

❧ *Le Théâtre d'Agriculture* ❧

OLIVIER DE SERRES (1539-1619), was a French Protestant aristocrat while there could still be such a thing, and an advisor to Henri IV; more importantly, he is generally regarded as the father of French agriculture. This doesn't mean that no one French grew wheat or made wine before he came along, but it does mean that he understood and discussed the details of agriculture in a way that took hold; he set a tone of reasonableness and intelligent inquiry, and established by his own example that an emblem of enlightened nobility was to be concerned with the working of the land.

His masterwork is *Le Theatre d'Agriculture et Mesnage des Champs*, published first in 1600. The extracts that follow are taken from the edition of 1608, which contains de Serres' final revisions & additions.

Not too surprisingly, the transcriptions I've made concern winemaking; but in fairness, viticulture and wine-making were necessarily major components of any general agricultural work written in any region of Europe where wine-grapes could successfully be grown, if only because these together comprised the most profitable branch of agriculture.

And I hope these extracts from de Serres will add further emphasis to what I have so many times said elsewhere, that the most important information about the early history of wine-making is seldom in works with the word "wine" in the title.

This is a provisional posting; soon I hope to have time to do a decent introduction, re-edit the transcriptions, and so on. In the meanwhile, in keeping with my general determination to post texts first and worry about commentary later, I'm posting these; the in-text notes & emphases in red were originally intended just for myself, and although they should be revised, I saw no reason to remove them.

{ *Grapes should be crushed into a separate tank, then racked for fermentation* }

LA FAÇON des vins requiert pour la premiere œuure le fouler des raisins : car selon leurs diuersités et les pais, diuerfement aussi se gouuerne-on en cest endroit. La plus aisée maniere de fouler les raisins; en est par la fouloire mise sur la cuue, dans laquelle vn hōme à pieds nuds & bien lavés, espraint les raisins, dont le moust s'escoule dans la cuue, par des trous faits au fons de la fouloire, et après le reste du marc y est jetté par vne ouuerture faite audit fons leuāt vn aix d'icelui. Mais ce n'est la meilleure façon pour le vin, car ainsi la crasse & le limon des raisins, se mesle avec le moust, dont les vins sont d'autant plus interessés, que plus jeune en est la vigne, plus gras et plus fumé le terroir, plus pluuieux le tēps de la vendage. Auquel inconuenient fera pourueu, puisant le moust par dessus, sans le faire couler par le bas de la fouloire: au fons de laquelle s'arrestera le plus grossier & terrestre, & ainsi le separāt du subtil, le vin demeurera deschargé de telle importunité. A ceste cause, la fouloire sera posée auprès de la cuue, l'accommodant aux porteurs de la vendage, pour l'aisance du deschargement: et aux foupleurs, à ce qu'avec moins de peine que faire se pourra, la vident peu à peu dans la cuue, à mesure qu'elle sera foulée. Aucūns ne se seruent de fouloire, ains c'est dās la cuue mesme, où ils foulēt leurs raisins tout à la fois après les y auoir assemblés. Autres du tout rien, retirans des raisins, le moust qu'ils laissent volōtairement: s'asseurās ce estre fās perte, dautāt que les raisins à la longue, eschauffés, rendent sans violence icelle mesme leur substāce. Et encores ce peu qu'y pourroit rester, se treuve vtilemēt pour le mesnage, où es vins pressés, ou es allongés avec de l'eau. Par ces deux derniers moiens, ne peut-on faire que les vins grossiers, noirs ou rouges; non les delicats, blancs & clerets, ains par le seul fouler, petit-à-petit, dans la cuuete ou fouloire. { *Red wine invented out of laziness* } Le séjour des Vins dans la cuue est inuenté pour la couleur, se l'acquerans tant plus haute (par attraction de la substance des pellicules des raisins) que plus de loisir on leur donne de bouillir avec le marc: & que les raisins, d'eux-mesmes et par la faculté du fons, ont plus de matiere pour y fournir. Science venuē par accident, quand aiant recognu coloré le moust laissé séjourner avec des raisins au fons d'vne cuuete, telle paresse reduite en art, a esté tirée en consequence. Cela preuent les Vins blancs, qui de

telle couleur demeurent jufqu'à leur fin, dautât que feparés du marc, de les auoir exprimés des raifins, fe façonnent bouïllans à part retenans auffi leur propre & naturelle faueur, par n'auoir eſté meſſingés avec nulle autre. De ces Vins-la diſcourons-nous premierement, & en fuite des autres ſelon leurs rangs. ↪ *{ Thus, the first duty of wine is to be white: "Vin pour ſaveur, drap pour couleur". But at least his diſcuſſion of white wine is excellent, & is given below in extenſo }* ↪

ENCORES que les Vins blancs excellent en bonté la pluſpart des autres, ſi ſont-ils neantmoins plus aiſés à faire que les rouges & groſſiers: parce que ſans nullement cuuer, directement de deſſous les pieds du fouler, en mouſt exprimés des raifins, on les loge dans les tonneaux. Là ſeuils, ſans le marc, ils ſ'acheuent de faire en bouïllant, d'où ils acquièrent blancheur, force et bôté, ce qu'ils ne pourroient faire eſtans meſſingés avec le marc, comme ſont tous Vins colorés; leſquels communément ſont plus foibles que plus ſont-ils chargés de couleur. C'eſt pourquoi és terroirs-à-Vignes plus froids que chauds, les Vins blancs ſont le plus en uſage, comme ſe void en diuers quartiers de ce Roiaume: auffi en Alemagne, Suiſſe, Sauoie, Geneue & ailleurs, où le Vin blanc ſe rend aſſés bon, au prix des clerets & rouges, qui y ſont tant petits & foibles, qu'on n'y remarque que fort peu de ſubſtance.

