir entrer dans deux tonneaux places à coté les uns des autres. On aspire l'air par la branche la plus longue, et le vin qui prend sa place, retombe dans le tonneau (p. 1383) vuide dans

le quel on a eu soin d'introduire la branche ~~que~~ dont on a aspiré l'air. On peut tirer le vin à clair des le commencement du mois de janvier. Il vau~~x~~ mieux attendre que les premieres gelées aient commensé à le clarifier naturellement. On le tire encore une fois à clair, ce que l'on apelle soutirer quinze jours après.

A.

Soins qu'exige le vin
lorsquil est dans la c ve.

A.

Les caves les meilleures pour y conserver le vin ne doivent être ni trop sèches, ni trop humides. Une cave trop sèche fait transpirer au travers des tonneaux le liceur la plus spiritueuse du vin, lorsqu'elle est trop humide, elle mûrit le vin quelques fois trop promptement; et en outre elle a l'inconvénient de faire pourrir les cerceaux en tres peu de (p. 1384) tems.

Il faut qu'une bonne cave ait aussi des soupireaux en certains endroits, pour que l'air puisse se renouveler dedans; mais cependant avec ménagement, et de maniere à ce que la température de la cave ne soit point assujétie aux variations de l'atmosphère. Il faut en fin qu'elle soit toujours, ou du moins à tres peu de chose prest, dans la même température pendant toutes les saisons de l'année: celle qui convient le mieux aux caves, est de dix degrés au dessus du terme de la glace, au thermomètre de reaumur.

Lorsque le vin nouveaux est dans la cave, il fermente encore pendant un certain tems. Cette fermentation est salutaire, en ce que elle (p. 1385) occasionne la séparation d'une certaine quantité de matieres mucilagineuses, qui se pr sipitent au fond du tonneau et qui forment la lie: elle occasionne encore la cristallisation d'une quantité de tartre plus ou moins grande, suivent l'espèce de vin, et le terroir qui la produit, le quel tartre s'attache aux parois des tonneaux. Tels sont les changements qu'éprouve le bon vin riche en  sprit, quelque tems apr s qu'il été entierement achevé, et qu'il est sorti du sellier, pour entrer dans la cave.

Il faut toujours avoir en reserve du vin de la même espèce que celle qui est dans les tonneaux, pour les remplir lorsqu'ils en ont besoin, ce qui (p. 1386) arrive souvent dans les premier tems.

*Maladie des vins, et
moïens de les guérir.*

Les vins qui ont peu de corps, c'est à dire ceux qui sont peu riche en parties spiritueuses, et en matieres salines, sont ordinairement plus abondants en matiere muscillagineuse, et par conséquent forment plus de lie, et ont plus besoin d'être soutirés que les autres. Après que ces sortes de vins sont achevés, ils contiennent de fermenter pendant un certain tems. Cette fermentation tend à bonifier le vin, mais comme il ne se trouve pas suffisamment riche en esprit, la matiere muscillagineuse, (p. 1387) et la matiere saline, ne se séparent point avec facilité, et reste suspendue dans le vin et le trouble. Dans cette citation de maladie, il passe toujours soit à l'aigre soit au gras.

Il est donc urgent d'apporter à un vin trouble, les remedes qui lui conviennent.

Le vin qui tourne à l'aigre, est celui qui a de la disposition à devenir vinaigre, et même qui commence à en avoir la saveur.

Le vin qui tourne au gras, est celui qui acquiert une consistance huileuse, et une saveur faible. On le connait facilement en le versant, attendu qu'il file comme de l'huile. Cette maladie arrive à celui qui contient trop de matieres (p. 1388) mucilagineuses, et peu de matieres salines. Cette matiere mucilagineuse enveloppe et détruit l'acide qui se forme par des espèces de fermentations spontanées.

Un des moyens de guérir du vin qui a de la disposition à tourner au gras, est de le mêler avec du vin un peu dur. Pour guérir du vin qui tourne à l'aigre, on le mêle aussi avec du vin un peu dur.

