

ORONTE. Peut-on sçavoir de quoi vous vous occupez en ce moment?

LICIDAS. Je parcours tous les objets qui s'offrent à ma vue; leur diversité me charme. D'un côté, je vois une vaste plaine ornée de villages, de châteaux & de jolies maisons; j'apperçois de l'autre, un côteau qui présente la perspective la plus agréable; d'où peut venir cette innombrable quantité d'arbres qu'on y découvre? Pourquoi cette futaye qui se renouvelle d'espace en espace? Je n'ai vu ailleurs rien de semblable.

ORONTE. Ces vastes champs que vous considérez, forment ce qu'on appelle la *Plaine de Creteil*, village à trois lieues de Paris; elle s'étend depuis celui de Charenton, jusqu'à Ville-neuve-Saint-Georges; des villages voisins, dépendent les châteaux & les maisons bourgeoises qui sont en grand nombre; c'est où les personnes aisées de la ville, vont de tems en tems, dans des beaux jours, pour y varier leurs plaisirs.

Cette colline qui se remarque de l'autre côté, ces arbrisseaux qui y sont plantés avec tant d'ordre, ces futayes qui semblent former autant d'avenues, sont les plants & pépinières que les habitants de Vitry élèvent, qu'ils cultivent avec des peines infinies, & avec un succès duquel d'autres qu'eux, ne peuvent facilement approcher, ce qui ne doit pas surprendre, étant attachés dès leur enfance à cette culture qui les occupe en tout tems.

🍷 Vitry 🍷

Each archæology must have its magic moment, when the pick breaks through the last bit of rubble, and suddenly the depiction of an entire lost world stands revealed, as freshly alive as the day it was painted. This is true of the archæology of texts as well, and the excerpt that follows is a wonderful example of that.

To a Californian, it is as though we had an account, in full Early California Costume, of the idyllic vintage of 1856 in downtown Los Angeles, when far more than half of the wine produced in the state came from vineyards in what is now the decaying stucco wasteland of east-central LA, the *terroir* mostly of Crips & Bloods. It's a little hard to visualize that, for example, "*To the southwest of Central Avenue and Seventh Street was the vineyard of Charles Kohler and John Frohling...*" - [OR] - "*Jean-Louis Vignes'...35-acre vineyard, the Aliso, extended south of Aliso Street from Los Angeles Street to the river*" - [OR] - [to give west LA its due] - "*Sanchez, a native of California, owned the 4,000 acre Rancho La Cienega Paso de laTijera, near Culver City...*" - [OR] - "*He owned 110 acres extending from the present Washington Street to Pico and from Main to Grand Avenue*" - etc.

But that's another history; here, we're talking about Paris; and from beneath the asphalt and concrete of Vitry-sur-Seine (a distinctly Angeleno industrial suburb of Paris, where at this point the "chief products are lighting and heating equipment and chemicals", as the Columbia Encyclopedia rather tactfully puts it), what emerges is unquestionably the most charming, detailed, and immediate portrayal of an 18th-century wine harvest known to me.

It is the work of Louis-François de Calonne. We wouldn't even know his given names except that, near the end of the book, in a touchingly modest but firm declaration of loss, he transcribes the text of his wife's gravestone, where his name appears simply because he was her husband. The same inscription tells us essentially the rest of what I know about him, that he was "avocat au Parlement, juge du bailliage de Vitry".

He wrote his book for the same reason that Brillat-Savarin, another lawyer, wrote his a generation later: both were amateurs in the best and most literal sense,

and each wrote simply because he loved his subject and enjoyed writing about it. But although the two authors uncannily resembled each other in so many other respects, even to the fact that each published his book for pleasure & at his own expense, they differ supremely in the fame that their books achieved. Brillat-Savarin's is the most famous single text in the history of gastronomy; de Calonne's is absolutely unknown. Only two copies are recorded in the world's libraries, and even these are wrongly ascribed to a "Claude-François de Calonne, 1714-1793", whoever that may have been.

Of course, the title didn't help: *Essays on Agriculture in the Form of Conversations*. In addition to provoking more fatigue than electricity, it's slightly misleading: de Calonne wasn't interested in agriculture in some general and theoretical way, he was fascinated by the skills of his rural neighbors. So, truly exemplary *juge du bailliage de Vitry* that I imagine he must have been, he studied their work with great attention, questioned them closely about every detail, thought carefully about why they did what they did in the way that they did it; and then presented his conclusions.

Part of what they did was vineyard work & wine-making; but about this, clearly, he'd asked his questions long before; by the time he came to write, he knew what he was talking about, because he'd been doing it himself, on his own land, for years.

And the form he chose for his presentation of wine-making contributes greatly to the wonder of his success, not because it is graceful as a literary conceit - it could hardly be less so - but because it is so immediate. He, de Calonne, is "Oronte", who leads a friend, "Licidas", on what we would now call a winery tour in the middle of crush. Licidas asks all sorts of questions about what is going on, and Oronte answers him, and as they go from one stage to the next, they even talk about what they see, just as though they're talking for the benefit of the camera in a sort of *cinéma-vérité* documentary, except that it's the Parisian vintage of 1775! I don't know of anything else even vaguely like it.

Anyway, if someone should now ask me what I thought was the most vivid and immediate documentary account of 18th-century French wine-making - the account that would most completely put the modern reader right there in the middle of the process while it was happening - this would be it, without question.

Some notes:

1. As a California wine-maker, I deeply resent that I have never yet made wine from grapes harvested by 36 singing French girls in 18th-century costume, *n'y respirent que la joie*.

2. De Calonne is wonderfully complete in his description of how his *vendangeuses* are paid, what they are given to eat & drink, and generally how the details of the harvest - and for that matter of the *ban de vendanges* - are conducted, information nearly impossible to come by elsewhere.

3. His details of wine-making are completely credible and obviously individual. He believes in overnight skin contact for his whites, for example, although he says most don't; he feels it produces, in his own case, a better wine. He uses a *teinturier* to color his reds, for another example, so that he can achieve a decent color without - in such northerly grapes - incurring hardness from too intense a maceration. Or another "secret", which I've never seen elsewhere, is that to encourage fermentation in a wet, cold, and unripe year, rye flowers should be added to the must; in other words, when fields of rye bloomed in the early summer, de Calonne would gather the flowers as they were about to drop, dry them in the shade, and save them to revive his stuck fermentations. I haven't tried it; but I admire him: this is a man who pays attention to details, and since both God and the devil are said to be in them, they're important.