CHOISI qu'on aura la Vendange pour le Vin blanc, hatiue ou tardiue ſelon les lieux, on la repoſera dans la cuuette ou fouloire, pour la auffi tot eſtre foulée au pied, & le mouſt en prouenant porté dans les tonneaux. On puisera le mouſt par le deſſus; & à ce qu'il ſe ſepare du marc, ſera fourree profondement dans la Vendage foulée, vne corbeille d'ozier biē nette, dans laquelle le pur mouſt ſ'aſſemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le Vin par conſequāt en deuiendra plus exquis, & pour la delicateſſe, et pour la force, demeurant le terreſtre & groſſier au fonds de la cuuette. Le reſtant en la cuuette ou fouloire, fert aux Vins clerets, & aux rouges (à telle cauſe eſtant porté dans leur cuue ou tinne) leſquels ſe treuent d'autant plus diminués, que plus de mouſt l'on en aura tiré. Pour les Vins blancs deſtine-on ſpécialement des bons tonneaux, ſans les faire ſeruir à tenir d'autres Vins: de peur d'en obſcurcir le bois au detrimē des blācs que par-après on y voudroit remettre. ↪ *Perhaps the most unusual of de Serres's recommendations is that white wine should be fermented entirely in tightly-bunged barrels; & he really does mean just that* ↪ Les tōneaux ſeront incōtinent tres-bien bouchés, ſans les laiſſer nullemēt reſpirer, afin que la ſubſtāce du Vin reſte entiere, ſans quoi partie ſ'en iroit en exhalaifon. La crainte qu'on a que le Vin ſe perde par ſa grāde force creuant les tonneaux, fait que la pluſ-part ne les fermēt de tout rien, jufqu'à ce

qu'ils aient passé leur cholère. Mais c'est en vain, car moyennât que les tōneaux soient bien faits & profitablement cerclés, tels qu'un homme d'esprit sçaura bien faire dresser, pour terrible que soit le Vin qu'on y enfermera, faute aucune n'en pourra auenir: à quoi aidera un peu de vuide, comme d'un demi pied qu'on laissera au tonneau, pour donner place au Vin de se promener à l'aise en bouillant. Par ainsi le Vin se conservant en toute sa force, il se rendra plus puissant que si on le gouvernoit autrement; étant ce chose confessée de tous, Tant plus s'affoiblir la force du Vin, que plus longuement les tonneaux en demeurent ouverts. La première furie des Vins étant passée, par avoir bouilli presque leur saoul, l'on acheuera de remplir les tonneaux de semblable Vin prins en tonneau qu'à ce aurés destiné; Ce remplage ne se peut faire tout d'un trait, ains convient y retourner plusieurs fois: d'autant que les Vins se consomment toujours de quelque peu, jusqu'à ce qu'ils aient acheué de se parfaire, où ils emploient assez long temps; plus toutesfois, plus ils sont substantiels et meilleurs. ➤ *Remarkable his emphasis on lees, & on separating the gross from the subtle. At the same time, his discussion & understanding of lees in white wine is subtle in itself* ➤ En remplissant ces tonneaux fera bon faire verser un peu de Vin par dessus; afin d'en faire par là, vider la grossière escume que le Vin dès le fons du tonneau repoussé en haut: laquelle restant dedans, ne peut estre que dommageable au Vin, tant pour en ternir la couleur, que pour en offencer le goût. Pour faire cela parfaitement bien, le moien est de fralater ou changer les Vins au huitiesme ou dixiesme jour, prins à leur origine, les remuans de leurs premiers tonneaux en autres bien nets & laués, où bouillans encores s'acquerront une seconde & subtile lie pour leur conservation, ains laissé dans leurs premiers tonneaux, celle première & grossière, avec laquelle ils estoient forties de la cuvette. Dont ne sera à craindre la diminution de leur force comme cela seroit assuré si à les transférer ou remuer l'on tardoit jusqu'au Printemps: car alors laissant leur vieille mere-lie, n'ont le loisir ne le moien d'en faire une nouvelle, leur defaillant le bouillir, avec lequel seul elle s'acquiert. Cela neantmoins depend du naturel des terroirs des Vignes & propriétés des raisins remarqués par les experiences, où l'on s'arrestera: mais en quelque pais qu'on soit, tous jours est convenable de tenir les tonneaux bien bouchés, de peur de l'esuent. C'est la vraie adresse pour bien façonner les Vins blancs de toutes fortes, musquats, piquardins, blanquettes et autres de plus renommées especes de Languedoc, où tel ordre est observé: communicable à toutes autres provinces. Aucuns font leurs Vins blancs en la mesme Vigne où l'on en cueille les raisins, lors qu'on les Vendange: mettans dans les tonneaux bien nets, à ceste fin charriés

sur le lieu, la mere-goutte, qui est le moust procedant des raisins que de gré ils laschent sans fouler: dont les Vins se rendent excellens, par estre ce, la plus exquisite partie de la Vendange. Autres, foulans la Vendange sur la cuue avec des fouloires percees au fons tirent le moust pour les Vins blancs de la cuue, qu'à telle cause tiennent ouuerte pendant que le fouleur trauaille, afin que le moust, ne faisant que passer par la cuue, rende le Vin du tout blanc: mais ce n'est la meilleure façon, à cause du terrestre qui se mesle avec le subtil. ➤ *mysteriously believing that even 24-48 hours of skin contact is preferable, in causing less of the "terrestre" to "se mesle avec le subtil"*, ➤ Es enuirons de Paris, pour faire le Vin blanc, en font demeurer dans la cuue la Vendange foulée, vne ou deux fois vingt-quatre heures: & pour le claret, sept ou huit jours; auançant ou reculant ce terme selon que la saison se rencõtre, froide ou chaude.

