

 *Vin Parisien* 

NICOLAS de Bonnefons was valet-de-chambre to Louis XIV, not a post one would normally associate with a best-selling author of cook-books for the housewife & *femme de ménage*; nonetheless that is indeed what he very successfully wrote, and is well known as such in the unfortunately small world of people seriously interested in the history of gastronomy.¹

However, if there were yet such a thing as the history of wine-making, he would not be known as a significant contributor to it at all; whereas, in fact, his contribution is not only significant, but unique. The text transcribed here is the only description of French wine-making known to me to have been published during the entire course of the seventeenth century,² and is particularly interesting in that the wine-making it describes is specifically Parisian.

Of course, no one but a tiny coterie of Parisian local history buffs now thinks of there ever having been such a thing; certainly there is none beyond the garden level now, and effectively there has been none since the early nineteenth century.

In part, this is due to a change in taste. The wines of the Parisian basin were never other than delicate; but that is a word a Parisian would now use (favorably) to describe wines (only French, of course) that a Parisian of the sixteenth century would nonetheless have found utterly *grossière* - or as Liger put it, *toujours bon à garder, jamais bon à boire* - and Australia wasn't even discovered yet.

En revanche, it is quite probable that the Parisian wines Baccius, in 1596, described as being among the finest in the world (and he was Italian), would seem undrinkably thin, sour, and green to most contemporary wine lovers.

Granting all this as a factor, Parisian wine was really done in by quite another force, namely, the Parisian wine trade itself. This may seem surprising, but only to those who don't make wine; to those, such as myself, who do, it's somewhere between inevitable and self-explanatory.

In the United States today, this is accomplished by the wondrous "three-tier system", meaning, *ya don't sell ta nobody but Uncle Tony, you wanna sell wine in dis state*; in Paris, it was even worse. After the late sixteenth century, essentially & for the next two hundred years, no wine produced within twenty leagues of Paris was allowed to be sold within Paris itself, at all.

Of course, neither the Parisian working classes nor the winegrowers of the *bassin Parisien* took this lying down; posted earlier on this site is the *Plainte Faicte au Roy: Par le Sindic des Vignerons de Rueil, Suresne, Nanterre, Coulombe, Argenteüil, & autres vignobles du plat país proche de Paris, sur l'empeschement de la liberté du commerce de leurs vins* (1623); and the King himself responded quite movingly, one might have thought, to this petition (*Cõme le vin est vn alimen des plus necessaires pour l'entretien de la vie humaine, cultiüé & recueilly avec vne extreme peine & despence par plusieurs milliers de personnes qui n'ont autre attente pour la substâce de leur vie, le commerce n'en peut estre peruertü ny alteré sans que le public en reçoïue vne extreme incommodité*).

But it is not for nothing that *plus ça change, plus la même chose* is a French expression: because, of course, nothing actually changed at all.

The result was that Parisian winegrowers, their wine banned from Paris, could only sell it on the outskirts; since it was too light to travel well, there was no other market for it; but they couldn't sell it for much, since their only customers were working-class families who couldn't afford what was sold by the Parisian Fat Boys.

Thus an entire culture of taverns (*guinguettes*) grew up exactly on the outside of the city walls of Paris, a culture in itself with many problems but great charms; unfortunately, the effect on Parisian vineyards wasn't ambiguous at all. With no market allowed but at the lowest possible price, the only possible means of survival was high volume, meaning execrable quality, particularly in a climate so marginal to begin with. The only chance of good wine would have been to burn the effigy of Richard Smart³ as a Rite of Spring, and proceed to reduce crop; but neither was possible. Instead, they fertilized and pruned for yield until the vines groaned with unripe, flavorless grapes, made into unripe, flavorless wine, which was then flavored in innumerable artificial ways to make it saleable at all. Needless to say, the moment inexpensive wine could be supplied in quantity from the south of France, where at least it could be made from ripe fruit, the vineyards of Paris would disappear; and with the advent of the railroad, they did just that.

But it is easy to overlook two important points when reading early texts on wine-making. First, the majority of these texts weren't intended for commercial winegrowers to begin with. Of course an estate owner might sell some of his excess production; but he, his family and friends would drink the rest; thus, he had a direct interest in its quality, and the purpose of these texts was to increase that quality, not to increase his income. Second, the fact that so much of the wine in any region is wretched should by no means imply that none is good, any more than it would with respect to food.

So I believe we should read and enjoy Bonnefons as the memorial of a wine culture perfectly deserving of our respect, which is all he asks of us; after all, he announces at the outset that the *Gormets* prefer the wines of Burgundy.