Which is very much why, in Vitry, they should pay attention to the details of honoring this modest and attentive man, who so persuasively loved the details of what Vitry once was.

∴

DOUZIEME ENTRETIEN.

Sur les Vendanges.

LICIDAS. Avant de converser sur les vendanges, sçauriez-vous de quelle maniere on pourvoit à la garde des vignes en champs? Lorsque le raisin est mûr, chacun peut-il aller vendanger sa vigne quand bon lui semble?

ORONTE. Le droit de garder les vignes, appartient au Seigneur du territoire, qui le fait exercer par les officiers de sa justice; au mois de Juin ou de Juillet, les habitans des paroisses nomment chacun à son tour, plusieurs d'entr'eux qui sont présentés au juge par celui des officiers qui stipule les intérêts du Seigneur, & qu'on appelle *procureur d'office*, ou *procureur fiscal*; le juge après leur avoir fait prêter, l'audience tenante, le serment (p. 213) ordinaire qui est de veiller à la sûreté des vignes, de dresser des procès-verbaux des délits qu'ils auront vu commettre, d'affirmer au greffe de la juridiction, leurs rapports véritables, & de s'acquitter fidèlement de leur mission, remet à chacun d'eux une espee de pique; c'est cette marque qui les désigne, & que ces habitans appellés *messiers*, portent pendant le tems de leur commission; on nomme ici tous les ans à cet effet, six messiers, dont les fonctions s'étendent sur tout le dimage des deux paroisses; comme les vignes sont gardées avec soin, il s'y commet peu de délits; ceux qui y cueillent du raisin, ou qui y laissent aller leurs bestiaux, sont condamnés en une amende que le seigneur de Vitry veut bien abandonner aux messiers; c'est avoir, je crois, répondu à votre premiere question.

Quant à la seconde qui est de sçavoir (p. 214) quel est le tems auquel chacun peut vendager sa vigne, voici ce qui en est dit par un ancien auteur appelé *Laurent Bouchel*, avocat, qui a fait un recueil très-étendu de tout ce qui a rapport à la partie dans laquelle il étoit verfé; on y lit «qu'en beaucoup de villes bien policées, il n'est pas permis à un chacun de vendanger à sa volonté, mais par bandée, comme diroit band-avant, qui se donne par le juge ordinaire après une information & visite sur la commodité ou incommodité de vendanger»; ce qu'il établit sur des témoignages beaucoup plus anciens que lui; c'est ce qui s'observe ici & dans tous les pays de vignes, où les vendanges ne se font qu'après la publication de l'ordonnance par laquelle le juge sur le rapport des messiers, & après avoir pris les voix des habitans assemblés en l'auditoire au son de la cloche, en indique le jour qui a été (p. 215) fixé cette année au lundi

après la fête de S. Denis; dans la vue de contenir les malfaiteurs, & les empêcher d'aller malverser dans les vignes, il ordonne de plus, que jusqu'au commencement des vendanges, les iffues des rues du village, feront gardées pendant la nuit, ce qui depuis plusieurs années, a écarté les mauvais desseins de ceux qui ne craignent pas de nuire aux autres.

LICIDAS. Les vendanges de Vitry étant achevées, & les vôtres étant différées, vous avez eu apparemment des raisons pour les retarder jusqu'à présent?

ORONTE. Le ban des vendanges ne regardant pas ceux dont les terrains sont enclos, j'ai cru devoir profiter des beaux jours de cette semaine qui ont achevé la maturité du raisin, & qui donneront plus de qualité au vin; comme le fruit a acquis toute celle qu'il peut avoir, nos vendanges (p. 216) commenceront demain; j'ai passé une partie de l'après-midi à disposer tout ce qu'il convient pour cette journée & pour les deux suivantes.

LICIDAS. Vous voudrez bien nous dire, quels sont les préparatifs dont vous vous êtes occupé, dès qu'ils font partie des soins que les vendanges exigent, il est nécessaire de les connoître.

ORONTE. J'ai fait rincer les cuves après qu'elles ont été abreuvées; la vis du pressoir a été graissée; le cellier & les caves ont été nettoyées; les tonneaux reliés & lavés, y ont été transportés. J'ai fait cuire par mes servantes la pâte nécessaire pour la subsistance de cinquante personnes; je me suis informé si la viande qu'il leur faut, a été fournie; c'est à quoi on doit songer tous les ans; demain, il seroit trop tard; si quelqu'une de ces choses venoit à manquer, nos vendanges que nous tâchons de nous (p. 217) rendre agréables, deviendroient embarrassantes; il ne nous faut ce jours-là d'autres soins, que ceux qui regardent la vigne & ce qui s'y passe; si nous étions détournés d'ailleurs, nous courrions des risques que nous tâchons d'éviter; c'est tout ce qu'il nous reste à dire aujourd'hui; disposez-vous à l'exercice de demain; tenez-vous prêt au petit-jour; c'est à cette heure que les vigneronnes et les trente-six vendangeuses qui se font faire inscrire la semaine dernière, se rendront ici; si ce nombre ne suffit pas, elles nous en amèneront d'autres.

::

LICIDAS. Je n'ai pas mis en oubli ce que vous m'avez dit hier, j'ai prévenu le lever du soleil; est-il tems d'aller à la vigne, ceux & celles que vous avez retenus, sont-ils arrivés?

ORONTE. Si vous voulez entrer dans cette falle basse, vous y verrez nos vendangeuses; elles y déjeunent pour n'être pas obligées d'y revenir (p. 218) avant le dîner; chacune d'elles a reçu en entrant un pain d'une livre & demie, & un morceau de fromage; six vigneronnes en font autant de l'autre côté; ce nombre est proportionné au travail qu'ils auront à faire; ils trouvent devant eux à chaque repas, une demi-bouteille de vin. Entendez-vous les vendangeuses demander à aller à la vigne? Chacune d'elles va être appelée par son nom sur la liste qui en est tenue; en vous approchant, vous allez les voir défiler l'une après l'autre; elles partent toutes ensemble; ma fille qui depuis la mort de sa mère, me rend le service de conduire ma maison, & qui s'est vêtue de manière à ne pas craindre les fraîcheurs du matin, va les accompagner; une parente s'y rendra tantôt; suivons-les, nous avons mis nos bottines, la rosée ne nous mouillera pas, en un instant nous allons les rejoindre.

