

*Il n'est rien pire que boire de l'eau;
& c'est ce qui a obligé l'homme, outre le vin,
d'inventer plusieurs autres sortes de boissons...*

🌿 Introduction 🌿

Since the history of wine-making is such a cabinet of curiosities to begin with, it may be superfluous to notice yet another; still, it is extremely curious that the French should have come so late to writing seriously about winemaking.

Wine-making is a craft which began in France no later than the settlement of Marseille by the Phocaeen Greeks in the 8th-century BC, yet today, 2700 years later, there is still no word in the French language for that person whose craft it is to make wine; and about this craft the French wrote essentially nothing until the 16th-century AD, some 2300 years after they began to practise it.

Anecdotes, some poems and drinking songs, some account books; but not one single work of any importance to the literature of wine-making itself.

The 16th-century produced two great French works on agricultural craft in general, the *Maison Rustique* of Estienne and Liébault, and the *Theâtre d'Agriculture* of Olivier de Serres, both of which appear elsewhere on this site, and each of which is extremely interesting in its discussion of wines and wine-making; but indeed, an addendum to what makes them so interesting is that without them, we would have essentially nothing; and that is just what we get thereafter from the entire 17th-century, during which the French produced nothing on wine-making at all. Not one single book.

Except, arguably, the *Oeconomie Generale de la Campagne, ou Nouvelle Maison Rustique*, of “le Sieur Louis Liger, d’Auxerre” (1658-1717). First published in 1700, it is therefore a work of the late 1600’s, since that’s when it was written, just as de Serre’s *Theâtre d’Agriculture*, first published in 1600, is a work of the late 1500’s. If in this sense it is reasonable to view Louis Liger’s text as the only major work of 17th-century French wine-making literature, it is also certainly the case that his is the beginning of that literature in the 18th-century, when France produced as remarkable a flowering in one century as the previous dozens had been sterile. Since, predictably, given the current standard of scholarship in the history of wine-making, he is neither recognized to be the one nor the other, I thought it important that this site publish at least a modest anthology of what he had to say.

Like the Estienne & Liébault and the de Serres which preceeded it, and like the Crescenzi and Columella which in turn preceded them, Liger's text is a general encyclopedic treatment of life and work on a agricultural estate. Not least because nothing but reprints of these earlier texts had been published for a century before, Liger's work was immensely popular. An unauthorized printing of the first edition / falsely identified as the second / appeared in Amsterdam in 1701; the actual & much expanded second edition in 1708; and by the third edition, the subtitle became the title, under which name / *La Nouvelle Maison Rustique* / it became a virtual French institution, reprinted in a bibliographic jungle of dozens of editions for nearly a century after Liger's death, with ever-increasing additions by an ever-widening circle of largely anonymous editors. And since Liger himself produced a substantial set of subsidiary spinoffs, I have no ambition to unravel all the details here; I'd simply like to present the core of his approach to wine-making, since he literally defines the French (i.e., northern French) winemaking style of an entire era, and does so according to a clearly indicated sense for the pleasures of wine that we might well call "typically French" (i.e., northern French) even today.

NOTES:

1. Liger's taste in wine is extremely clear: the purpose of wine is to be light and elegant. Red wines / which if not Pinot Noir, can only be less than that / should be left on the skins for 12 to 15 hours, maybe even 24 in a really bad year, and should be destemmed completely. Wines left longer are flayed with such epithets as "*trés-rude*", "*gros vins mâtins, sans grace*", and / his favorite / "*toûjours bons à garder & jamais à boire*" ("always good to age, never to drink").

2. He's much in favor of "rapez" (*vin rapé*, or *vino raspato*, as the attentive reader will of course recall from having read so many earlier excerpts on this site, such as the Petronio of 1592). Unlike Petronio, Liger includes a kind of "rapez" intended purely to clarify new wine for early drinking; this is simply a barrel loosely stuffed with curls of wood shavings of the sort produced by an ordinary carpenter's plane, but neutralized by soaking in water; the remaining space in the barrel is then filled with new wine; the lees in the wine cling to the wood-shavings, clarifying the wine, which can be drawn off and served without what would otherwise be the considerable delay involved in waiting for it to "fall bright" on its own.

3. The first transcription which follows here, is of Liger's winemaking instructions as given in his *Le Menage des Champs et de la Ville ou le Cuisinier François*, 2nd edition, published in Paris in 1716, the year before Liger's death & thus pretty much his final thoughts on the subject. In Liger's characteristically elegant & opinionated prose, it is an entirely clear, complete, and self-sufficient treatise in its own right, and stands perfectly well on its own.

4. The second transcription is of essentially the same material, but as treated in the (Amsterdam) first edition of the *Oeconomie Generale de la Campagne, ou Nouvelle Maison Rustique*, 1701. The differences are interesting, and not necessarily obvious at first reading. For example, in 1716, he recommends that to conserve a barrel of wine good to the last drop, "*on prend à present de ces bouteilles de gros verre, & à petit cou...*" ("nowadays one takes these bottles of thick glass & a small neck..."), thus clearly a newfangled item to him, but one he's altogether in favor of ("*& le vin s'y conserve tres-bon, jusqu'à ce qu'il soit bû; on ne craint pas alors qu'il s'évente ny qu'il s'affoiblisse.*"). Since he mentions not a word about bottling of this or any other kind of wine in 1700/1701, that's a nice clue as to when wine began to be bottled in France - instead of being served up "*en perce*", meaning straight from the barrel - and it would be difficult to exaggerate the importance of that change to virtually any aspect of wine-making style.