NE fera que bon de faire des Vins blancs séparés, des seules especes de raisins de telle couleur et à ce propres, pour séparément les loger: tant à fin d'ainfi les boire, que pour les mellinger par-après si l'on en a le desir. Ce qui souuentefois rencontre bien, et tous-jours est bon de mesler le musquat avec le piquardant, en raisin ou en moust (toutesfois pour ne s'accorder la meureté de ces deux raisins, le piquardant estant plus tardif que le musquat, conuient mieux ce estre en moust, ou mesme en vin ja fait) pour l'excellent vin qui en fort agreable au boire ordinaire sans offencer le cerueau, comme fait le seul musquat, qui pour sa grande force n'est prins que le matin en petite quantité. ➤ *He notes blanc de noirs, but prefers blanc de blancs* ➤ Il n'est de necessité d'auoir des raisins blancs pour les vins blancs, d'autant que les noirs satisfont à cela, rendans le moust blanc, le couleur des raisins ne penetrant plus auant que la pellicule, sans toucher au moust. Toutesfois la blancheur n'en est du tout si naïfue, que des seuls raisins blancs: mesme y a-il des terroirs & des especes de raisins, qui ne se ploient guieres bien à cela. Aucuns vins blancs sont aussi clers qu'eau de fontaine, autres demeurent tous-jours troubles, & encores s'en treuent de couleur de laiçt: *toutes lesquelles diuerfités sont agreables, pourueu que le goust responde au desir*, selon le prouerbe; *Vin pour saueur, Drap pour couleur*.

ORDONNER combien de jours les Vins doiuent demeurer dans la cuue ➤ *thus what follows are his notes on the cuaison of wines other, but not too much other, than white* ➤ pour s'y préparer, est chose impossible, pour la diuerfité des naturels des raisins & terroirs qui les produisent, imposans loy à ce mesnage. Principalement c'est le climat qui gouuerne en cest endroit, comme a esté remarqué; non par tout, neantmoins sans distinction par le benefice de Nature se treuans des

quartiers & recoins de vallons & coustaux en diuers endroits, affis sous climats Septétrionaux plus froids que chauds, rapporter des Vins precieux, ne cedans en rien à ceux des parties Meridionales. Tefmoin ceux d'Orleans, de Couci, de Beaune, de Coste à Grenoble, de Coste-Rouge en Sauoie, et autres croiffans dedans & dehors ce Roiaume. Lesquels vins moins demeurent dans la cuue que plus delicats ils font. Entre lesquels l'on remarque ceux du païs d'Anjou, ou partie, ne vouloir fejourner en la cuue plus de deux ou trois jours, au lieu de ceux de Paris, qui à moins de sept ou huit ne se peuuent colorer, comme venons de dire. A Sens en Bourgongne les raisins foulés estant mis dans la cuue, vn homme se tient comme en sentinelle l'oreille contre & joignant la cuue jusqu'à ce qu'il oit boüillir le Vin (lequel temps peut estre d'environ deux ou trois heures) et lors en diligence est tiré vn excellent vin cleret, le plus delicat & fauoureux, sortant le premier.[...] Il y a des vins clerets & quelquefois des plus exquis, lesquels en moins de vingt-quatre heures de sejour dans la cuue, ataignent le poinct qu'on desire: pour à laquelle couleur paruenir; d'autres y emploient huit ou dix jours. Voire s'en treuue de si tardifs, que jamais ne peuuent venir rouges ne couuerts, quoiqu'on les tienne vn mois dans la cuue. Mais pour ne se deceuoir, est necessaire tirer souuent du Vin de la cuue par la guille ou espine, pour en tastant d'heure à autre, prendre auis du terme de le viner: lors le tirant du tout de la cuue pour l'entonne, que verrés sa couleur vous estre agreable, sans vsfer de delai ne remise, employant à telle curiosité toutes les heures sans distinction ne de iour, ne de nuit; car y allant négligement, ce seroit rencontre trop hazardeuse, que d'auoir des bons vins.

[...]

NON seulement le long cuuer obscurcit les Vins, comme a esté dit, ains en diminuë la quantité, & en emmatit la force: & ce par trop d'exhalaison qu'il prend à la longue, auenant principalement par là la large ouuerture des tinnes ou cuues, d'où la vertu du vin s'euapore. Pour lequel mal preuenir autant curieusement que les tonneaux, si possible est, faudra tenir les cuues bouchees durant que la vendange y feiournera: afin que la vertu du vin ne s'en aille en vapeur; laquelle retenüe par force, le vin en demeurera par après beaucoup plus vigoureux. Si à ce les cuues ne sont accommodées, à-tout les couuercles bien ioints, on les couurira grossieremēt avec des aix par dessus, y aiouftans des linceuls ou autres couuertes, si qu'au detrimēt du vin rien ne s'esuentera. C'est aussi vn autre bon secret de ce mesnage, que d'anticiper plustost que de retarder le temps de viner; afin d'euitter les mauuaises senteurs que le vin reçoit du long feiourner avec

le marc; voire quelquefois, iufques à s'enaigrir & pouffer. Et fi bien les vins ne fortent de la cuue tant obscurs qu'on défireroit, pour la boiffon du cōmun, on ne laifféra pourtant eſtre entonné de le charger de couleur par artifice, tant qu'on voudra, comme fera monſtré. Dont le profit reuiendra tel qu'on aura des vins couuerts & puiffans tout enſemble: ce que communément ne ſe void, qu'en terroir du tout excellent pour la vigne. *Ainſi ſe pouruoirā-on de bons gros vins rouges & noirs, fans les laiffer cuer les trente ou quarante iours, ainſi que font aucuns paifans. Boiffon propre à gens de trauail, par leur continuel labeur facilement la digerans, qu'à telle cauſe par eux autant affectionnément eſt elle recherce, que les vins blancs & clerets par les perſonnes de repos.*

☞ ☞ thus for the ſame reaſon winemaking ſhouldn't be left in the hands of "perſonnes, dont le gouſt eſt ſemblable à la rudesse de l'entendement," it ſhouldn't really be red, either; ☞ fermenters ſhould be closed for the ſame reaſon as barrels ☞