LICIDAS. Pourquoi faut-il qu'on les (p. 219) accompagne, ce qu'elles vont faire ne leur est-il pas familier?

ORONTE. Des ouvriers qui travaillent à la tâche ne sont point ordinairement dans les cas d'être surveillés; ils se hâtent de l'achever pour recevoir leur salaire; si on les prend à la journée, ce ne sont plus les mêmes personnes; il semble que le courage leur manque & que leurs bras s'engourdissent; ce que j'ai vu quelquefois ailleurs, je l'ai souvent éprouvé ici; croyez qu'il en seroit de même de ceux & de celles qui sont allés à la vigne; s'ils ne voient auprès d'eux quelqu'un en état de leur en imposer, ils ne travailleront qu'à demi. Pour m'en être rapporté il y a quelques années à un jardinier qui faisoit l'entendu, mes vendanges ont duré un jour de plus que de coutume; redoublons notre marche que le portrait des gens de journée a un peu retardée, joignons nos ouvrières qui sont (p. 220) à la extrémité de l'enclos, & qui quittent l'allée pour entrer dans la vigne, elles sont toutes concentrées dans un espace qui peut être en largeur de dix pieds de terrain; aucune ne s'écartera de sa rive, qu'elle suivra tant qu'elle y trouvera du fruit, elles ont apporté une serpette, un panier ou un seau léger, dans lequel se met le raisin qu'elles coupent; elles ne dépouillent aujourd'hui que les seps de raisin blanc qui doit être vendangé à part, & qui pourra les occuper jusqu'à demain midi; deux vigneronnes vont viennent autour d'elles pour recevoir dans leurs hottes, les grappes des seaux ou des paniers qui sont pleins, qu'ils vont vider dans les bachoux de bois rangés le long de l'allée, dans lesquels ils les foulent; remarquez que depuis un moment que nous sommes ici, ils en ont déjà empli une demi-douzaine; telles sont les

premières opérations des vendanges; (*p. 221*) les femmes courbées tout le jour, visitent les sèpes, elles en cueillent le fruit, elles ramassent les grains tombés; cette précieuse récolte est versée dans les hottes, & de-là dans les bachoux qui vont être enlevés quand la voiture qui doit les transporter au cellier, fera arrivée.

LICIDAS. Je crois la voir venir, ne seroit-ce pas celle qui s'approche au petit trot, j'y reconnois un de vos vigneron, l'avez-vous loué pour prendre l'air dans cette voiture?

ORONTE. Il n'est pas ici de trop; le chartier ne pouvant quitter deux jeunes chevaux que je n'ai que depuis six semaines, je ne peux me passer de quelqu'un pour charger les bachoux qui remplis de fruits & de jus, forment des masses assez pesantes; ce vigneron les déchargera en arrivant au cellier, & les portera à ses deux camarades qui se reposent en attendant qu'ils leurs soient remis & qu'ils (*p. 222*) puissent les fouler; il vient d'en ranger huit dans la voiture qui en revenant & en ramenant les mêmes vases vuides, en reprendra huit autres, qu'ils mèneront où ceux-ci vont être conduits; ils iront & reviendront de même aujourd'hui, demain & mercredi, tant qu'il y aura du fruit à transporter; ils me sont aussi nécessaires, que celles qui le cueillent; leur charge étant complète, je vais les faire partir, & me rendre au cellier après eux, j'y ferai plus utile qu'ici, où tout me paroît en bon ordre.

LICIDAS. Ne croyez vous pas y aller seul; on n'entre gueres en tout autre tems dans un cellier, mais quand la vendange qui y est portée est changée en vin, ce qui n'a pas encore été vu, mérite certainement de l'être, faut-il pour y aller, sortir de votre terrain.

ORONTE. Quoique la route soit (*p. 223*) de sept à huit cents pas, nous sommes toujours dans l'enceinte de nos murs; sortis des vignes, nous suivrons le chemin qui traverse les terres à labour, le long desquelles il est bâti. En passant sur cette élévation, vous pouvez y découvrir plus de vingt villages, depuis Vincennes & Charenton, jusqu'à Villeneuve-Saint Georges; vous voyez d'ici Sucy, Limeil, Maison & celui de Creteil au milieu de la plaine; la diversité de tous ces objets distribués dans un cercle de cinq ou six lieues, satisfait ceux qui les considèrent; cet aspect n'est pas le seul que nous ayons ici; notre situation nous procure par-tout cet agrément qui est du plus grand prix pour ceux qui en jouissent; notre trajet s'avance; il semble que le cellier s'approche, l'accès en est libre; la voiture qui en est retirée, ne nous empêchera pas d'y entrer.

LICIDAS. C'est donc-là le cellier. (p. 224) Que font les deux jeunes gens dont tout le corps s'agite & se remue dans cette forme de coffre qui est guindée sur cette cuve? Le bruit qu'on y entend, semble être celui d'une pluie qui tombe impétueusement; je vois en m'approchant, la vendange s'y répandre par quantité de petits trous; pourquoi ces petits fagots de fardement appliqués en cet endroit de la cuve, & dont les extrémités sont couvertes avec de gros moilons? Tout cela ne se fait pas sans motifs.

ORONTE. Vous allez bientôt les connaître; les deux vigneronns sont depuis le matin dans le fouloir, qui par ses quatre branches est appuyé sur les douves de la cuve, ils y écrasent avec leurs pieds nus, le raisin qui leur est amené; le fouloir étant percé de toutes parts, le jus en sort, la cuve le recoit; quand il n'en reste plus, la peau de raisin pressée qui en est le marc, est jetée avec des pelles (p. 225) de bois, dans la cuve qui est à côté, où ce marc restera jusqu'après-demain qu'il sera porté au pressoir; les fascicules de fardement retenues par les moilons sans lesquels elles surnageroient, arrêteront le marc qui s'échappant du fouloir, vient à tomber dans la cuve, elles empêcheront qu'il ne bouche le tuyau par lequel le vin passera quand il sera tiré; si vous portez la main sur les raisins qu'on écrase, il la coleront, ce qui marque qu'indépendamment de l'abondance qu'un été favorable nous a procuré, * [* Année 1775.] le vin sera d'une qualité supérieure à celui des années dernières.