5. The remaining transcription is included, as is so often the case on this site, simply because I enjoyed it.

∴

*From: Le Menage des Champs et de la Ville,
ou Le Cuisinier Francois accommodé de nouveau au goust du Tems.
Paris, Michel David, 1716;
pp. 121-138, complete)*

::

Wine-making

CHAPITRE IX.

*Des Vendanges, & de plusieurs
choses nécessaires pour les
faire.*

NOus appellons Vendanges, le tems de la Recolte des raisins, & cette recolte se fait, quand ces fruits sont en maturité; c'est pourquoy on n'en peut fixer positivement le tems: ce sont les années plus ou moins chaudes qui les avancent ou qui les reculent.

Pour faire vendanges comme il faut; c'est à dire, pour cueillir le raisin, & en faire après le vin sans confusion ni désordre, il faut avoir de l'argent; avec ce secours on fait des merveilles, quoiqu'outre cela il y ait encore bien des choses qui y sont nécessaires, & sans lesquelles, le tout ne se feroit qu'imparfaitement.

On soignera que les cuves soient en bon état, de maniere qu'il ne (p. 122) s'y perde point de moût quand on y a mis la vendange, qu'elles soient bien abreuvées, & bien lavées, que les vaisseaux soient bien reliez. On a besoin d'un couloir qui est un grand panier d'osier dont on se sert pour tirer le moût de la cuve, & d'un autre panier pour mettre au pressoir & d'une cebile.

On doit principalement bien prendre garde que le pressoir soit en état de tourner, & de bien presser le marc qu'on met dessus, le May en doit être aussi abreuvé & tenuë proprement, les tines préparées de même; cela observé, on va aux vignes, faisant ensorte que ce soit toujours par un beau tems s'il se peut, puis quand le raisin est cueilli on fait les vins differens comme on le va dire. (p. 123)

*Du Vin, de la maniere de le faire, &
de plusieurs autres choses qui le
regardent.*

VIN PAILLET ET PROMPT A BOIRE.

LA meilleure façon qu'on puisse donner au vin paillet, ou au vin gris, est d'aporter de la vigne les raisins sans les écraser, & les mettre tout d'un coup sur le pressoir, où il faut les faire trempier aux pieds pour en presser après le marc.

Pour bien faire & rendre le vin égal, il faut d'abord mêler tout ce qui dégoutte du pressoir dans une cuve, excepté le vin de la dernière coupe ou taille qu'on met séparément.

Cela observé, on suppose qu'on a tous les tonneaux disposés à le recevoir, on l'y porte, mettant d'abord deux tinées de vin dans chaque vaisseau, sauf après, lorsque tous les vaisseaux seront ainsi égaux, d'y en remettre ce qu'il faut, & jusqu'à ce qu'on puisse par le bondon (*p. 124*) y toucher du bout du doigt; cette quantité suffit pour ouy faire jeter dessus toute l'écume qu'il pousse en bouillant; plus le vin jette ainsi de lie, plus il en devient clair dans la suite. Ainsi gardez-vous bien de faire comme certains avaricieux, qui par une espèce de mauvais ménage, n'emplissent d'abord de vin leurs tonneaux, qu'autant qu'il en faut pour bouillir dedans, ce qui fait que toute la vilénie qui en doit sortir, reste dans ces tonneaux, & souvent un vin ainsi façonné, n'a qu'une fausse couleur, ce qui en diminue beaucoup le prix & l'agrément.

Quand la fermentation du vin est faite, & qu'il est de repos, on l'emplit jusqu'au bondon, on ne le couvre d'abord que de feuilles de vignes, & de tulleaux, ou pierres plates dessus, à cause d'un reste de fermentation dont les parties encore extrêmement agitées, ne souffrent point qu'on les renferme, à moins qu'on ne veuille risquer souvent de tout perdre; cette agitation étant ralentie, on bondonne (*p. 125*) les tonneaux d'abord à volonté, puis on encogne les bondons entourés d'un peu de linge, de manière que le vin ne puisse s'éventer.

Quant au vin de la dernière coupe, on le met séparément dans d'autres tonneaux, & c'est pour faire du vin pour le Maître de la maison. Le meilleur

vin est celui dont les vignes croissent dans des terres légères, & pierreuses, situées sur des côtes & exposées au midi; il ne faut pour rendre ce vin excellent, que du Morillon blanc & noir, comme on dit aux environs de Paris, ou du Pineau, ainsi que ce raisin est appelé en Bourgogne.

Du Vin rouge.

Il y a maniere de bien faire ce vin. Il y a des Pays ou pour cela on ne fait choix que des raisins noirs, d'autres où l'on mêle le tout, mais c'est lorsque le plant des vignes qu'on vendange, est plus des deux tiers de raisins noirs, ce qui se voit souvent dans les fortes terres, ou terres pierreuses; mais dans l'un & l'autre cas, voici une regle generale (p. 126) qu'il faut suivre, si on veut avoir de bon vin rouge.

Il faut dès la vigne, & à mesure qu'on apporte les raisins dans les tonneaux, les écraser, & en tirer le plus de grappes qu'il est possible, qu'on jette dans un autre vaisseau; ce travail se continue jusqu'à ce que la vigne qu'on veut vendanger, soit achevée.