ENTRE les vins clerets, deux couleurs en font les principales: de rubi-oriental ou d'œil-de-perdris, et de hyacinthe tendante à l'orangé, plus faciles à diſcerner, que de juger laquelle en eſt la plus exquiſe: par ſe treuuer des vins tres-precieux de chacune de ces deux couleurs-là. Les vins qu'on nous apporte de la Grece font communément orangés, qui eſt pour autorifer telle couleur: mais auſſi celle de rubi, avec raiſon, eſt grandment priſée pour les excellens vins qui de telle couleur, croiffent en diuers endroits de ce Roiaume & ailleurs. Quelques eſpeces de raiſins blancs y a-il, qui plantees en terroir de grés et expoſees à la chaleur du Midi ou du Couchant en climat et païs chaud, ne peuuent rendre autre vin que de couleur de hyacinthe, en eſtant les raiſins cueilles en parfaite maturité: leſquelles eſpeces logees en contraires aſſiete & aſpect, quoi-que vendangees à poinct requis, ne le feroient tel, ains ſemblable au rubi; comme touſ-jours de meſme couleur, eſt le vin cleret prouenant de raiſins noirs croiffans en quelque terroir & aſpect que ce ſoit. Dont il faut conclurre, ces deux couleurs-là, proceder *& du raiſin & du terroir, s'entr'accordans enſemble. Toutesfois, change-l'on ces couleurs de l'vne en l'autre, tant l'homme eſt curieux. Mais dautant que l'artifice altere aucunement le naturel, fait que les Vins font touſ-jours priſés le plus, que moins on les aura drogués, n'eſtant en ceſt endroit aucun ſophiſtiquement à accompagner à la douceur de la naïfue Nature.*

(Liev Troiſiesme, Chap. VIII.; pp.190-5)

::

🍷 *winemaking shouldn't be left in the wrong hands* 🍷

S I LA Vigne, au cours de son maniment, requiert beaucoup de science & de diligence, c'est en ce poinct de la vendange où ces choses sont necessaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruit que Dieu par là nous distribue. Les recoltes de tous autres fruits que la terre produit, se peuuent faire par procureur, où autre intérêt ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant tous-jours la qualité semblable à elle-mesme. En cest endroit, peut-on et en l'une et en l'autre, estre defraudé; mesme c'est chose non seulement tres-difficile, ains presque impossible, le pere-de-famille estre satisfait touchant la qualité de ses vins, si de l'œil il abandonne ses celiers et caves, tant que ses vendanges dureront, pour en laisser le gouvernement souuerain à ses gens: **n'estant telle action, celle qu'on doive commettre à personnes, dont le goust est semblable à la rudesse de l'entendement.** Aussi, ce n'est en la caue du grossier païsan, quoi-que sis en païs de bon vignoble, que communément l'on treuve les plus precieux vins; ains chés les gens de bon esprit, lesquels en rapportent ceste loüange, Que celui est estimé homme de bien, qui a de bon vin. De là est aussi tiree ceste maxime, *Qu'une seule fois l'année l'on se doit apprester à boire.* Suiuant laquelle, void-on en temps de vendanges desloger des grosses villes les Presidens, Conseillers, Bourgeois & autres notables personnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pouruoir aux vine: aimans mieux prendre telle peine, pour estre bien abruués que l'estre mal, en espargnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage. C'est pourquoy les vacations de Septembre jusques à la saint Martin, sont ordonnees en tous les Parlemens de France, donnans loisir à Messieurs de la Iustice, par la longueur de ces deux Mois-là, de faire faire leurs vins à leur plaisir...

(Liev Troisième, Chap. VI, Preparation aux Vendanges; p. 180)

::

🔪 A note on sulfuring barrels, which to him is a German technique 🗡

...Les Alemans se feruent du souffler à parfumer les tonneaux: Sur vn rechaut il font brusler du souffre, duquel la fumee entrant dedans le tonneau, par vn entonnoir au trou du bondon, à cela le tout proprement accommodé, fait dedans le tonneau vne incrustation, comme suie de cheminee, sur laquelle, le Vin estant entonnellé, se maintient longuement en bonté, ainsi qu'il a esté dit. 🗡 **the following is from Gallo, or else both authors took it from some earlier source** 🗡 Autres avec le soufre, font de mesme brusler des retailleures du bois de fousteau, faites avec vn rabot de charpentier: desquelles, entortillees comme anneaux, & enfilees avec vn fil d'archal, s'en compose vne chaine, puis trempee dās le souffre fondu, est allumée et fourée dans le tonneau par le bondon: là attachée par vn bout du fil, pend jusq'au milieu du tonneau, & y demeure tant que le soufre dure en bruslant, puis retiree en charbons avec le fil d'archail, le Vin est incontinent jetté deffus. (p. 185)

🗡 **& the earlier reference to German sulfuring** 🗡 Ce rafraichissement approche de la coustume de certains Alemans, qui tous les jours chauds d'Esté, lauent par le dehors leurs tonneaux à Vin, avec de l'eau claire, pour communiquer sa fraischeur aux Vins, comme preferuatif contre les chaleurs de la saison. Autres composent ce lauement avec des lessives à ce propres: & tous ensemble tiennent leurs caues fort nettes, les baloians autant diligemment que leurs salles & chambres. Or soit ou ce remede là, ou l'obscurité de leurs caues, ausquelles on ne peut aller sans lumiere, n'y aiant que petits souspiraux pour rafraichissement: ou le souffre dont ils parfument leurs tonneaux, peu auant qu'y loger le Vin: ou bien leurs climats plus froids que chauds, c'est sans doute que les Vins durent jusq'à trente ans & dauantage... (p. 182)]

*🔪 & another reference, in the context of restoring ruined wine,
🗡 which also should be compared with Gallo 🗡*