LICIDAS. Tout ceci me paroît conduit avec soin; le fouloir est nettoyé toutes les fois qu'on le vuide; on a de plus l'attention d'en descendre de tems en tems pour visiter, la lumière à la main, le dessous de la cuve, & (p. 226) pour voir si le vin ne s'épanche pas; vos deux jeunes vigneronns me semblent ne pas être apprentis en ce genre; il me reste cependant une difficulté sur ce qu'ils font; pourquoi pressent-ils le raisin blanc dans la cuve, lorsque par-tout ailleurs, il est amené de la vigne sur le pressoir, où il est écrasé & transféré aussitôt dans les tonneaux? Cette manière de faire le vin blanc, doit vous être connue; elle a donc quelque inconvénient, puisque vous ne vous y conformez pas, & que vous en adoptez une autre.

ORONTE. Quoique les cuves aient été abreuvées, le vin qui y tombe peut filtrer par quelque jointure, ce qui oblige de les visiter jusqu'à ce que l'humidité en gonflant les douves, les ait parfaitement ferrées; je sçais qu'ordinairement le raisin blanc s'écrase sur le pressoir, & que le vin qui en sort, est aussitôt porté dans (p. 227) les tonneaux; si depuis deux ans cette méthode a été changée ici, c'est parce qu'en le pressant sur la cuve dans laquelle il repose au moins une

nuit, on a trouvé que cette quantité de liqueur réunie, donnoit par la liaison de ce tout mêlé ensemble, plus corps au vin, que ce qui venant du pressoir, est versé dans chaque futaille; ce n'est pas que j'entende improuver l'ancien usage, l'un & l'autre peuvent être également employés; celui que nous suivons à présent nous paroissant plus convenable, nous avons cru devoir nous y tenir. Vous voyez ce qui est fait & ce qui se fera aujourd'hui au cellier; il seroit inutile d'y rester plus long-tems, le soleil qui nous favorise de la clarté de ses rayons, nous invite en attendant le dîner, à en profiter & à faire quelques tours de promenade, il nous dédommagera de l'obscurité qui nous en prive depuis quatre heures que (p. 228) nous sommes ici, nous n'en trouverons nulle part en ce moment qui soit plus fréquentée qu'à la vigne, notre présence ranimera celles que nous allons y revoir, & qui doivent s'étonner que nous nous en soyons absentés si long-tems.

LICIDAS. Le travail de ce matin est apparemment à sa fin, c'est ce que vos chevaux détellés & le chartier qui s'en retournent, annoncent; les vendangeuses sortent aussi de la vigne, elles viennent à nous, il ne faut pas songer à se promener en ce moment qui va être employé d'une manière plus utile.

ORONTE. Il est tems qu'elles se reposent; sçavez-vous que le raisin qu'elles nous ont envoyé ce matin de la vigne, & qui a été foulé en notre présence dans la cuve, peut contenir sept à huit pièces de vin; elles ont besoin de force pour le reste du jour; le dîner les attend, elles (p. 229) nous ont devancé & entrent dans la cour, elles vont s'asseoir en quatre bandes sur le gazon où il leur sera apporté; deux filles leur ont préparé une soupe aux choux faite avec une demi-livre de viande pour chacune d'elles, nous sommes dans l'usage de n'avoir avec elles les jours de vendanges que le même pot; nous n'avons garde d'agir comme en certains pays, dans lesquels il reste encore des traces d'une ancienne servitude, où l'on dit que les vendangeuses n'ont pour nourriture que du pain fort pesant & du lard jaune; la meilleure viande est celle qui leur est choisie, vous la voyez, aussi en sont-elles fort contentes; les vigneron & les gens de la maison, dînent ensemble d'un autre côté, allons-en faire autant, nous avons au plus une heure, après laquelle notre troupe partira & nous avec elle.

LICIDAS. J'entends frapper à cette (p. 230) porte, vient-on nous dire qu'elle va s'en retour?

ORONTE. Elle attend qu'en soit revenu de la cave, toutes vont boire un gobelet de vin; le soir en revenant, elles recevront dix sols & un morceau de fromage; les vigneron qui resteront à souper, auront vingt sols; demain, la nourriture

& le payement feront & se feront de même; je retourne au cellier que je ne peux quitter que par intervalle, je ne vous propose pas de m'y accompagner, vous serez plus satisfait d'entendre chanter nos vendangeuses, que de voir comme ce matin, répandre le vin blanc dans la cuve; si vous le voulez voir tirer après-demain, & voir emplir la cuve de vin rouge, il fera tems d'y venir.

LICIDAS. Depuis deux heures que je suis à la vigne, la conductrice des vendangeuses y a reçu des visites, quatre à cinq compagnies s'y sont reposé long-tems, elles vous félicitent d'avoir remis vos vendanges à cette semaine, le raisin qu'elles ont goûté, leur a paru très-mûr; l'une d'elles qui s'en retourne, & qui n'est qu'à quelques pas d'ici, n'est point venue au cellier dans la crainte de vous distraire.

ORONTE. Je désirerois pouvoir les aborder; mais je crois qu'elles ne trouveront pas mauvais qu'un jour de vendanges, je ne quitte pas les soins qui m'occupent. Souvenez-vous de ce que je vous ai dit tantôt; donnez-moi congé demain, & trouvez-vous mercredi au cellier au soleil levant, on y goûtera le vin blanc qui après s'être clarifié pendant la nuit, fera tiré de la cuve.

::

LICIDAS. Quoiqu'il se soit écoulé plus d'un jour depuis l'indication de notre rendez-vous, je ne l'ai point oublié, je m'y suis rendu de bonne heure, le vin prêt à tirer a déjà été (p. 232) goûté, vos vigneronns en sont contents; j'en vois quatre, chacun un seau à la main, qui se disposent à vider la cuve qui suivant leur dire, pourra avec le mare de celle qui est à côté, rendre vingt pieces de vin; de quatre qu'ils étoient, deux se sont retirés; où sont-ils allés, & que vont-ils faire?