A mesure qu'on charoye les vaisseaux de vendange à la maison, on les vuide dans la cuve; quand tout y est, si l'année n'est point chaude, on peut ainsi laisser passer la nuit à cette vendange, & le lendemain matin prendre deux hommes pour en ôter le plus de grappes qu'il leur sera possible, & pour cela ils prennent chacun un rateau dont les dents sont de fer, il fouillent de côté & d'autre dans la cuve & tirent à eux ce qu'ils peuvent de ces grappes, qu'il secouent avec la main pour en ôter les grains de raisins qui pourroient y tenir, puis ils jettent ces grappes dans d'autres tonneaux qui sont proches d'eux.

Si l'année est chaude, on ne perd (p. 127) point de temps à egrapper cette vendange, car il seroit pour lors dangereux que dans la fermentation, le vin ne contractât le goût de la grappe, ce qui le rend très-rude & desagréable à boire: tout cela observé, on le laisse cuver ce qu'on juge à propos & jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur rouge: dans les années chaudes douze à quinze heures suffisent pour cela, mais quand l'Automne est froid & pluvieux, il faut vingt-quatre heures & davantage, même pour les vins rouges délicats, & où il n'y a presque que du Pineau.

Les vins rouges composés de treffeau & d'autres raisins noirs de cette sorte, & parmi lesquels il y a aussi du Pineau, veulent être faits de la maniere qu'on vient de le dire; mais il veulent bien plus cuver, sur tout quand les vignes sont

fituées dans une terre forte, ou d'un gros fable, parce qu'ils ont besoin de plus de corps, outre que les raisins noirs, excepté le Morillon, ou pineau, teignent plus ou moins, selon que la chaleur se fait plus ou (*p. 128*) sentir, l'année que l'on vendange.

Il y en a sur-tout aux Villages qui ne prennent pas tant de précautions à faire ces vins, ils les laissent cuver tant & plus dans leur grape, & pourveu qu'ils acquierent de la couleur, ils ne se soucient pas du reste; Aussi quels vins ont-ils? De gros vins mâtins, sans grace, sentant la grape & toujours bons à garder & jamais à boire; & des vins diminuez souvent de moitié de prix à cause de cette mauvaise façon.

Quand donc on fait de ces vins rouges, on suivra les bonnes maximes. Il faut les tirer, c'est-à-dire, ôter le moult de la cuve pour le porter dans les vaisseaux, & le marc sur le pressoir. Observez au reste tout ce qui a été dit pour le vin gris.

Il est vrai qu'il y a de ces vins rouges bien plus fermes les uns que les autres, mais c'est selon le climat & les raisins dont ils sont composez, & le plus ou le moins de cuve qu'on leur donne; c'est pourquoi on ne peut justement donner des regles (*p. 129*) là-dessus, c'est à ceux qui ont des vendanges à faire, à s'étudier sérieusement à trouver le véritable secret.

Faute quelquefois de ne pas laisser assez cuver le vin rouge, il manque de couleur & devient mou, ou trop tendre, comme disent les Gourmets; il n'est pas moins dangereux de lui laisser prendre trop de cuve, cette trop grande fermentation en rompt le fumet, & le rend rude.

D'autres par une ignorance toute pure de sçavoir faire le vin rouge, le rendent de couleur de tuile; cela vient de laisser trop de raisins blancs avec les rouges, & particulièrement, lorsque le tresseau ou autres raisins de cette sorte, & de peu de relief, y dominant. Il seroit bon pour lors de séparer le raisin black, du noir, ou du moins, s'il n'y en n'avoit pas assez pour faire une cuvée, de tirer à part le moult du vin blanc, & de l'entonner d'abord, puis mêler le tout, & le laisser cuver selon les années; parce que quand le vin blanc cuve, (*p. 130*) il jaunit & qu'étant en plus grande quantité que le rouge, cette couleur mêlée avec celle-cy, ne peut donner qu'une couleur fautive au vin; ce qui fait qu'il tombe en peu de tems.

Du Vin blanc.

Le meilleur plan de raisins, pour les vins blancs, sont les *Morillons*, ou

Pineaux blancs, les *Méliez blancs*, les *vers*, parce que le vin n'en devient point jaune; d'autres appellent ce raisin-cy du *Plan vert*, & le *Beaunié*.

Pour bien façonner le vin blanc, il faut vendanger le raisin blanc à l'ordinaire, sans mélange d'aucun raisin noir, & le porter dans la cuve tout foulé de la vigne, ou le fouler dans la cuve, supposé que les vignes en soient assez proche pour le voiturer directement dedans.

Quand tout le raisin est cueilli; & dès le soir qu'on est de retour des vignes, il faut se mettre en devoir de tirer ce vin, & de porter le marc au pressoir. Le vin blanc ne sçauroit être trop-tôt fait pour (p. 131) être bien clair, cette qualité lui est essentielle, car pour peu qu'il prenne la couleur d'Ambre, c'est un défaut. C'est ce qui arrive quand le vin blanc cuve, & ce qui le fait jaunir quelquefois.

Ce défaut ne vient pas toujours de la nonchalance, ou du peu d'expérience qu'ont les personnes à faire du vin; le pressoir qu'on n'a pas chez soi, ou à sa disposition, en est souvent cause; sur-tout dans les années chaudes, & dans les lieux où il n'y a qu'on pressoir bannal, où chacun n'y presse que à son tour. On conseille pour lors, si cela se peut, de se contenter de faire porter les raisins dans la cuve sans les écraser, & d'attendre au lendemain à s'en acquitter.