On soufre aussi les vins attaqués de ces deux espèces de maladies.

Cette opération consiste d'y introduire un acide vitriolique sulfureux volatil, pour arrêter la légère fermentation spontanée que le vin éprouve après qu'il est fait. (p. 1389) On soufre aussi les vins qui doivent être transportés par mer.

On réussit aussi quelques fois à guérir ces maladies, en exposent à la gelée les vins qu'en sont attaqués, et en les soutirent ensuite.

On parvient aussi encore à faire revenir du vin qui se trouble dans le tonneau, en le soutirant, et en jétant ensuite dedans quelques poignées de petite grande pervenche. Il se clarifie en moins de quinze jours. (Note A.)

Note. A. voyez à la fin de l'article page 1457 au mot pervenche. A

Il y a des vins tendres plus sujets que les autres à se troubler dans le renouvellement de la saison du printemps et de l'été et principalement lorsque la vigne travaille le

plus. Ces sortes de vins se gâteraient, si on ne les éclaircissait pas. On (p. 1390) trouvera les différentes manières d'éclaircir le vin ci après à l'article de les coller le vin.

*Manière de soufrer
le vin.*

Pour soufrer du vin, on en met dans un tonneau à moitié. On suspend ensuite par le bondon, une mèche de soufre alumée, et on rebouche le tonneau. Lorsque la mèche est brûlée, on agite le tonneau, afin que le vin se mêle avec la fumée du soufre. On reitère cette opération une fois ou deux, suivant qu'on le juge nécessaire, et on remet chaque fois du vin dans le tonneau, de manière qu'à la dernière fois, il se trouve presque rempli. On achève alors de remplir le tonneau, à la dernière fois qu'on le soufre, et on le rebouche bien. On appelle de vin ainsi préparé du vin soufré, (p. 1391) mutté, ou moutté.

*Différentes méthodes
pour coller le vin*

Pour coller le vin avec de la colle de poisson, on en prend deux ou trois onces que l'on fait tremper dans de l'eau, pour qu'elle s'y gonfle, et s'y ramollisse après quoi on la fait dissoudre au feu dans une pinte d'eau, et lors qu'elle est réduite en liceur mucillagineuse, on la verse dans le tonneau, et on la mêle bien avec un baton fendu en quatre, que l'on fait passer par le bondon, et qu'on agite bien en tous sens. ~~On rebouche bien~~ Ensuite on rebouche bien le tonneau, et ordinairement le vin est parfaitement éclairci dans l'espace de vingt-quatre heures. La colle qui est rependiue comme un reseau sur la surface du vin se précipite peu (p. 1392) à peu, et entraîne avec elle, la graisse ou l'huile que contient le vin, et qui est à sa superficie, ainsi que généralement tout ce qu'il contient d'impur. Surtout lorsque c'est du vin gris, cette opération ne communique au vin aucun mauvais goût, ni aucune mauvaise qualité.

On clarifie aussi le vin avec des oeufs. Pour cela on en met une douzaine dans une terrine, avec leurs coquilles, on les brise et on les fouette bien pour les faire mousser: lorsque les coquilles sont cassées menus, et que les oeufs moussent bien, on les met dans le tonneau de vin que l'on veut clarifier, on l'agite bien avec un

baton fendu en quatre, et ensuite on le bouche, et au bout de vingt quatre heure, il est parfaitement éclairsi.

On se sert encore quelques fois de viande (p. 1393) rotie, que l'on met dans le vin pour l'éclairsir. Ce moyen reussit assez bien et ne communique aucune mauvaise qualité au vin.

On éclairsit aussi quelques fois le vin avec copeaux de bois de chêne, que l'on met dans les tonneaux, ces copeaux en s'infusant dans le vin, lui fournissent une certaine quantité de matiere extractive astringente, qui fait précipiter la matiere mucilagineuse qui rend le vin trouble. Elle le dépose sur les copeaux, qui lui presentent beaucoup de surface. Lorsqu'on s'apersoit que le vin est sufisemment éclairsi, on le soutire, et il se conserve alors assez bien sans se troubler.