ORONTE. Chacun va prendre son poste; le plus prudent & le plus expérimenté, est chargé de tirer le vin de la cuve, & d'emplir les seaux à mesure qu'il lui en est remis; son camarade va les porter à l'entrée de la cave qui n'est qu'à vingt pas du cellier où ils seront pris par le troisième qui ne fera que monter & descendre pour les remettre pleins, & ensuite les reprendre vuides de celui qui doit entonner le vin dans les futailles; de cette maniere, le seau vuide passant de main en main, est reporté en un instant au bas de la (p. 233) cuve, ces allées & venues de l'un à l'autre, se continueront tant qu'il y aura du vin à tirer; vous verrez l'activité de ces mouvemens, si vous voulez descendre un moment dans la cave.

LICIDAS. Tout m'y paroît rangé avec foin, les tonneaux bien reliés attendent qu'on les emplisse; pourquoi ceux dans lesquels le vin se verse, ne le font-ils que jusqu'aux trois quarts, & d'où vient le vuide qu'on leur laisse? J'avois intention de le demander aux vigneron; mais ils sont trop occupés, & j'ai craint de les interrompre.

ORONTE. Il y a des vignobles où le vin est de deux sortes; celui de la cuve qui est le vin de goutte, & celui qui découle du mare écrasé par le pressoir qu'on appelle par cette raison, *vin du pressurage*; le vin de goutte formé du jus le plus pur du raisin, est beaucoup plus délicat; le vin de pressurage (p. 234) ayant un acide causé par le broyement des rafles avec le mare, est plus dur que l'autre. On sçait ici & dans les environs de Paris, obvier à cet inconvénient, par le mélange de ces deux vins dans la même futaille en laquelle on verse environ un quart de vin de pressurage sur le vin de goutte, ce qui loin de lui nuire, le conserve plus long-tems, & lui donne une force qu'il n'auroit pas sans ce secours; de-là viennent les vuides de trois ou quatre seaux qui sont laissés à chaque futaille dans lesquelles on entonnera demain en vin de pressurage, la quantité nécessaire pour les remplir entièrement.

LICIDAS. Ce vin de pressurage se fera donc avec le mare foulé qui a été jetté dans la cuve à côté de celle où est le vin qui se tire; sçavez-vous à-peu-près, ce que ce mare pourra rapporter?

ORONTE. Mes vigneron à qui je (p. 235) l'ai demandé, apprécient le mare de cette cuve à cent quatre-vingt hottes, il sera partagé en trois parts & pressuré séparément; chaque mare détaché qui quoique foulé, est encore liquide, pourra emplir deux futailles, chacune d'environ deux cents trente pintes; les trois mares ferrés par la roue du pressoir, ne rendront par conséquent gueres moins de six pieces de vin; la cuve est enfin vidée; remarquez l'activité de nos vigneron, déjà les uns remplissent les hottes avec le mare, les autres le portent au pressoir, un cinquieme va le mettre en état d'être pressuré; considérez cette manœuvre qui ne vous coûtera rien à apprendre & que vous regretteriez de ne pas sçavoir, si vous étiez quelque jour obligé de vous en occuper.

LICIDAS. Le pressoir est apparemment l'édifice en charpente placé derrière cette cloison, allons-y pour (p. 236) connoître de quelle maniere le mare qui va être pressuré, s'y dispose.

Vous m'aviez quitté depuis un quart d'heure, voulez-vous que je vous fasse part de ce qui s'y est fait pendant votre absence?

ORONTE. Je suis prêt à l'entendre, je crois que vous n'en avez rien oublié.

LICIDAS. Le mare venant de la cuve, a été étendu sur le plancher du pressoir dans un espace de quatre pieds en carré, & d'un pied & demi de hauteur; sur ce mare ainsi préparé, on a d'abord posé à une distance égale, cinq perches de plus de sept pieds de long qui ont été couvertes de huit planches, & les planches de six soliveaux; deux hommes sont ensuite entrés dans une grande roue qu'ils ont fait tourner pour en retirer une très-grosse corde roulée autour de l'arbre qui y tient, qu'ils ont accrochée & qu'ils ont fait tenir (p. 237) par deux tours à une autre roue construite au-dessus de la vis du pressoir; de-là ils sont rentrés dans la grande roue qu'ils ont fait tourner du côté opposé, de manière que la corde après s'être repliée quantité de fois autour de l'arbre, venant à ferrer la roue au-dessus de la vis, l'a fait descendre par cette même vis, de plus d'un pied sur un autre solive de travers, par laquelle en lui communiquant tout son poids, elle a comprimé tout ce qui est au-dessous d'elle, & par conséquent le mare couvert de ces différentes pièces de charpente; ce mare pressé de toutes parts en s'applatissant par le poids qui l'écrase, s'est aussi-tôt répandu en jus, qui passant par une espèce de ruisseau fabriqué au bas du plancher du pressoir, est tombé & tombe en abondance dans un vaisseau qui est au-dessous où il est puisé à chaque instant pour le conduire à la cave, j'aurais souhaité pouvoir (p. 238) vous rendre ces idées plus clairement; mais vous sçavez qu'il est des choses qui se voient mieux, qu'elles ne s'expliquent.

ORONTE. Votre récit est juste en tout point; je n'y ajouterai que la dénomination des aggrès du pressoir que l'usage m'a appris & que vous pourrez retenir. Le plancher où est le mare, s'appelle *l'ame du pressoir*, il a dix pieds de large sur onze pieds & demi de long; les cinq perches posées dessus, sont des épées, qui entrant dans le mare, empêchent qu'il ne se fende, & qu'il ne s'écarte; chacune des huit planches qui le couvrent, est de sept pieds & demi de long, de dix pouces de large sur deux pouces d'épaisseur; les dix soliveaux sont des chantiers de pareille longueur. La grosse corde aussi forte que celles qui servent à amarrer les navires, est un cable; celui-ci que j'ai acheté à Paris il y a huit ans, à raison de (p. 239) onze sols la livre, a quatorze toises de long; ce que vous appelez solive de travers, est l'arbret sur lequel la vis du pressoir est posée, l'ouverture en forme de gouttière par laquelle le vin coule, en est l'anche, le vaisseau qui le reçoit & d'où on le retire, une jalle. Je ne garantis pas que ces

termes foient par-tout les mêmes, ils peuvent varier suivant les pays; à Paris & dans celui-ci, on n'en connoît pas d'autres.