Au-reste pour faire du bon vin paillet, rouge ou blanc, il faut suivre la pure nature, c'est-à-dire, ne point s'amuser à le mixtionner, comme on faisoit autre fois, prétendant par-là en relever le fumet; le meilleur vin est celui qui n'a d'autre goût que le pur vin, tous ceux où il y entre des ingrediens, (p. 132) ne meritent pas être servis sur les tables des gens qui se connoissent en bon vin.

Des Rapez.

Il y a de deux sortes de rapez, l'un qui est fait purement avec des copeaux de bois de hêtre, ou fouteau, & l'autre avec de ces copeaux & des raisins noirs, le tout par moitié, & lit par lit. Quelques-uns au lieu de copeaux se servent dans les derniers rapez de sarment de vigne, qu'ils mettent aussi dans le tonneau, lit par lit avec les raisins.

Quand on emploie les copeaux, il faut les laisser tremper l'espace de deux jours dans l'eau claire; qui pourroit dans des sacs les plonger dans une riviere, ou un ruisseau, s'épargneroit la peine de les changer d'eau; ce qui se fait deux fois le jour, lorsqu'on ne les met tremper que dans le cuvier.

Après cela, on les laisse égouter & sécher au grand air, auparavant que

d'emplir le tonneau, jusqu'à un bon pied près du bord, quand il est à gueule bée. Il faut (p. 133) après l'enfoncer, & le relier à plein, ensuite on prend une chopine de bonne eau-de-vie qu'on jette dans le tonneau, on le bouche de son bondon, on le roule à plusieurs fois pour faire prendre aux copeaux le goût d'eau-de-vie, puis ayant mis ce rapé en chantier, on l'emplit de vin gris nouveau, de la même manière qu'on a dit qu'il falloit faire à l'égard des autres tonneaux.

Ce vin qui boût à l'ordinaire, est bien plutôt clarifié que celui des autres tonneaux, & on le fait exprès pour éclaircir les vins gris ou blancs, qui pechent un peu en couleur. Voilà quel est son usage, ou bien pour en faire un vin prompt à boire après vendanges.

Pour le rapé de raifin qu'on emplit de vin rouge, ainsi qu'on l'a dit, & qui fermente de même que le rapé de copeaux, il est tres-utile dans un Ménage, tant à la Ville qu'à la Campagne. Il est toujours d'une belle couleur, & sert à soutenir celui qui en manque, lorsqu'on le passe sur ce rapé; un vin éventé coulé dessus, perd son évent, & (p. 134) les baiffières y prennent un nouveau corps, & un goût de vin fort agreable. Les Marchands de vin ont soin de s'en fournir beaucoup, & c'est chez eux un grand tresor qu'un rapé.

Remede pour le Vin gris.

On connoît que le vin est gras & pesant quand il file en le versant; Et pour le dégraisser, on prend deux onces de belle colle de poisson, qu'on coupe par petits morceaux, puis on la met fondre dans une chopine de vin sans la mettre sur le feu, la remüant plusieurs fois.

Etant fondüe, on la jette dans le tonneau par le bondon, après quoi on remüe bien le vin avec un bâton, au bout duquel est attaché un mouchoir blanc; on retire à deux ou trois fois ce bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, ensuite il faut laisser ce vin en repos, il se clarifiera, & deviendra sec.

Secret pour éclaircir le Vin blanc.

Le vin blanc quelquefois prend une couleur ambrée ou jaunâtre, pour avoir été mal façonné, ce qui (p. 135) ne le rend pas de vente. Pour l'éclaircir, on prend une pinte de bon lait frais tiré pour chaque demi muid, on le verse dans le tonneau par inclination, & le long d'un bâton, puis quand le tout y est, on remüe bien ce vin avec ce bâton, & au bout de deux ou trois jours il est clarifié.

Du Vin doux.

Prenez pour un quart, une chopine de bonne moutarde détrempée avec du moust, un quarteron de beurre frais en bâton long comme le doigt, mettez le tout dans vôtre quart, rempli de la premiere goutte du pressoir, ajoutez y un noüet de canelle dans un petit linge blanc; il faut que le vaisseau soit tout plein jusqu'au bondon, & soigner de le bien bondonner à force, de maniere que le vin n'ait aucun air, après vous le laisserez en repos. Les ingrediens qui y sont entrez empêchent la fermentation de ce vin, & en émoussent tellement les parties, que ce vin reste toujours doux, comme s'il sortoit du pressoir; (p. 136) on le laisse un mois en cet état avant que de l'éprouver.

Comment conserver le Vin.

Une bonne cave d'abord contribue beaucoup à conserver le vins dans leur bonté; on doit les visiter souvent, pour voir si les vaisseaux ne s'en fuient point, car étant vuides, le vin pourroit s'évanter.

On appelle une bonne cave quand elle est fraîche, & éloignée des mauvaises odeurs, & pour cela, il faut soigner de les faire nettoyer souvent; le vin alors s'y conserve tres-bien; mais il ne faut point négliger à le remplir quand il est vuide, ce qui se fait ordinairement tous les deux mois.

Quand il s'agit de remplir le vin, on choisit toujours du meilleur remplage; un tonneau plein n'est point susceptible d'évent, & le vin y maintient toujours mieux sa qualité.

L'œconomie veut qu'on prenne d'abord pour sa boire les vins les plus foibles, & garder ceux qui sont plus fermes pour l'arriere-faïson.