Au lieu de copeaux, on peut se servir aussi de grappes de raisin séchées. Elles produisent le même (p. 1394) éffet, et fournissent également au vin, une substance acerbe et astringente qui fait présipiter la lie.

Le vin qui a été clarifié soit avec des copeaux, soit avec des grappes de raisin, s'appelle vin rapé Il pert ordinairement beaucoup de sa couleur par cette opération, car ces matieres acerbes et astringentes, font présipiter en même tems que la lie, les parties colorantes du vin. On rend la couleur à ce vin, en le mêlant avec un espèce de gros vin rouge, que l'on appelle vin de teinture, accause de la propriété qu'il a de donner beaucoup de couleur au vin avec le quel on le mêle, même en petite quantité. Si on n'a point de ce vin de teinture, (p. 1395) on se sert aussi pour cela de suc de baiës ~~on peut se servir sans crainte de donner de qualité malfaisante au vin, de suc de fruit de sureau, ou du suc d'hieble ou de baiës d'yeble.~~

Note .B. voyez ~~à la fin de l'article.~~ page 1788. au mot sureau. B.

Moiens de reconnaitre les vins falsifiés

Pour reconnaitre si on a falsifié du vin avec de la craie, on en verse un peu dans un verre, et on laisse tomber dedans quelques gouttes d'alkali fixe. Si le vin contient éfectivement de la craie, il s'opère sur le champ au font du verre un précipité blanc et terreux, qui provient de la alkali fixe, qui s'est emparé de l'acide du vin, et qui a laissé la craie qu'il tenait en dissolution.

Lorsqu'il a eu de la litarge demêlée dans un vin, on le reconnait, en mettant un peu de ce vin dans un verre, et en versant (p. 1396) dedans quelques gouttes de

dissolution de foie de soufre. Si éfectivement il en contient, il se fait sur le champ un précipité noirâtre, qui provient de ce que l'acide du vin s'empare de l'alkali du foie de soufre, et adandonne la litarge.

Lorsque au contraire le vin ne contient point de litarge, le précipité qui se forme est blanc, et est du soufre tout pur. Dans les deux cas il s'exale du mélange du vin et du foie de soufre une odeur d'oeufs pourris. Ceux qui falsifient leur vin avec de la litarge, sont d'autant plus punisable, qu'il devient poison lent, et que souvent même il donne des coliques connües sous le nom de colique de peintre, ou (p. 1397) de plombiers, ou de poitou. Il y a des país tels qu'en allemagne, ou ces ~~contrefac-~~teurs sont falsificateurs sont punis de mort.

A.

Moyen de rendre le vin nouveau potable

On fait dissoudre à un petite feu, deux livres de sucre-candi dans une chopine d'eau environ, on le retire ensuite du feu, et on y ajoute deux bouteilles d'eau de vie d'orléans. Lorsque le tout est froid, on le verse dans le tonneau de vin nouveau, que l'on bat bien, avec un baton fendu en quatre. On en peut boire vingt quatre heure après. Cette préparation hâte sa maturité, et lui donne de la ressemblance avec le vin vieux. Elle n'a rien de malfaisante, et on peut en faire usage sans danger.

A.

Vin en bouteille

On colle pour l'ordinaire le vin huit jours avant de le mettre en bouteille.

Le vin rouge ne se met en bouteille qu'au bout d'un an et plus, afin qu'il ait le tems nécessaire pour se clarifier, et pour déposer tous les corps étrangers qu'il contient. Au bout d'un an de tonneau tous ses sedimens se sont faits a diverses reprises. Si on le tire plus tôt en bouteille, souvent il s'aigrit, ou tout au moins il devient trouble, lorsqu'on la remüe. Souvent aussi alors il tourne au gras. On le guérit quelques fois (p. 1398) de cette maladie en agitant la bouteille, mais on le guérit bien plus surement, en le mettant dans le tonneau, et en le roulant, et le collant, et surtout en atendant une année entiere pour le remettre en bouteille.