LICIDAS. Que vont faire vos ouvriers? ils dérangent ce qu'ils ont assemblé avec tant de peine, ils détendent le cable, defferrent la roue, enlèvent les chantiers & les planches; voilà le mare découvert en un instant; avant le pressurage, il avoit au moins un pied & demi de haut, il n'a pas à présent six pouces, va-t-on le transporter ailleurs pour en pressurer un second?

ORONTE. Il n'est pas encore tems. (p. 240) Quelque sec que ce mare vous paroisse, on en retirera encore avec le travail nécessaire, plus de quarante pintes de vin; nous ne négligeons pas les petits profits, celui-ci vaut bien la peine qu'il coûte; on va donc rogner d'environ un pied de chaque côté, la bordure de ce mare, avec ce couteau à large lame qui a été repassé ce matin; ces parties détachées seront éparpillées sur le surplus du mare auquel on ne touche pas, & pressurées de nouveau; après cette opération qui s'appelle *taille & ferre*, le mare sera encore taillé & ferré deux autres fois; les gens du pressoir, à qui on envoie deux bouteilles de vin par mare, & qui les gagnent bien, iront ensuite se reposer & se rafraichir pendant une heure, pour revenir pressurer le second mare, à qui en détendant & retendant chaque fois le cable, ils donneront trois ferres comme à celui-ci; aussi-tôt que le dernier mare sera enlevé de la cuve où il a été jetté, & qu'après dîner, il aura été porté au pressoir, on aura soin de tirer le vin qui y reste & qu'on y a laissé exprès, pour empêcher que ce mare ne se seche & qu'il ne s'altère.

LICIDAS. Vous allez bientôt sçavoir quelle est la quantité de votre vin blanc, nous pourrons descendre un de ces jours dans la cave pour l'y voir.

ORONTE. Je ne vous le conseillerois pas, je ne connois pas de lieu plus dangereux que celui où le vin blanc a été nouvellement entonné.

LICIDAS. Que peut-il donc y avoir à risquer?

ORONTE. Votre vie & la mienne, si nous nous exposions à descendre & à y rester quelques instans; le vin blanc qui n'a eu qu'une nuit de repos dans la cuve où il a été foulé, n'a pu y produire son effet, il n'aura pas été (p. 242) vingt-quatre heures dans les tonneaux qu'il commencera à bouillir, à s'élever au-dessus de la bonde, & à jeter beaucoup d'écume que cette fermentation précipite au-dehors; on tâche de le remplir les deux premiers jours si on peut en approcher; mais on n'oseroit y aborder le troisième & le quatrième, parce que la vapeur qui après en être sortie, s'est répandue dans toute la cave, est si épaisse & si forte, que les personnes les plus robustes qui entreprendroient d'y

aller, courroient le danger d'y être suffoquées. Il y a sept à huit ans qu'un chien de la maison y étant entré en pareil tems, y est tombé aussi-tôt sans mouvement à la vue de plusieurs personnes qui pour l'empêcher de périr, après avoir tenu ouverts les deux battans de la porte pendant quelque tems, n'ont trouvé d'autre moyen que d'y descendre précipitamment, & de lui lier une corde autour du corps, à l'aide de (p. 243) laquelle ils sont parvenus à l'en retirer. Quand cette fumée meurtrière est un peu dissipée, on hazarde d'y entrer, sans pouvoir y rester à la fois plus que le tems nécessaire pour remplir une ou deux pièces qu'on laisse aussi-tôt pour aller respirer & prendre l'air; lorsque la cave est devenue accessible, le remplissage se continue chaque jour jusqu'à ce que le vin ait cessé de bouillir; alors, pour empêcher qu'il ne s'évente, la bonde du tonneau se couvre pendant une semaine avec quelques feuilles de vignes sur lesquelles on passe un tuileau que l'on charge de sable ou de terre jaune humectée, & étendue de manière que l'air n'y puisse pas pénétrer; un autre soin, est de visiter souvent les tonneaux que l'on bondonne quinze jours après, qu'on doit ensuite remplir de mois en mois, tant qu'ils restent dans la cave; si on veut avoir le vin en bouteilles, il faut (p. 244) y songer dans la pleine lune de Mars, on prétend que l'influence de cet astre dans ce mois, le soutient & le conserve, & que dans les grands vignobles, on observe de le tirer dans cette pleine lune; c'est tout ce que j'avois à vous indiquer sur la manière de préparer & de faire le vin blanc, ainsi que sur l'attention qu'il exige; en allant demain au cellier, nous verrons la cuve du vin rouge sur laquelle nous converserons, & qui semblable à un malade, est à présent laissée en repos, dans la crainte de lui nuire.

::

LICIDAS. Je n'ai pas oublié le rendez-vous que vous m'avez donné hier, d'aller ce matin au cellier pour y voir le vin rouge qui est dans la cuve; mais avant d'y arriver, vous sçavez que vous m'êtes redevable de l'explication de la fuite de vos vendanges que l'histoire de vin blanc vous a obligé de suspendre, & que je ne sçais encore qu'à demi. (p. 245)

ORONTE. C'est ce qui va se faire en peu de mots; nous avons quitté la vigne le second jour des vendanges à midi; l'après-dîner & le troisième jour ont suffi à nos trente-fix vendangeuses pour couper tout le raisin noir & le gris; ces raisins ont été pressés dans le fouloir & répandus dans la plus grande des trois cuves,