Lorsqu'on a du vin en perce, & (p. 137) qu'il faut lui donner vent pour le faire venir, on le perce en dessus près le bondon, & on met dans le trou un fossét à discretion, qu'on ferme davantage quand on a tiré du vin ce qu'on souhaite; ou bien un gros grain de sel, ou un morceau de papier & une poignée de sable, ou ce cendre par-dessus.

Pour boire la dernière goutte d'un tonneau de vin aussi bonne que la première, on prend à présent de ces bouteilles de gros verre, & à petit cou, autant qu'on sçait qu'un demi muid ou un quart contient de vin pour les remplir, on tire tout ce vin dedans, on bouche bien ces bouteilles avec du liège, on les porte à

la cave dans du fable, & le vin s’y conferve tres-bon, jusqu’à ce qu’il foit bû; on ne craint point alors qu’il s’évente ny qu’il s’affoibliffe.

Lorsqu’un tonneau de vin fera vuide, tenez-le toujourns bien fermé, jusqu’à ce que vous vouliez le défoncer & en ôter la lie; car l’air le feroit moisir, & l’empuantifoit de maniere, qu’il ne feroit plus (p. 138) propre à recevoir du vin fans rifquer de le perdre. Il faut estre meilleur ménager; ces vailleaux peuvent fervir plusieurs années, quand ce ne feroit que pour mettre les pressuranges des vins, & ceux qu’on destine pour la boire de la Maison. (*Le Menage des Champs et de la Ville, ou Le Cuisinier Francois accommodé de nouveau au goust du Tems. Paris, Michel David, 1716; pp. 121-138, complete*)

::

🌿 *From, Louis Liger, Oeconomie Generale de la Campagne, ou Nouvelle Maison Rustique; Amsterdam, Desbordes, 1701; Tome Seconde, Livre Troisième, pp. 225-230* 🌿

🌿 *Winemaking* 🌿

C H A P I T R E XLII.

Des Vendanges, & du temps de les faire

PEre de famille, qui que vous foyez, réjouissez-vous. Voicy les Vendanges qui viennent, l’Autonne va bien-tôt couronner vos peines, & vous dédommager de toute la dépense que vous avez faite à vos vignes pendant toute l’année; il est plus d’un nécessaire pour réussir à les faire: préparez vos cuves, & voyez si elles sont en état de pouvoir contenir en sûreté la Vendange que vous y prétendez (p. 226) mettre. Faites provision de tonneaux bien accommodez, & n’oubliez point pour cela de vous fournir de cercle & d’osiers. Vous avez besoin de tines, & d’un cuvier; que tout cela foit prêt de telle maniere, que le vin y puisse tenir sans se perdre: soignez que vôtre Pressoir foit en état, que rien n’y manque, afin que lors

qu'il faudra qu'il presse vos raisins, il vous les rende secs & déchargez de toute leur liqueur; que vos celiers soient tenus proprement, & que vos caves vuides de toutes ordures soient prêtes à recevoir le vin que vous avez à y placer.

Du temps des Vendanges.

Les regles les plus certaines qu'on puisse établir pour faire vendange, est lorsque les raisins sont meurs, ce qui arrive quelquefois en Septembre, & quelquefois seulement en Octobre, & suivant les pais & les climats où les vignes sont situées; comme par exemple, les contrées qui approchent le plus du midy, donnent leurs raisins bien plutôt en maturité, que celles qui sont voisines du Septentrion: & ainsi du reste.

Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu à sa juste maturité, nous avons d'abord besoin de l'œil, qui voyant qu'il a la couleur qui luy est naturelle, soit rouge, noire, ou blanche, fait dire que ce raisin est meur; & le goût en décide aussi, quand l'eau en est douce, & d'un sucre d'un fin relief.

Après que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du raisin, on se met en disposition de l'aller cueillir, & l'on choisit pour cet ouvrage, si le temps le permet, de beaux jours; mais si l'Autonne est si déréglé qu'il ne nous donne que de fréquentes humiditez, il ne faut pas pour cela laisser que de faire la recolte des raisins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelquefois dans le temps des vendanges, quoy qu'elles soient belles, que le matin lorsqu'on est aux vignes, il s'éleve des brouillars épais, qui venant à tomber, humectent considérablement les raisins; pour lors, & attendant que le Soleil ait paru pour en sécher toute cette eau, il vaut mieux permettre aux vendangeurs de danser, que les obliger de vendanger: car cette grande humidité mêlée avec le raisin dans le tonneau, ne sçauroit que diminuer la bonté du vin.

La coûtume est dans des pais, de cueillir les raisins noirs séparément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même; & en d'autres on mêle & les uns & les autres: ou bien il se peut qu'en une piece de vigne on mêlera toute une année, & que dans une autre on fera une séparation de ces raisins; ou pour parler en terme barbare, & comme on dit aux environs d'Auxerre, on fera de la triange.

Ceux qui se piquent de sçavoir faire du bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toujours soin de recommander qu'on en sépare les especes pour les mettre à part afin d'en faire du vin commun pour la boisson des domestiques.

Ils observent encore, sur tout dans les années de chaleur, lorsque les raisins qu'on cueille sont noirs la plûpart, & par conséquent destinez pour faire du vin rouge; ils observent, dis-je, si-tôt que les raisins hottée à hottée sont mis dans le tonneau qui est au pied de la vigne de les fouler, puis avec les mains d'en ôter le plus de grapes qu'ils peuvent. On ne sçauroit dire combien cette petite façon contribuë à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque país (dit l'ancien proverbe) chaque guise; dans l'un on foule la vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes avant que de la charier à la maison; & dans l'autre on en fait le transport sans l'écraser: & il est aussi d'autres endroits où l'une & l'autre méthode se pratiquent. (p. 227)

C H A P I T R E XLIII.