Les vins tendres se tirent en bouteille vers le mois de mars. C'est ainsi qu'on en use en champagne pour les vins d'äi, d'épernai, d'hautvilliers, et de pieri. On ne tire en bouteille qu'au bout de l'année les vins fermes et robustes, tel en champagne

par exemple que les vins de silleri, de versenai, et autres de la montagne de reims. Ses vins sont alors mieux en état de se soutenir, que s'ils avaient été tirés trop tôt en bouteille. (p. 1399) Dans ce cas, non seulement ils cassent beaucoup de bouteilles, mais encore leurs qualité n'est jamais aussi parfaite.

Le procédé qu'on emploie en champagne pour rendre le vin blanc mousseux, est de le tirer en bouteille à la fin de mars, à l'époque ou la sève commence à monter à la vigne. On y parvient aussi en le tirant durant la sève d'août.

On choisit ordinairement un beau jour pour tirer le vin en bouteilles. Les personnes qui mettent la lune à toute sausse, si je puis m'exprimer ainsi, ont des époques marquées dans le mois, et qui dépendent du cours de cet astre, ce qui paraît plus tenir à l'habitude et au préjugé qu'à une utilité réelle. (p. 1400)

Mais un beau tems est nécessaire pour la qualité du vin, et à moins qu'on ne veuille faire du vin mousseux, il faut éviter les deux époques ou la sève de la vigne est en mouvement, c'est à dire vers la fin de mars, et dans le mois ~~doux~~ d'août, tant par rapport à la qualité du vin, que pour épargner les bouteilles, si on le tirait à ces époques, ou le vin fermente beaucoup plus que dans tout autre tems. Les bouteilles bien choisies, bien lavées, doivent aussi être bien bouchées, et coëffées avec un maſtic, composé de resine de cire jaune, et de brique pillée. On donne à cette cire différentes couleurs avec des poudres colorées que l'on mêle de (p. 1401) dans, ce qui sert à distinguer les différentes espèces de vins, par les différentes couleurs des cachets, et à éviter les erreurs. ~~Je n'oublierai jamais à cette occasion qu'un domestique maladroit fit boire inhumainement une bouteille de cidre, à un oncle que je voulais régaler A. une bouteille de cidre qui se trouva par hazard sur le buffet. A., et que la bouteille d'élite fut placée devant un praticien qui s'en accomoda tres bien.~~

Lorsque les bouteilles sont remplies de vin, on laisse un pouce de vin de environ dans le goulot, sans quoi ~~lorsqu'on~~ quand enfonserait le bouchon avec le petit maillet de bois, lorsqu'il porterait sur le vin la bouteille casserait, les liceurs n'étant point (p. 1402) susceptibles d'être comprimées. Le bouchon bien enfoncé à l'aide du maillet, avec lequel on le frappe à petits coups, on trempe l'extrémité du goulot, dans le maſtic dont je viens de parler, et qu'on a soin de tenir sur un réchaud, pour le conserver liquide. On laisse refroidir ce maſtic, et on a soin ensuite de placer la bouteille sur le côté, afin que le bouchon soit toujours mouillé par le vin, sans quoi il se déséchèrait, ce qui pourrait donner passage à l'air, et corrompre le vin.

*Espèces différentes.
de vins.*

Les espèces différentes de vins sont sans nombre: elles varient par la couleur, par le gout, par la qualité, et (p. 1402) par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sorte de vins que de terroirs. Le climat influe aussi beaucoup sur la qualité des vins, les raisins des païs froids, atteignent rarement le degré de maturité nécessaire, pour donner un vin généreux. Les vignobles des païs trop chauds, fournissent au contraire des vins rudes, violents, et sujets à s'aigrir. La France par sa position est une des contrées de l'Europe des plus propre à la culture de la vigne. C'est aussi ce païs qui recueille les meilleurs vins, et qui en fournit le plus au commerce.