LE vin gasté ou poussé, en Latin dit, *Vapa*, se remettra & rendra buuable par ce moien. Il fera gardé jusq'aux vandanges prochaines dans des tonneaux bien nets, ausquels on l'aura remué, l'ostant de sa lie pour n'y crouppir. Alors on le fera passer par le trauers du marc des raisins, duquel freschement le vin aura esté tiré, le jettā par deffus pour y sejourner quelques jours afin d'y bouillir: d'où

retiré, le treuuerés clair et net. Si pour la premiere fois cela ne rencontre du tout bien, y retournerés vne secōde voire vne troisieme, & jusqu'à ce qu'il soit venu au poinct que desirés. Mais à chascune fois changeant le marc nouveau, pour auoir tant plus de vigueur. Logerés puis après ce vin ici en tonneaux francs & nets, parfumés avec la composition suiuite: Puluerisés de la canelle, girofle, muscades, poivre, gingembre, graine de paradis & d'encens de chacune demi once: infusés tout cela dans du soufre fondu sur petit feu, dequoi enduirés ou incrufterés des minces retailleures de bois de fousteau, vert & non sec, faites à tout le rabot de charpentier, pour ainsi mixtionnees les faire brusler dans le tonneau; à ce que la fumee en sortant s'attache cōme suie dans l'intérieur du tonneau. Pour ce faire commodémē, conuiendra agencer les retailleures en anneaux (ainsi que de lui-mesme le bois se ploie en le rabottât) les enfilans avec du fil d'archail én chaine, laquelle pendante par le boudon jusqu'au milieu du tonneau, y aiant mis le feu, telle droguerie bruslera dedans à la aide d'un peu d'air que lui donnerés par le boudon: & non beaucoup de peur que la fumee s'exhalant par trop ne rendit vain la remede. Ce fait, & retiré le fil d'archail, subitement l'entonnoir sera mis dans le boudon & tant justemē y entrera le queue, qu'à l'aide des estoupes ou du linge dont l'aurés enuoloppee, qu'elle retiendra enclose la fumée dans le tōneau sans en pouuoir ressortir. Après le vin sera versé dans l'entonnoir, lequel en demeurera à demi plein jusqu'à ce que le tout soit vidé au tōneau; afin que par aucune issue la fumee ne s'ē retourne, ains se mesle avec le vin. Finalement, le tonneau sera bien fermé, de peur que le vin s'esuente, lequel dans cinq ou six jours treuuerés remis pour estre beu au plustost: non pour le garder longuement, de peur de recheute. De la quātité des matieres susdites parfumerés de vin, cinq ou six charges de mulet, chacune limitee à trois cens liures du poids de Paris. (pp. 206-7)

::

*🍷 A very interesting discussion of refermenting on "rested",
oven-warmed, or otherwise variously concentrated grapes 🍷*

POVR adoucir les Vins qui d'eux-mesmes sont rudes, diuers moiens met-on en œuure, dont ceux-ci sont affeurés. Ferés confire des raisins fort meurs, en les faifans reposer durant quelques quinze jours sur des aix, des claies, ou sur de la paille à couuert: passé lequel temps les ferés fouler & jetter dans la cuue sur le

marc restant du Vin qui peu auparavant en aura esté tiré: lequel aiant reposé quelque heure dans des tonneaux, fera remis en la cuue pour y rebouillir avec les fufdits raisins tant longuemēt qu'il vous plaira, dont paruiendrés à ce que desirés, moiennant que les raisins ajoutés facent la vingtiesme partie du total de la cuue. Ainsi s'adoucira le Vin, mais il ne pourra estre que fort chargé de couleur, pour son long sejour en la cuue.

ON adoucira le Vin dans la cuue, si sur icelui l'on jette des raisins noirs bié meurs, quelque peu emmatis par la garde de sept ou huit jours et foulés sans draches; moiennāt qu'ē ce faisant on n'ouure du dessus de la vendāge foulée affermi au haut de la cuue, que le moins qu'on pourra, de peur de l'esuent; lequel on preuiendra, en faisant vn trou en ladite Vendāge joignant le bois de la cuue, par lequel, doucement en les fera couler dans la cuue. Ce peu fera limité à la centiesme partie du contenu en la cuue, pour passablement adoucir le Vin, moins ne lui pouuant seruir de rien, et plus ne lui estant nécessaire.

DANS les tonneaux, les Vins aussi s'adoucissent avec quelque petite quantité de la liqueur exprimée de raisins eschaufés dans le four, laquelle on tire ainsi, les raisins fort meurs sont mis sur des claies, et icelles dans le four encores chaud, après la cuisson du pain, pour y demeurer jusqu'à ce qu'enflés de chaleur, commencent à se creuer: d'où lors sortis et jetés en la cuuette sur autant de raisins froids, tous ensemble sont foulés, dont on tire la liqueur que demandés.

LE Vin cuit de mesme adoucit le Vin; en mettant dans le tonneau ce que verrés satisfaire à nostre intention. Le miel aussi a semblable vertu, mais sa grosseffe manifeste trop notoirement la tromperie, faisant le Vin estre gras. (pp. 203-4)

::

🍷 Interesting that he believes the reason for drying grape-clusters on or off the vine is to get rid of the sap in the stem, “encore verte et pleine d’humeur”; in other words, it’s a sort of alternative to destemming; 🍷 note that this was the major reason given both by Steve Borra in Lodi 🍷 by Andy Rossi in St. Helena for their respective fathers’ insistence on resting the grapes after harvest: i.e., to dry out the stems. As Steve put it, “they didn’t have destemmers back then”🍷