où le mare qui chaque fois y est jetté, restera jusqu'à ce qu'elle se vuide; à la différence du vin blanc avec lequel le mare ne trempe pas, pour que sa couleur ne soit pas trop chargée, ces foinf se sont renouvelés le lendemain; l'après-midi, les vendangeuses ont coupé le raisin de teinture destiné à rougir le vin; ce raisin foulé, la cuve emplie de fruit cueilli dans un beau tems & couverte d'une grande toile pour retenir sa vapeur, s'est bientôt échauffée; en vous approchant & en (p. 246) levant la toile, vous l'entendrez bouillir; tout le mare qui étoit au fonds, est monté en haut; il faut toujours le tenir humide, & l'enfoncer avec une pelle, pour peu qu'il se seche; la cuve paroît devoir être encore quelques jours dans le même état; le soir du troisième, deux hommes y descendront & la fouleront, pour que toutes ses parties s'incorporent & se concentrent, ce qu'ils recommenceront vingt-quatre heures avant que le vin se tire, afin qu'il ait tems de se clarifier; si en continuant de bouillir, le mare vient à s'élever trop haut, on tirera quelques seaux de vin qui feront répandus dessus, ce qui le rabaissera; quand la cuve ne bouillira plus qu'à demi, & que le mare venant à retomber, commencera à rentrer dans le vin, ce sera le moment de le tirer; les mares se pressurent ensuite jour & nuit, sans autre (p. 247) discontinuation que celui des repas; le vin rouge sera entonné comme le blanc; les trois quarts venant de la cuve, le surplus du pressurage; il reste découvert, s'il jette encore quelques bouillons, autrement, on le couvre avec feuilles de vignes, tuileaux & fable, puis on le bondonne; cet ouvrage achevé, les cuves sont lavées, les bachoux sont rincés, le pressoir est nettoyé; il faut de la propreté partout, elle est ici nécessaire pour garantir le bois d'une humidité qui peut le pourrir & causer une dépense qu'il est facile d'éviter; après la St. Martin, le décimateur ecclésiastique envoie chercher sa dime.

LICIDAS. Ne croyez pas le récit de vos vendanges achevé; l'attention que j'y ai prêtée, m'a fait naître plusieurs idées sur lesquelles je désirerois avoir les solutions qui leur conviennent.

La cause qui a fait bouillir sitôt le (p. 248) vin de la cuve cette année, vient sans doute du tems qui a été favorable à vos vendanges; s'il arrive au contraire que le raisin, faute de chaleur, ne soit point entièrement parvenu à sa maturité, ou que les vendanges faites dans un tems froid & pluvieux, ne puissent pas échauffer le vin de la cuve, que fait-on pour l'y disposer & pour le faire bouillir?

ORONTE. Je suis allé autrefois dans la vallée de Montmorency au tems des vendanges; j'étois dans un cellier, lorsqu'on a apporté & versé dans la cuve remplie de raisins foulés, une chaudière bouillante du même vin, qui devoit,

a-t-on dit, servir à l'animer; quelques années après, m'étant trouvé dans le même cas, j'en ai fait l'épreuve; je n'ai pas tardé à me la reprocher, le vin que j'ai goûté étoit comme du sirop, ayant le goût d'une liqueur brûlée, qui heureusement s'est perdu après avoir bouilli; (p. 249) je crois que la cuve étant bien couverte, il vaut mieux laisser agir la nature, que de recourir à cet expédient dont on ne fait ici aucun usage.

J'ai oui dire qu'en 1770, l'automne ayant été froid & pluvieux, les vins de l'Anjou où les vendanges ne se font qu'après les premières gelées, n'avoient pu bouillir, ce qui avoit obligé de les vendre promptement.

Dans le Soiffonois, & principalement dans le pays Lannois, on fçait pourvoir à cet inconvénient; les champs fournissent au milieu du printemps, de quoi faire mouvoir le vin d'une cuve que l'humidité a glacé, chacun y trouve ce qu'il lui faut pour s'en servir, si ce secours lui devient nécessaire.

LICIDAS. Si ce secret qu'on peut appeler ainsi à l'égard de ceux qui l'ignorent, étoit connu, ne pourroit-on (p. 250) pas se procurer ici & ailleurs, cette rareté qui devient si utile?

ORONTE. Ce que vous croyez être une rareté, se voit au mois de Mai dans toutes les campagnes; la propriété impulsive à la fraîcheur du vin qui languit dans la cuve, est seulement ce qu'on ne connoît pas. Considérez le feigle quand il est en épi, c'est la fleur au moment qu'elle est prête à le quitter, qui étant séchée à l'ombre, mise à l'abri des atteintes de l'air, puis répandue dans la cuve, sert à lui donner le mouvement que le vin, dans ce tems où le soleil se retire, ne trouve pas en lui-même; une mesure équivalente à celle d'un litron, est secouée sur une cuve de dix pièces; ce qui doit y entrer de plus, est distribué suivant cette proportion, avec la quantité du vin à qui cette fleur procure une force qui pénètre toutes ses parties au point (p. 251) de le faire bouillir dans vingt-quatre heures; c'est ce qu'une personne qui connoît mes vignes, m'a écrit du Vermandois au mois de Juin dernier; la fleur du feigle avoit alors quitté son épi; j'aurai soin dorénavant de m'y prendre dans le moment où étant prête à tomber, elle se laisse cueillir, & d'en amasser, soit sur mon terrain, soit ailleurs, la dose qu'il me faudra, pour que je puisse en faire usage, si j'y suis obligé.

[...] (*discussion of the local legal intricacies of the dîme, pp. 251-257, omitted*)

(p. 257) LICIDAS. [...] il ne me reste plus qu'à sçavoir, pour terminer l'article de vos vendanges, de quelle maniere vous disposez du vin que vous en avez recueilli.

ORONTE. Après en avoir prélevé ce qui m'est nécessaire, je l'ai fait vendre long-tems en détail dans un logement de mon enclos qui est à six cents pas de distance de ma maison; mais ces bâtimens étant devenus nécessaires à mon exploitation, des marchands de Choisy & de Vitry, ou des environs, viennent le goûter aussi-tôt qu'ils sont avertis; je me rappelle que, il n'y a pas long-tems, il ne m'a pas fallu huit jours pour en vendre 30 pieces, dont une partie a été payée comptant, & le surplus, à mesure que le vin est sorti de la cave.

Telle est l'explication de nos vendanges, qui lorsque tout a été prévu, (p. 258) nous deviennent des jours d'agrémens, par la satisfaction que nous ressentons d'en avoir procuré aux autres. Nos vendangeuses, que pour la plupart j'ai vu naître, n'y respirent que la joie; elles usent, mais décemment, de cette liberté que ce tems autorise; rien à reprendre dans leurs discours, rien à blâmer dans leurs chansons; elles ne nous quittent qu'à regret, & se promettent toutes de revenir l'année suivante.

::

❧ *A tour of Vitry* ❧

Oronte. Ce village étant situé au sud-est de Paris, on y arrive par la barrière près les gobelins, par celles de S. Victor & des chantiers; après la traversée d'une lieue de plaine par un beau chemin pavé jusqu'après les carrières de pierres, puis ferré & partout bordé d'arbres, on y entre par une rue de la longueur de 1700 pas qui le traverse de ce côté, & qui jusqu'à la première fontaine où la banlieue finit, se nomme la rue du Soul, puis la rue de S. Aubin jusqu'à la croix de ce nom, & ensuite la rue de la Barre, qui mène sur le chemin de Choisy.