En général on peut rapeller toutes les espèces de vins à deux principales, scavoir les vins de liceurs, et les vins secs.

Les vins de liceurs sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, et approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur, une amertume agréable, accompagnée de parfum. Les raisins muscats, sont les plus propres pour faire de ces sortes de vins, mais ils ne mûrissent pas parfaitement que dans les païs chauds.

A.

Des vins de liceurs.

A.

Les vins de liceurs les plus estimés sont ceux de la cuitat, de saint lorent, en provence, de frontignan en languedoc, de condrieux en lionnois, d'arbois en franche-comté, de rivesalte en rousillon, de tokai qui vient en tres petite quantité sur un coteau de hongrie, de la verdée, de la moscadelle, et de montéfiascone, tous trois de la toscane, (p. 1405) le vin grec du mont-vesuve qui est jaune comme de l'or; et le lacrima-cristi, vin fort rouge et délicieux, qui se recueille aux pieds de cette montagne, quand le volcan ne porte pas le ravage et l'incendie dans ces vignobles. Ce terrain est léger, sablonneux, et imprégné de particules nitreuses qui s'exaltent par la chaleur souterraine du volcan, et donne au vin sa qualité supérieure. Les vins de malaga dans le voisinage de gibraltar, ceux d'alicante, et de rota, et plusieurs autres d'Espagne. Celui de madère, isle cituée à l'entrée de l'océan, les vins des isles canaries, dont le plus estimé vient de l'isle de paume. La

malvoisie, vin fort épais, qui se façonne dans l'isle de candie, et les autres vins grecs que l'on (.p 1406) recueille à chio, à tenedos, et dans d'autres isles de l'archipel. Le vin de Schiros, en perce, et le vin de chipre sont de même nature. On ne parvient à donner à la plus part des vins de liceurs, le juste tempérament qui leur convient, et qui les rend doux et piquant, que par une espèce de cuisson, afin de mêlanger parfaitement leur huile avec leurs parties tartareuses, ensorte que la douceur de l'un corrige l'âcreté de l'autre, par une union intime. Pour y parvenir, on laisse les raisins au soleil sur le cep, jusqu'à ce qu'ils commencent à se flétrir, et pour les empêcher de tirer encore de la terre des suc qui retarderaient la perfection de ce mélange, on tord le pédicule qui attache la grappe à la branche. (p. 1407) Lorsque ces raisins se sont cuits assez longtems au soleil, on prosède à faire le vin, avec le jus qu'ils contiennent, et qui ne peut manquer de s'être épaissi comme du sirop.

On emploie encore une autre méthode pour parvenir au même bout, qui est de faire évaporer en partie le vin, lors qu'il est fait, mais cette cuisson forcée lui donne un goût de feu.

Ces vins dont la plus grande partie quantité de parties volatilles à été enlevée, ne peuvent être légers, fins, et coulans. Peut-être sont-ils par cette raison la même plus propre que les nôtres pour les païs chauds, ou le sang est plus rarefié, et a par consequand besoin plutôt d'une liceur substantielle, que rarefiée. spiritüeuse. (p. 1408)

Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le sel tartreux n'est pas émoussé ou [affadi?], et par sela même est plus salulaire aux peuples septentrionaux, dont il volatilise le sang, et dégourdit l'umeur sombre.

Des vins secs.