...Et ailleurs par artifice, imitant Nature, l’on fait emmatir les raifins en la Vigne, leur tordans le pied sur le cep, où, suspendus, les laissent trois ou quatre jours, pour leur faire defaillir leur accoustumee humeur, ainsi desseichans les draches, ou la rafle, se rendent les raifins tres-capables de rendre bon Vin. C’est de la pratique de certains endroits de nostre Viubarés vers Ioieuse, Largentiere et voisinage, où croissent des Vins blancs tenans rang entre les meilleurs de ce Roiaume. La raison de ceste primeur doit estre entenduë. Vendanger les raifins aians la rafle encores verte & pleine d’humeur, c’est faire des Vins de raifins & de rafle tout ensemble, par communication de substance boüillans dans la cuue: dont le meslinge raualle la reputation des raifins, pour ne pouuoir rendre le Vin de telle valeur, que lors que deschargés de l’importunité des draches, leur pure & simple liqueur, seule, est employée. Chose desirable & pour le gouft & pour la duree des Vins. Pour laquelle cause, il seroit à souhaiter les draches estre separees d’auec les grains des raifins, pour d’iceux en exprimer le Vin: mais ne le pouuans faire indifferement pour tous Vins, tascherons de rendre les draches de nulle substance pour ne nuire. A quoi paruiet-on, ou approchant de là, par la maniere susdite; & aussi en laissant emmatir les raifins, apres les auoir coupés du cep, exposés à l’air, ou sur des rochers plats, si on les a à commodité, ou sur la terre seche, ou sur des claiés: ou bien, craignant le temps, ferrés dans les greniers estendus sur des ais iusqu’à ce que verrés suffir pour vostre intention. (*Lieu Troisiesme, Chap. VII., Les Vandanges : pp. 187-8*)

🍷 *Various flavored wines* 🍷

👉 *An interesting thought: fermenting crushed pears &
pressed white grape pomace*

VOICI vn autre moien pour estre secouru de breuuage en temps de petites Vendanges: mais de breuuage bon & delicieux, tenant reng entre les bons Vins pour la table du maistre. Des poires bien qualifiees en telle quantité qu'il vous plaira feront molues & brisees; après sans autre mystere, ferôt jettees dans la cuue, sur le marc des raisins, incontinent après en auoir tiré le Vin. Là le tout bouillira ensemblément par le propre naturel de chacune de ses matieres: & ce tât qu'il vous plaira, pour faire du vin clair ou couuert. Finalement ce Vin mestif en sera tiré quand le couleur vous en agreera, & ferré en bons tonneaux, ainsi qu'il appartient: lequel participant & du raisin & de la poire, se rendra doux & piquant, delicat & plaisant à boire, & de garde, jusqu'à la fin de May, non gueres plus, par n'estre chose seure de pouuoir souffrir la violence des grandes chaleurs. (*Liev Troisiesme, Chap. IX., Des Vins pressés, allongés, & autres de mesnage; p. 201*)

::

SI la couleur de hyacinte ne vous agree , la conuertirés en celle de rubi, avec du jus exprimé de grenades douces, mis dans le Vin, en telle quantité que verrés surpasser la naturelle couleur du vin. Le Vin noir & gros satisfait aussi à cela; mais avec plus d'effect, le suc des prunelles & mures bastardes, fort meures, dont petite quantité vainc la couleur rouge. Aussi [*sic*]

LA couleur de rubi se change en celle de hyacinte, si on incorpore dans le Vin quelque peu de safran mis en poudre: & pourueu que le Vin ne soit de soi-mesme guieres couuert ne chargé de couleur, ains fort cleret, verrés vne subite metamorphose. Et cela soit dit pour toutes couleurs de vins (excepté de la blanche) lesquelles se rapportans à ces deux ici, assauoir de hyacinte et de rubi, s'accommodent selon que chaque Vin participe plus de l'une que de l'autre.

LE Vin violet se fait ainsi. En vigne assiffé en coustau et terre de grés, exposée au Soleil de Midi ou du Couchant, eflirés des raisins noirs, les mieux qualifiés pour la bonté du Vin, iceux bien meurs, leur tordrés le pied, & ainsi les laisserés pendus au cep trois ou quatre jours, pour les faire vn peu flestrir et emmatir: après

couppés les doucement fans les froiffer, & les mettés dans vn tonneau défoncé par l'vn des costés, lequel en soit rempli de la cinquiesme ou sixiesme partie, puis refoncé curieusement, & porté en la caue fera rempli de moust provenât de raisins noirs biē meurs & des especes les plus prisees: y laissant vn vuide pour vn bouillir, estant le tonneau bien bouché, fans aucunement respirer, à la charge toutes-fois d'estre bien cerclé, de peur de rompre. A ce moust feront ajoutées six onces de pellicules d'orāges, sechees à l'ombre & gardees dés le mois d'Auril ou celui de Mai precedent, trois de canelle, vne de girofle, & demie de gingembre puluerisee, appliquees avec vn fachel de toile, comme sera monsté. Ces matieres seruirōt pour aromatiser vn tonneau de Vin, contenant vne charge de mulet, & à l'equipollent plus ou moins: dont se rendra excellent en delicateffé & force, & de couleur obscure tendante au violet, selon le nom qu'il porte. (*Liev Troisiesme, Chap. X., Esclaircir tost les Vins nouveaux: les diversifier en couleur & saueur: les conseruer en bonté: remettre les pouffés: p. 202*)

::

L'HYPOCRAS est la boisson la plus cogneuē de celles dont nous entendons parler, beaucoup prisee, pour sa valeur. Ainsi est-il composé. Dans trois chopines, mesure de Paris, du plus exquis vin qu'aurés, blāc, ou claret, feront infusees, vne once de fine canelle, bien choisie, mise en poudre, vne liure de sucre fin, cōcassé, avec vn peu de gingembre puluerisé, & ce pour sept ou huit heures, reposans toutes ces choses, dans vn vaisseau bien net, & bien fermé. Après, sera le tout passé par la chauffe, & coulé sept ou huit fois, pour en retirer tous les esprits. Finalemēt, l'Hyprocras parfait par ce moien, sera ferré dans des bouteilles bien estoupees, de peur de l'esuent, attendant l'vsage. *Note: are there earlier references in French to bottling than this? At the moment, I can't recall any.*

[...]