En suivant la rue du Soul, la première sur la gauche se nomme la rue Audigeois qui est pavée; la seconde sur la même ligne, est la rue de la petite Faucille, & la troisième qui est (p. 398) ferrée, celle de la petite Fontaine; ces trois rues communiquent à la rue d'Arnetal, qui commence à la grande fontaine où la rue Audigeois perd son nom, & qui conduit aux deux églises.

A l'issue de la rue de la Barre, se trouvent encore deux rues; l'une à droite au bas de la colline, est la rue du Tour; l'autre à gauche est appelée la rue d'Oncy, d'après l'ancien fief de ce nom; ce canton qui forme le petit Vitry, est pour la plus grande partie, de la paroisse de S. Gervais.

Dans la rue d'Oncy, communique une petite rue, c'est celle des Etroits par où l'on va dans la rue de la petite Fontaine; en continuant la même rue d'Oncy jusqu'à la grille du parc du château, est la rue Neuve, construite de tems de M. le maréchal d'Alegre, & qui aboutit vis-à-vis l'église de S. Germain; enfin derrière cette église, sont deux autres rues; l'une (p. 399) à gauche le long des murs de quelques jardins, est la rue des Ruelles; l'autre au nord près des champs, est la rue de Reneuve.

Il y a cinq fontaines à Vitry; la première est celle du Soul; la seconde, dans la rue qui en a pris le nom; la troisième au coin de la rue d'Oncy, est la fontaine de la Barre, d'où coule la meilleure eau; la quatrième, est la grande fontaine rue d'Arnetal, & la cinquième, près la porte de la cour du château; ces fontaines qui coulent jour et nuit, & dessous lesquelles sont de grands bassins en pierres de taille, indépendamment de l'utilité que les habitans en retirent, servent à entretenir dans les rues une propreté continuelle, & dans l'air une salubrité qui en éloigne ce qui peut nuire à la santé.

L'abbé Lebeuf dit qu'en 1709, Vitry comprenoit 270 feux, & 246 en 1745. Je sçais de l'un des collecteurs (p. 400) de la taille qui les a vérifiés sur son rolle qui est commun aux deux paroisses, qu'il s'en est trouvé au mois de Novembre dernier, 361, à quoi joignant 35 maisons bourgeoises dont chacune n'est comptée que pour un feu ou pour un ménage, ce nombre approche de 400 feux qui peuvent former 11 à 1200 communians, dont 1000 de la paroisse de S. Germain, & le surplus de celle de S. Gervais, parmi lesquels on remarque un sixième d'étrangers & de domestiques que les travaux du pays y attirent.

Les maisons bourgeoises y sont fort recherchées par l'avantage de leur situation & de l'air pur qu'on y respire; plusieurs y ont des sources & des fontaines particulières; quatre d'entr'elles sont jointes à de grands clos dont le moindre est de douze arpens; rien ne manque à la décoration de celles qui ont été rétablies depuis quelques années. (p. 401)

Ces maisons sont tellement remplies dans les beaux jours de l'été & de l'automne, sur-tout les dimanches & fêtes, que je peux dire sans exagération, qu'il y arrive ces jours-là plus de 150 personnes, & quoique chacun s'en soit ordinairement retiré avant l'hiver, je n'ai pas oublié que l'un des jours gras de

l'année 1774, dix-huit de celles qui y demeuroient ou qui y étoient restées, se font trouvées réunies dans une même maison, & douze dans une autre, mais depuis ce tems, des décès & des translations de demeure y ont produit quelque changement.

On s'y procure aisément ce qui est nécessaire à la vie; il y a deux bouchers, trois boulangers, un patissier, huit aubergistes, trois épiciers, trois merciers, trois charcutiers, deux marchands de marée; on y profite pour l'achat de quantité de denrées, du marché du bourg de Choisy, à un (p. 402) quart de lieue de distance, qui se tient le jeudi de chaque semaine, & qui a été établi par lettres patentes de 2 Août 1769, enregistrées au Parlement le 25 Juin 1770. Les maladies y sont traitées par trois chirurgiens; dix sages-femmes n'y sont pas oisives, on y connoît aussi quatre fermes qui sont exploitées par autant de fermiers.

Beaucoup de métiers y font vivre ceux qui s'en occupent, tels que deux ferruriers, deux maréchaux, un taillandier, trois menuisiers, dix charrons, dont l'un est marchand de bois, deux vitriers, quatre maçons, trois charpentiers, quatre tonnellers, quatre tailleurs d'habits, deux tailleurs de pierre, un vannier, deux tissérands, trois ouvrières en linge & sept blanchisseuses, les autres habitans sont marchands d'arbres, vigneron & journaliers.

Une maison de pension, propriétaire (p. 403) de la maison qu'il habite, s'y est établie il y a dix ans, indépendamment du maître d'école de la paroisse de S. Germain, qui est très-versé dans l'arpentage, une autre personne y montre encore à lire & à écrire.

Je pourrais parler des secours spirituels qui sont offerts aux habitans, du zèle des deux pasteurs pour les leur procurer, de l'estime réciproque qui les unit, & de leur vigilance dans les fonctions qu'ils remplissent; ces qualités étant connues de leurs paroissiens, la voix publique vous en apprendra beaucoup plus sur ce point, que le récit que j'aurois à vous en faire. (pp. 397-403)

::

And a last personal note ...

L'ordre des dates me porte à insérer ici l'inscription suivante, qui se lit dans l'église de S. Germain du même village, elle regarde la personne qui me touchoit le plus, & dont le trépas a répandu sur mes jours, la plus profonde amertume.

Ci-deffous est le corps d'une femme pieuse,
Qui fçavoit en vivant, pratiquer son devoir,
Sans doute aux yeux de Dieu, sa mort fut précieuse,
Vos prieres, chrétiens, hâteront son espoir.

«Marie-Catherine Cinget, épouse de Louis-François de Calonne, avocat au
Parlement, juge du baillage de Vitry, décédée munie des sacremens de l'église,
le 7 Octobre 1772, âgée de 44 ans.»

∴