Les vins secs sont entre autres les vins de france, ceux de la moselle, ceux du rhin, et plusieurs vins d'ongrie. Leurs plus grands défauts sont d'être verds, ou licoreux, ou terrestre, ou capiteux. La liceur, c'est à dire, la saveur sucrée, est un grand defaut dans ces espèces de vins, par ce quelle affadit le coeur, et trouble l'estomac, mais ce défaut comme celui d'être capiteux, peut se trouver dans les plus excellens vins. L'un et l'autre se corrigent communement par le tems. (p. 1409)

La verdeur et moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du cultivateur qui l'a vendangé trop tôt. Le goût dur et terrestre est le plus

facheux de tous les défauts. C'est celui du sol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Parmi les vins de France, les vins de Bourgogne et de Champagne tiennent le premier rang. On distingue deux espèces de vins de Bourgogne savoir celui de la haute, et celui de la basse Bourgogne.

La basse Bourgogne produit tant en vins blancs qu'en vins rouges, plus de cent mille muids de vins mesure de Paris, dans les années communes.

Les vins les plus renommés de cette partie de la Bourgogne, sont ceux de tonnerre, de chablis, de creney[?], de coulange, de joigny, d'avalon et d'auxerre.

Ceux de la haute Bourgogne sont ceux de paumar, de chambertin, de beaune, du clos de vougeot, de vollenay, de montrachet, de la romanée, de nuits, de chassagne, et de mursault.

Les vins de la basse Bourgogne, sont peu inférieurs à ceux de la haute, ils les surpassent même dans les années sèches, mais ceux de la haute Bourgogne valent mieux dans les années humides. Comme de dix années à peine s'en trouvât-il une de sèche, il s'en suit qu'ordinairement la haute Bourgogne a l'avantage sur la basse. Cependant il se trouve chaque année dans celle-ci des vins d'élite, qui peuvent être comparés (p. 1411) à ceux de Beaune et de Nuits, etc.

Les vins de Champagne vont de pair avec ceux de Bourgogne. Ils n'ont pas il est vrai cette couleur foncée, que l'on admire dans les vins de Bourgogne. C'est à tort qu'on se persuade, que cette couleur que l'on estime dans les vins de Bourgogne est une marque de leur salubrité. Cette couleur est commune avec les vins les plus grossiers, et elle ne provient ainsi que nous l'avons déjà dit, que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce des grains de raisins, et plus le vin en est chargé, et moins il est fin et coulant, et par conséquent plus difficile à digérer. C'est peut-être pour cette raison que la gravelle et la goutte si communes dans les pays de vignobles (p. 1412) sont des maladies presque inconnues à Reims, et le long de la rivière de Marnes, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Les bonnes qualités du vin en général sont d'être ferme, et pour tant aisé, d'avoir du corps, et en même temps de la légèreté, et de réunir enfin une couleur brillant et transparente, avec une odeur flatteuse et une saveur délicate. On trouve dans les différentes espèces de vins, une variété singulière de vertus, et de vices. Le vin blanc par exemple est diurétique, et passe fort vite par les urines. Il tempère l'acromonie du sang dans les tempéraments bilieux et sanguins, mais il nourrit moins (p. 1413) que le vin rouge, et il est plus sujet à donner mal à la tête.

Le vin paillet est plus spiritueux que le précédent et par cela même, il convient

mieux aux tempéramens phlégmatiques, et aux vieillards.

Le vin rouge est en général celui qui s'assortie le mieux à toutes sortes de temperamens. La raison en est, qu'il contient une quantité suffisante de parties tartareuses, qui le rendent moins fumeux, et plus ~~pectoral~~ stomacal que le blanc.

Les vins doux sont les seuls qui lâchent le ventre.

Les vins âpres et austeres sont astringens, et sont bons contre les (p. 14 14) cours de ventre, et ceux dont les fibres de l'estomac sont relachés.

Les vins acides, ou aigrelets sont bons aux billieux, et propres à tempérer l'éfervescence du sang.

Les vins forts et spiritueux, sont plus propre pour reparer les forces de ceux qui sont épuisés, que pour l'usage ordinaire. L'exés de ces vins est beaucoup plus dangéreux que celui des autres, mais pris avec modération à la fin des repas, ils peuvent être salutaires.