De la maniere de façonner les Vins, des différentes boissons, & des Rapez.

IL est vray qu'il y a des manieres de façonner les vins, qui contribuent beaucoup à les disposer à prendre la perfection qu'il on acquise, soit par la nature du terroir d'où ils sortent, soit par la maturité à laquelle les raisins d'où ils ont été exprimez, sont parvenus. Mais de dire qu'en les façonnant comme il faut, ils ayent tout une égale bonté; non, car le plus ou moins dépend des climats où les vignes ont leur situation.

On préfere un vin de Champagne à un vin de Beaune, & les vins de Beaune à ceux de Tonnerre; ainsi du reste: & toute cette difference à cause des fels dont les terres qui contiennent ces fortes de vignes, sont remplies; lesquels ayant des degrez plus ou moins de perfection, donnent aux raisins ces qualitez differentes.

Cela n'empêche pas pour cela que bien d'autres vins, quoy qu'inégaux en bonté n'ayent chacun leurs charmes en particulier: & si ceux dont je viens de parler ont certain montant qui les fait estimer plus que les autres; les Chablis, & les fins vins des environs d'Auxerre ont aussi leur relief.

Collange est assez en renom, sans qu'il soit besoin d'établir d'avantage son mérite; les vins des Côtes-chaudes, de la Palotte, de la Chenette, & des Pieds-de-rats, ne sont que trop connus par leur sève, pour qu'on en veuille icy faire l'éloge; & enfin les Channans, les Clos de l'Abbaye de saint Germain ont jusques icy assez fait connoître leur faveur, pour faire que les Marchands s'empressent de les acheter: & si je ne parle qu'en passant des Vignobles qui sont autour de Paris, c'est que tous les fins connoisseurs de vins avoient, quoy qu'il y ait quelques côtes qui soient passables, que ceux dont je viens de faire le détail, sont de beaucoup plus sèvez: & mieux fournis.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur: l'un en donne du rouge, l'autre du paillet, celui-cy du gris, & celui-là du blanc; ou bien telle côte pourroit en mêlant tous les raisins ensemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorsque les raisins de ces deux especes sont séparés; si bien que la plûpart des manieres de donner les couleurs au vin dépendent ou de l'usage du païs, ou de nôtre prudence à le faire de telle ou telle couleur, lorsque pour sa bonté elle le juge à propos.

Quant à la maniere, en général, de faire le vin; tout le monde qui est en païs de vignobles, sçait assez que lorsqu'il est question de tirer le moust de la cuve où l'on a vuïdé la vendange, on prend un grand panier d'ozier (qu'on appelle Couloir, m en Bourgogne) qu'on met dans une espece de fontaine qu'on a faite avec un râteau de fer, à la moitié environ de la cuve; pour ensuite ce moust être porté ou directement dans les tonneaux avec égalité, ou dans une autre cuve, dans laquelle on porte tout ce vin, tant celui qu'on tire de la premiere cuve, que celui qui vient du pressoir; & cette maxime est afin que toute la cuvée étant bien mêlée ainsi, on le puisse après mieux égaler, en l'entonnant dans les vaisseaux. En telle sorte qu'un demy muid n'est ny plus ny moins fourni que l'autre: mais de cette méthode générale, venons à des particulieres qu'il est bon de sçavoir.

Du vin rouge

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du vin rouge; s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de sève qu'ils désirent qu'ils ayent cette couleur; mais ils se trompent; l'experience

nous ayant fait voir (*p. 228*) jusqu'icy, qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir, c'est-à-dire pour lui donner cette rougeur au point qu'on la souhaite, sans rien diminuer de la grace qui doit avoir le vin; & ce sont ces précautions qu'on prend, qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du vin: d'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un mérite égal, crus dans des vignes de differens maîtres, situés dans un même terroir également bon, & favorisé pareillement des rayons du Soleil? d'où vient, dis je que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est par la mauvaise façon qu'on luy a donné? Ainsi pour éviter de pareils inconvéniens, il faut premièrement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En second lieu, il faut considérer l'espece du vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou grossier: s'il est fin, & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprits qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent si nous voulons qu'il soit bien rouge; & c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Collange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long-temps dans la cuve.

Si le vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins sévé, on l'y laisse un jour entier; & encore au bout de ce temps, si l'on juge qu'il n'ait pas assez cuvé, on retardera encore à le mettre sur le pressoir; car ces sortes de vins n'acquierent leur mérite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lorsqu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un râteau le plus de grappes qu'on peut, soit qu'on ait déjà pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait négligé de la faire; car ces grappes sont si dangereuses de faire perdre au vin la grace qui luy est nécessaire, qu'on ne sçaurout les y laisser toutes, sans que le vin ne tombe dans cet inconvénient.

Il y a des gens qui par une application particulière à façonner du vin, sçavent, pour ainsi dire, le temps & l'heure qu'il est à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'ils se sont acquise du point de couleur & de séve que ces vins doivent avoir, suivant les années auxquelles ce cas échet; secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes, & qu'ils apprendroient

aifément s'ils vouloient s'en donner la peine; fecret qui empêcheroit, fur tout aux villages, qu'on ne bût des vins fi mâtins.