L'HYPOCRAS sera fuiui de la Maluoisie, non de celle de Candie, mais de l'artificiele: non faite avec des Raisins, mais avec du Miel, tant l'homme abonde en inuentions. Prenés du bon Miel de Narbonne, la quantité que voudrés, enfermés-le dans vn vaisseau de terre vitree, bien bouché, fans respirer, & le faictes longuement bouillir dans l'eau ou bain de-marie, jusqu'à ce que, cuit, deuienne comme huile aiant bon goust. Après, mettés de l'eau de riuere ou de

cisterne, dans vn chauderon estamé, marquant avec un baston, la hauteur de l'eau, dont le chauderon n'en fera rempli: & sur icelle ajoutés y la moitié moins du mieil préparé comme dessus, le mellât curieusement avec l'eau, à force de battre & agiter, avec vn baston, afin que le miel se dissolue: ce fait, le tout bouillira à petit feu (l'escumant au besoin, pour le descharger de saleté) iusques à la consommation de la marque qu'aurés prinse au baston. Ce fait le laisserés reposer; estant tiede, le remuerés dans vn tonneau à vin, auquel aura eu auparauant quelque bon vin et exquis, comme blanc, musquat ou autre: puis sur trente pintes de la susdite composition, mettré vne pinte de ius de hoblon, ou de celui des racines et feuilles d'orvale ou toute bonne, et vne pinte de fine eau de vie, dans laquelle aurés mis du sel de tartre, & le quart d'vne pinte de lie de biere, pour donner force à la Maluoisie: laquelle par la vertu de ces choses, boult aussi fort, que si elle estoit mise sur le feu en quel temps que ce soit. Le vaisseau où sejournera ceste Maluoisie fera exposé au Soleil, quelque temps; à la charge de le tenir bien bouché, et tous-jours plein: ce qu'on fera, en le auiliant souuent avec de l'hydromel, qu'à ce expressément aurés préparé. Au bout de trois mois la Maluoisie aura atteint le point de sa parfaicte bonté, en laquelle se maintiendra fort longuement, sans se corrompre jamais.

(Liev Hvictiesme, Chapitre I., L'usage des Alimens en general: particulierement, la prouision des viures pour toute l'annee; pp. 751-2)

::

🌀 *Various details* 🌀

[on the intricate variables of harvesting] Lesquelles choses l'homme d'esprit considerera, à ce que distinguant le lieu où il est posé, d'avec les autres, sans se confondre, manie sa Vendange selon le naturel de sa particuliere situation. *(Liev Troisiesme, Chap. VII., Les vandanges; p. 187)*

...Aucuns en fermans leurs tonneaux aioustent ceste curiosité. A quatre doigts du bondon sur le deuant font vn petit trou, avec vn perfoir ou vibrequin, icelui trou regardant en haut, dans lequel ils fourrent vn grain de sel occupant tout le trou sans pouuoir passer outre, après le couurent d'vne demie coque de noix & par dessus mettent du mortier ou de l'argile pestrie, croians que par ce

moien est donné au tonneau autât de vent qu'il en a befoin, pour laisser fortir le vin qu'on veut tirer par vne seule ouuerture fans estre contraint d'en faire deux pour luy donner aer (ainfi qu'on fait en tout tonneau bien fermé à faute de respiration) fans que pour cela le vin sente nullement l'efuent. (*Liev Troisiesme, Chap. VIII., Faconner les Vins.; p. 196*)

🌿 *New oak* 🌿

TOUCHANT les cuues de bois, de toutes fortes d'arbres propres à la charpenterie s'en fait de bonnes, spécialement du chafagnier & de chefne; auffi des tonneaux. Le vin fejournant dans le chafagnier n'y acquiert aucune mauuaife fenteur, comme celui qui est logé en tinnes & tonneaux de chefne, d'où és premieres années de tels meubles, il tire vne odeur extrauagante; odieuse à aucuns, agreable à d'autres, lesquels pour la cōferuer, ajoutent tous les ans à leurs tonneaux vieux, quelques nouvelles douues de chefne; dont ils la renouellét. tant est diuers le gouft des perfonnes... (*p. 183: LIEV TROISIESME, Chap. VI., Preparation aux Vendanges.*)

🌿 *la vignoble de Paris* 🌿

...A cela donques conuient aller fort retenu: avec affeurance, que mieux vaudroit faillir au fumer, qu'au labourer. Comme cela s'experimente au Vignoble de Paris, qui plus fumé que de raifon, & non du tout fi bien cultiué qu'il appartiendroit (par auoir plus de commodité de fumiers, fortans de telle grosse ville & de fes faux-bours, que de Vignerons y venans des villages d'alentour) rend le vin moins bon, plus verd, & plus petit, que de la portee de fon Climat, dont il femble estre deshonoré. (*p. 166: LIEV TROISIESME, CHAP. IV.: Temps & ordre à planter la Vigne, & son entretenement; selon la diuerité de ses epecies*)

🌿 *last but by no means least, the pleasures of rural texts...* 🌿

A CORRIGER la folitude de la campagne est de grande efficace, la lecture des bons liures, vous tenant tous-jours compaignie. Scipion l'Africain en rend ce tesmoignage, disant à ses amis (qui s'esbahissoient de sa vie priuee et retiree) *n'estre iamais moins seul, que quand il estoit seul*. Si que le Gentil-homme aimât les liures, ne pourra estre que bien à son aise, avec vn liure au poing se promenans par ses jardins, ses prairies, ses bois, tenant l'œil sur ses gens & affaires. En mauuais temps de froidures & de pluies, estans dans la maison, se promenera sous la guide de ses liures, par la terre, par la mer, par les Roiaumes & prouinces plus loingtaines, aiant les cartes deus ses yeux, lui monstrant à l'œil leurs situations. Dans l'histoire, contempera les choses passées, les guerres, les batailles, la vie et les mœurs des Rois & Princes, pour imiter les bons, et fuir les mauuais. Remarquera les gouuernemens des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs coustumes, tât pour entendre comme le monde se gouuerne, que pour faire profit des salutaires auis qu'il en pourra tirer, les appropriant à ses vsages. Des bons liures, il apprendra à sagement conduire sa famille, à se comporter avec ses voisins: sur tout à craindre & seruir Dieu, à bien viure, à fuir le vice, fuiure la vertu, qui est le chemin du Ciel, nostre seure demeure. (*Liev Hvictiesme, De l'Vsage des Alimens, & de l'honneste Comportement en la Solitude de la Campagne; Chap. VII., De la chasse, & autres honnestes exercices du Gentil-homme.; p. 901*)