A.

Vin muët.

A.

On appelle vins muets, on vins mutés, ceux qui sont faits avec du moût, dont on a empêché le fermentation. Pour obtenir ces vins, on a soin à mesure que le (p. 1415) moût coule du pressoir, d'en mettre une petite quantité dans des barriques dans lesquelles on fait bruler de soufre. Quelques fois on y ajoute du sucre, et on brasse le tout à force de bras, jusqu'à ce que la liceur ne donne aucun signe de fermentation. On y revient à plusieurs fois, et chaque fois on diminië la dose du sucre soufre. Quand la liceur est bien reposée, on la soutire. Elle devient claire, limpide et brillante comme de l'eau de vie. Ce vin conserve toujours sa couleur. Il est tres bon pour les rhumes et les maux de poitrine. On s'en sert quelque fois pour corriger l'acidité du vin trop verd. A. [marginal note added in Boisdescourt's style, i.e., with the "A." marker, but not in his hand.] Pour faire mousser toutes sortes de vins blancs meter dans un sachet gros comme une noix de moutarde en poudre et jetez ce sachet dans un entonnoir pour metre le vin en bouteille, bouche les bouteilles, il moussera à merveille. A.

Vin brulé.

Pour faire du vin brulé, (p. 1415) sur une pinte de bon vin que l'on met dans une cafetière, on y met une demi-livre de sucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, et un petit baton de canelle, deux douzaine de grains de coriandre, deux ou trois zestes de citron, et deux feuilles de lorier franc. On met ensuite la cafetière devant un bon feu, et on l'entoure de charbon alumé. Lorsque le vin est bien chaud, ce qu'on reconnaît à la fumée qu'il exhale, on y met le feu avec du papier alumé, et on le laisse brûler, jusqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même. On mouille ensuite une serviette blanche, et on le passe au travers dans une bôlle. Il se boit chaud. Le vin de champagne n'est pas bon pour faire du (p. 1416) vin brulé.

Vin gélé.

Si l'on expose de bon vin à une forte gelée, toute la partie acideuse qu'il contient se gèle contre les parois du tonneau, et la partie spiritueuse se concentre dans le milieu, ce qui devient un breuvage excellent. On le soutire, en persant la glace qui est dans le tonneau avec une broche de fer rouge.

Rob.

Le rob se nomme aussi sapa. On le fait avec le moût qui est le suc du raisin au sortir du pressoir, que l'on fait évaporer sur le feu au tiers, c'est à dire que sur trois pintes, après l'évaporation, il n'en reste plus qu'une. Cette liqueur devient épaisse à consistance (p. 1418) de sirop. Elle est astringente. Le peuple s'en sert pour confire des coings et d'autres fruits. On l'emploie aussi dans la préparation de la moutarde.

Raisiné.

Lorsque le rob est évaporé à la consistance de miel, il porte alors le nom de raisiné. A. Quand il est à demi-froid, on le met dans des pots, que l'on laisse découverts cinq à six jours. On les couvre ensuite de papier, et on les visite de temps en temps. On a soin de changer le papier, lorsqu'il se moisit, ce que l'on répète jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée. Alors il peut se garder longtemps, s'il est bien cuit. A.

Vin - cuit.

Le vin cuit est du moust de vin d'ont on n'a fait évaporer qu'un tiers, c'est à dire que sur trois pintes après ~~la façon,~~ il l'évaporation, il en reste deux. On le verce dans un vaisseau de terre, ou de bois, et on l'agite, avec une cuiller tant qu'il est chaud. (p. 1419)

Pleurs de vigne

On attribüe aux pleurs de la vigne la faculté de guérir de l'yvresse, et on assure que la santé, et la raison reviennent à un homme à qui on a fait boire un verre de larme de vigne.

Construction d'un pressoir.