Du Vin clair, & autrement Oeil de Perdrix

Pour faire acquérir à ce vin le point de couleur qu'on luy demande, & pour le rendre bien excellent, fuivant le país où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures après qu'il a été vuïdé, & le porter fur le preffoir.

Il y en a qui fort curieux d'avoir du vin de cette efpece, & de belle couleur, apportent de la vigne les raifins fans les meurtrir, & les mettent tout d'un coup fur le preffoir; mais c'est lorsqu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raifins noirs parmi les blancs.

Du Vin gris.

Les raifins propres à faire cette efpece de vin, ne croiffent ordinairement que dans les terres pierreufes, ou c'est là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela que dans d'autres terres; & quoy qu'il y ait des raifins noirs parmi beaucoup plus de blancs, cependant, le vin qui eft bon quand il eft bien fait, eft toujours tout gris comme un gris de perle: la maniere de la façonner, eft qu'après que les raifins font coupez, on ne fçauroit affez tôt les mettre fur le preffoir. (p. 229)

Du Vin blanc.

Comme les vins blancs font fort fujets à devenir jaunes lorsqu'ils font mal façonnez; on doit observer, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvéniement, de ne les faire nullement cuver; les raifins blancs, pour rendre du vin clair, ne voulant qu'entrer & reffortir inceffamment de la cuve pour être mis fur le preffoir, où le plus fouvent on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne; ou bien on les y met fans être écrafez.

OBSERVATION.

Lorsque je vois de ces avarés qui craignant de perdre du vin, remplissent leurs tonneaux pour la première fois à un demi pied près du bondon, je les appelle des gâteurs de vin. Car empêchant en bouillant qu'il ne jette son écume par-dessus ils luy ôtent les moyens de se purifier, & de s'éclaircir comme il faut. Ainsi pour éviter cette mauvaise façon, on observera pour cette première fois de remplir ces tonneaux, jusqu'à ce qu'au vin on touche aisément du doigt soignant même pour cet effet de le remplir souvent.

Quand le vin a jeté sa première fougue, & qu'on voit qu'après qu'on a rempli les tonneaux il ne dit plus mot, pour ainsi parler, on commence de le couvrir de feuilles de vignes, sur lesquelles on met de petites pierres plates ou des tuileaux, crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprit; & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veuille le bondonner, ce qu'il faut toujours faire le plutôt qu'il est possible.

Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur, & de bonté; ce qu'elle acquiert lorsqu'on a tout mêlé le vin dans une cuve avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve, que de celui qui sort du pressoir.

Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la grossièreté dont est celui du dernier pressoirage, se donnent bien garde de le mêler parmi d'autres; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le destinent ou pour leur boire, s'il sort d'un vin délicat; ou pour celui des domestiques, s'il vient de raisins qui ne puissent rendre que du vin commun.

On doit être soigneux de bondonner le vin le plutôt qu'on peut, car pendant qu'il est dans sa chaleur, il est fort susceptible d'évent; & de le tenir toujours plein, crainte de cet inconvénient.

Qu'on ne suive jamais la méthode de ceux qui par un certain esprit de ménage, & ayant de quoy se comporter mieux en cela, ne font que patroïiller leurs vendanges, en les faisant tirer en longueur; car deux inconvénients arrivent de ce tripotage: le premier, si c'est du vin rouge, qu'il est dangereux que la première vendange attendant l'autre, ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grappe; & si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse: & le second, soit vin blanc, soit vin rouge, que les meilleurs & les plus subtils esprit ne s'en évaporent, gâtant par là leur vin, en interrompant à l'égard du vin rouge la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc en le

forçant de prendre une couleur jaune qui ne luy convient pas: ils font caufe que ces vins prennent un goût molaffé qu'ils gardent toujours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne feroient, fi l'on avoit fuivi une meilleure méthode à les faire.

Ces gens pour excufer leur faute en cela, vous objectent que la vendange qu'on jette toujours nouvellement dans la cuve, rafraîchit celle qui y est depuis quelque temps; tel raisonnement, à la vérité, est à pardonner à quelque bon païfan, ou à quelque bonne femme qui ont dequoy, & qui par-dessus les autres animaux n'ayant seulement acquis du Ciel que la raifon, s'abandonnent fans reflexion aux feuls (p. 230) mouvemens de la nature, c'est-à-dire que fans approfondir les caufes, ils ne s'attachent qu'à la matiere groffiere, ce qui fait voir leur simplicité; mais à l'égard de ces gens qui (comme j'ay déjà dit) par un esprit de lezine plutôt que de ménage, tombent dans une telle faute; on ne fçauroit que trop les en blâmer, puisque croyant en cela épargner cinq fols, ils en perdent vingt; & je n'excepte uniquement de ce défaut que ceux que l'indigence accable, & qui n'ayant le moyen d'agir autrement, font contraints de faire comme ils peuvent: défaut qui arrive fur tout à la plûpart des Bourgeois de village, qui par une mauvaise coutume qu'ils tiennent de pere en fils, & dont ils feroient bien fâchez de se défaire, donnent toujours à leurs vins cette façon contraire à leur bonté. (*Louis Liger, Oeconomie Generale de la Campagne, ou Nouvelle Maison Rustique; Amsterdam, Desbordes, 1701; Tome Seconde, Livre Troisième, pp. 225-230*)

::

*From, La Nouvelle Maison Rustique, ou Économie Generale
de tous les Biens de Campagne:...Donnée ci-devant au Public
par le Sieur Liger. Huitième Édition, Augmentée considérablement,
& mise en meilleur ordre...par M.***. Paris, Savoye, 1762.
Tome Premier, Livre Premier, pp. 2-3*

Utilité & Délices de l'Agriculture

C'est autant par nécessité que par inclination, que nous somme si terrestres. Formé de terre, l'homme fut d'abord destiné pour l'agriculture. Dieu ne l'avoit mis dans le Jardin des Délices, que pour que ses mains pures & innocentes s'occupassent à le cultiver; & cette culture devoit être pleine de charmes & de réflexions profondes & lumineuses sur la grandeur, la sagesse & la bonté de son Créateur. Enfants d'Adam, nous tenons toujours de cette première destination.