::

🌿 *...to say nothing of their utility* 🌿

Il y en a qui se mocquēt de tous les liures d'Agriculture, & nous renuoyent aux payfans sans lettres, lesquels ils disent estre les seuls iuges competans de ceste matiere, comme fondez sur l'Experience, seule & seure reigle de cultiuer les champs. l'aduouē avec eux, que de discourir du Mesnage champestre par les liures seulement, sans sçauoir l'vsage particulier des lieux, c'est bastir en l'aer, & se morfondre par vaines & inutiles imaginations. l'entends assez qu'on apprend des bons & experts laboureurs, le moien de biēcultiuer la terre: mais ceux qui

nous réuoient à eux feuls, me confesseront-ils pas, qu'entre les plus experimentés, il y a diuers iugemens? & que leur experience ne peut estre bonne fans raison? Aura-on plustost recherché tous les cerueaux des païsans, & accordé leurs opinions, non-seulement différentes, mais bien souuent contraires, que de lire en vn liure, la raison iointe avec la pratique, pour l'appliquer avec iugement, selon le sujet, par l'aide & adresse de la Science & de l'Vfage receuillis en vn? Ceste mesme raison fert-elle pas de liure au païsan? Certes pour bien faire quelque chose, il l'a faut bien entendre premierement. Il couste trop cher de refaire vne besogne malfaite, & sur tout en l'Agriculture, en laquelle on ne peut perdre les saisons fans grand dommage. Or qui se fie à vne generale experience, au seul rapport des laboureurs, fans sçauoir pourquoi, il est en danger de faire des fautes mal-reparables, & s'esgarer souuent à trauers champs, sous le credit de ses incertaines experiences: comme font les Empiriques, lesquels alleguans de mesme l'experience, prennent souuentefois, le talon pour le cerueau, se seruans d'vne mesme emplastre à toutes maladies. Et qui ne void que l'experience des laboureurs non-lettrés, est grandement aidee par la raison des doctes escriuains d'Agriculture?

MAIS à quoy fert, dira quelqu'un de rechercher aux liures, ce que vous pouuez trouuer chez vous par vostre sens commun, ou chez vostre mettaier, par la mesme adresse naturelle? Pareille conclusion pourroit-on faire de toutes les Sciences qu'on appelle liberales, car les semences & les principes de toutes choses, sont en l'ame de l'Homme qui ne peut apprendre aux liures de Philosophie, que cela mesme qu'il sçait dès le ventre de sa mere: mais d'vne science confuse & enueloppee, qui a besoin d'estre produite en auant par quelque artifice. Les liures de Physique enseignent les causes & effets de Nature: l'Ethique, le moien de bien & heureusement viure: l'Economique, de bien conduire la famille: la Politique, l'Etat. L'Homme naist bien avec les principes necessaires à la cognoissance de ces Sciences, mais qui niera sans vanité que ces belles choses ne soient mieux cultiuees en l'ame de l'Homme, par les enseignemens des doctes escrits, que de s'en remettre au seul discours de bouche, comme à vne cabale? L'ART est vn recueil de l'experience, & L'EXPERIENCE est le iugement & vfage de la RAISON. A cela seruent les escrits des Doctes, que ce qui est infini & incertain, par la recherche de diuers iugemens, est fini & certain par les Regles de l'ART, façonnees par la longue obseruation & experience des choses necessaires à ceste vie: Que si nous prisons les Arts en tous sujets, combien plus ceste Sciēce nous doit estre recommandable, qui est la plus necessaire au genre humain, & sans laquelle l'Homme ne peut viure? Et combien plus sa demonstration doit estre solide &

claire, puis qu'elle parle si naïvement au liure de Nature, par effects si manifestes, que la Raison s'y fait veoir à l'œil, & toucher à la main?

IL appert donc, que la science de l'Agriculture est comme l'ame de l'Experience. Elle ne peut estre oisive pour estre recogneuë vraiment Science: car dequoi seruiroit d'escrire & lire les liures d'Agriculture, sans les mettre en vsage? La Science icy sans Vsage ne fert à rien; & l'vsage ne peut estre assureé sans Science. Comme l'Vsage est le but de toute louable entreprise, aussi la Science est l'adresse au Vrai Vsage, la regle & le compas de bien faire. C'est la liaison de la Science & de l'Experience; ie leur adjouste pour compagne, la DILIGENCE: afin que nostre Mesnager ne pense pas deuenir riche par discours, & remplir son nid, ayant les bras croisés, car nous demandons du bled au grenier, non en peinture. Nul bien sans peine. C'est de l'ordonnance ancienne representee par Columelle, & verifiee par les effects, Que pour faire vn bon Mesnage, est necessaire de joindre ensemble, le SCAVOIR, le VOULOIR, le POUVOIR. En cest liason gist l'Vsage de nostre Agriculture: le fruit de laquelle estant cōmun & salutaire à toutes fortes de personnes, aussi de tous Hommes ceste belle Science doit estre entenduë: Et de fait, c'est à l'Agriculture où tous estats visent. Car à quoi trauailler aux armes, aux lettres, aux finances, aux trafiques, avec tant d'affectionné labeur, que pour auoir de l'argent? Et de cest argent, aprez s'en estre entretenu, que pour en achepter des terres? Et ces terres, à quelle fin, que pour en retirer les fruits pour viure? Et comment les en retirer, que par culture? Ainsi par degrés appert, que quelque chemin qu'on tienne en ce monde, on vient finalement à l'Agriculture: la plus commune occupation d'entre les Hommes, la plus sainte & naturelle, comme estant seule commandee de la bouche de Dieu, à nos premiers peres... (*Preface*)

::