J'ai remis à la fin de cet article à parler de la construction d'un pressoir, afin de ne pas interrompre par une longue digression tout ce qui a trait à la récolte du raisin, et à la maniere de faire le vin. Cette machine est trop précieuse à un cultivateur, pour négliger, d'en parler yci. Celui même qui ne récolte pas de raisin en a besoin pour exprimer les autres (p.1420) boissons que son sol lui fournit, tel que cidre de pomme, cidre de poire, etc. Les pressoirs servent encore pour l'extraction des huiles, des suc colorants, et pour beaucoup d'autres usages, qui se representent souvent dans l'art d'appréter et de préparer les différents objets que l'agriculture nous fournit. Quoi qu'il y ait quelques différence dans la construction des pressoirs qui servent à ces différents usages, la description d'un d'eux, peut cependant donner de tres grandes facilité, pour en construire d'autres, les principes ~~mécaniques~~ mécaniques, fondamentaux, qui les font agir, étant toujours les mêmes.

Un pressoir est composé de la maye, et de deux forts montants, qui soutiennent une grosse (p. 1421) piece de bois horisontalement, et qui leur est solidement attachée à tenons mortaises et chevilles. Cette piece de bois sert d'écrou à une grande et grosse vis aussi de bois qui la traverse, et qui tombe perpendiculairement sur la maye. Elle est armée à son extrémité inférieure d'une roüe, cituée horisontalement, et dont le pourtour qui est en forme d'auget contient une corde dont un

bout tient à un de ces rayons, et l'autre bout à un arbre placé verticalement, et prest de la maye. Cet arbre est armé lui-même d'une roüe horisontale que des hommes font mouvoir.

La maye est composé d'un fort plancher bien joint, et bien uni, soutenu par de la maçonnerie, et qui a un peu d'inclinaison, (p. 1422) afin que la vin puisse couler de dessus, et se rendre par un petit canal dans un tonneau placé ~~au dessous du canal~~ pour le resevoir ~~il est placé~~ dans un trou fait dans la terre au dessous du petit canal. Ce plancher qui forme la maye, est garni à son pourtour d'un rebord élevé de quelque pouce, et au bas du quel est une espèce de petite rigolle, ou emfoncement ceintré qui resoit le vin qui sort de la presse, et au moien de la légère pente du plancher la conduit au petit canal, par ou il va dans le tonneau placé dessous pour le recevoir.

Lorsqu'on veut exprimer le vin on fait sur le plancher du pressoir, un amas de raisins qu'on appelle le sac, ou le pain, ou enfin le tas. (p. 1423) Cet amas se forme, en plasant sur le milieu du plancher un lit de raisins épais de trois à quatre pouces, en le recouvrant ensuite d'une couche mince de longue paille de seigle, et en plasant ainsi succésivement des lits de raisins, et de paille. Pour le soutenir, on place la paille du second lit en croix sur celle du premier, celle du troisiême en croix sur celle du second, et ainsi de suite. Lorsque l'amas de raisins est fini, on pose dessus des planches épaisses d'un bois sec et dur, et on enforme un petit plancher sur l'amas. On recouvre ce plancher de quatre à cinq chantiers ou madriers forts et pesants, et placés à egale distence les uns des autres. On ~~recouvre~~ met sur ces (p. 1424) chantiers ~~par~~ quatre à cinq autres du même grosseur, placés entre eux, ainsi que les premiers, et posés sur eux en croix. Sur ce dernier plancher on abat un fort madrier, qui pose en croix sur ceux du plancher, qui est large, et dont les deux extrémités sont contenües dans deux coulices pratiqués aux montans. En abattant la vis, elle pose sur cette piece de bois, qui par l'effort que fait la vis sur elle, lui fait comprimer également le tas de raisin.

Il y a des pressoirs tres grands, et qui pressent a la fois une si grande quantité de vin qu'on le resoit par un grand auget dans dix ou douze tonneaux à la fois. La forme des pressoirs (p. 1425) varie suivant les usages et les païs, mais leur mécanisme est toujours à peu près le même.