Le goût de l'agriculture est de tous les tems, de tous les âges, de tous les pays & de tous les états, depuis la houlette jusqu'au sceptre. On achete des terres, on se donne des maisons de campagne, on se fait des jardins jusques dans les cours des maisons des villes, sur des terrasses, même sur des balcons & sur des fenêtres: moins ils sont dignes d'attention, plus ils font de vifs & de forts argumens de l'inclination secrète qui est restée dans le fond de nos cœurs pour notre première vocation.

Aussi les biens de campagne sont-ils les seuls biens solides & fécondes en ressources, parce que les fonds réels ne s'évanouissent jamais, & que la nature vaut toujours mieux que l'art. La vie que l'agriculture nous offre, est, peut-être, moins brillante que le faste & le tracas des villes; mais elle est infiniment plus touchante, plus heureuse & plus utile. Riche de son propre fonds, on y est cent fois plus à l'aise que dans les villes. Sans gêne, sans ambition, sans faste, sans supérieur, sans envie & sans envieux, variant ses exercices & ses plaisirs à son gré, les jours de l'homme y coulent dans l'indépendance, dans la tranquillité & dans l'innocence. Les façons, les semences, les dépouilles des vignes, des terres, des prés, des étangs, des bois, la consommation, la vente & le retour de ces produits, une chasse, une pêche, les soins de famille, quelques visites d'amis moins fréquentes, mais plus libres & plus agréables que dans les villes: une république de Mouches à miel, dont le Philosophe Aristomaque ne put pendant

soixante ans se lasser d'admirer le travail, la police & l'amour mutuel; une cabane de Vers à foie, qui en deux mois de tems fait voir chaque année, tant de métamorphoses; le plaisir de planter une fleur, de greffer un arbre, & d'y voir croître & fructifier l'ouvrage de ses mains; des familles d'animaux, qui pour nous & sous nous yeux naissent, meurent & se perpétuent sur la terre, dans l'air & dans l'eau; un peu de réflexion sur ce petit gland qui produit le plus grand & le plus vivace des Arbres; sur le grain de bled qui pourrit & renaît, & qui, au bout de quelques années, donne des moissons entières; la succession continuelle des saisons, qui varie les objets, les mets, les plaisirs & les occupations; enfin le charme inexprimable de vivre sur son fonds, & de le voir fertiliser par ses soins: tout cela (l'expérience nous l'apprend tous les jours) nous occupant tour à tour à la campagne, nous y attache si fort, qu'il ne nous reste plus que de l'insensibilité pour le luxe, la gêne & les bagatelles dont on se fait des idoles à la Cour & à la Ville.

[...] L'homme vif y voudra une vie active, telle que la demandent la succession perpétuelle des saisons, & la continuité des soins nécessaires au détail de l'agriculture: le Contemplatif, au contraire, le Philosophe, & sur-tout le Physicien, n'y feront touchés que de la tranquillité & de l'innocence des plaisirs que la pure nature leur y donnera. Charmés d'y voir le silence de tant de passions farouches que le commerce des villes réveille, ils riront des mouvements furieux qui remplissent la société des hommes de troubles et de noirceurs, & ils n'auront de curiosité & d'admiration que pour la fécondité & la variété de la nature, également pompeuse & inépuisable dans ses productions, dont les phénomènes surprennent & étourdissent si souvent notre orgueilleuse raison.

[...]

C'est ainsi que l'agriculture est le grand théâtre de la nature, qui se prête & fournit à tous les besoins & à tous les goûts, tant pour l'esprit que pour le corps. Il seroit à souhaiter que l'on fût plus sensible qu'on ne l'est à cette vérité; car les préceptes de cet art sont à portée de tout le monde, & il n'y a personne qu'il n'intéresse, soit qu'on ait du bien en fonds, ou qu'on n'ait que son savoir-faire. En s'appliquant à l'agriculture, on occuperoit une infinité de fainéants & de misérables, on négligeroit le frivole pour s'adonner à ce qui est vraiment utile; & par-là on seroit riche en faisant valoir ses propres fonds ou ceux d'autrui, au lieu de rester dans l'indolence, ou de courir après des richesses d'industrie, également difficiles à acquérir & à conserver..[...].Ce n'est pas en confiant ses domaines & ses jardins à des gens qui ne sont laboureurs ou

jardiniers que de nom, & pour attraper de l'argent, qu'on parvient a ces heureux effets; il faut s'y appliquer avec affection & avec goût. (*Almost certainly not by Liger; but transcribed nonetheless from: La Nouvelle Maison Rustique, ou Économie Generale de tous les Biens de Campagne:...Donnée ci-devant au Public par le Sieur Liger. Huitième Édition, Augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre...par M.***. Paris, Savoye, 1762. Tome Premier, Livre Premier, pp. 3 - 5*).

::