And since this introduction is already far too long, I won't review his instructions themselves, except to note that they're generally entirely reasonable; are detailed enough that a modern wine-maker interested in what Parisian wine of the seventeenth century tasted like could come up with a decent facsimile of it; and are full of wonderful details, such as the way both tavern owners and orders of mendicant friars used a barrel full of wood-shavings to both clarify and ensure consistency in wine blended from many sources.

Sean Thackrey

© 2004

www.wine-maker.net

∴

¹ For example, the following from a recent bookseller's description, quoted with commentary after the Bibliothèque Nationale catalogue, *Livres en Bouche*: “Bonnefons abandonne les épices qui masquent le goût des aliments et plaide en faveur de la simplicité et de la saveurs des produits du terroir. ‘Parmi les livres de cuisine du XVIIe siècle, les *Délices de la campagne* offrent l’originalité d’être le fait d’un horticulteur et spécialiste des jardins potagers, et non d’un cuisinier. Cette particularité se traduit dans le plan du livre (...): les recettes n’y sont pas présentées dans un ordre dicté par la consommation des plats mais selon la nature des produits: d’abord le pain et le vin et ce qui peut s’y rattacher (recettes de pâtisseries et boissons diverses), puis les racines et toutes espèces de légumes et de fruits, en y ajoutant les œufs et les laitages, enfin les viandes et poissons.’ Par ailleurs, l’ouvrage n’entend pas s’adresser aux friands de la Cour mais aux dames mesnagères. L’art culinaire de Bonnefons, ‘pensé comme recherche du goût naturel ou vray goût, repose sur une sobriété qui, détachée de sa dimension ascétique, définit une esthétique classique de la table: art de la clarté et de la diversité des objets et des saveurs, où la frugalité ne signifie plus abstinence, mais volupté du fruit retrouvé dans sa simplicité naturelle. Les *Délices de la campagne* sont le manifeste d’une frugalité jouissive, élevée en principe de plaisir.”

² I have elsewhere asserted that there was none, which is untrue; that is, this text is the exception, and thus far, the only one known to me. The other candidates fall off opposite ends of the century; they would be Olivier de Serres' *Theâtre d'Agriculture*, published in 1600, but obviously written in the 1590's; and Louis Liger's *Oeconomie Generale de la Campagne, ou Nouvelle Maison Rustique*, written in the 1690's but not published until 1700 (excerpts from both of which are posted separately on this site). In any case, the point isn't to split antiquarian hairs, but to emphasize the strangeness that for an entire century, so little was published in France about a subject of such major importance both to the economy and to the daily life of the French.

³ An in-joke, I'm afraid. Dr. Smart (!) is an evangelist of pruning systems which he believe demonstrate, to the immense satisfaction of the vineyard investors who employ him, that the supposed relation between small yield and high quality is nothing but an old wife's tale. In my own opinion, the old wife he has in mind is Mother Nature.

∴

CHAPITRE XXXVII.

DV VIN.

LEs vins qui se boient à Paris, y sont apportez de diuerses contrées, tant de France, que des Pays Estrangers, chaque canton en produisant de differents gousts & séves, blancs, dorez, paillets & rouges.

Ceux à qui les frians donnent leur voix pour les plus naturels, & les plus argreables par dessus tous, viennent de Bourgongne, & particulièrement des enuirons de chably, ce n'est (*p. 35*) pas pourtant qu'il n'y ait des vignobles autour de Paris qui ne soient en estime; mais soit que le climat ou que l'affiette y contribuent, les autres sont de beaucoup plus sévez & mieux fournis; les nostres paroissans menus auprès d'eux, quand ils sont confrontés par le Gormets.

CHAPITRE XXXVIII.

Vin paillet & tendre.

LA meilleure façon que l'on puisse donner au Vin, pour le faire excellent & paillet; est d'aporter les grappes sans les meurtrir ou escacher, & les mettre tout d'un coup sur le pressoir, les faire fouler, & en presser le marc une fois seulement, sans le tailler; puis l'entonner à l'instant, emplissant les tonneaux si haut, qu'en bouillant ils jettent leur escume par dessus; & les remplissant souuent, afin qu'ils se nettoient bien de leur escume.

Vous pourrez faire des pastes de terre grassé autour du trou de la bonde, pour empêcher la perte de beaucoup du vin qui se respendroit en bouillant; & si vous ostez la plus grosse escume à mesure qu'elle sortira, il ne sera si long-temps à bouillir.

Quand il fera en repos, vous le remplirez tout plein, & le couvrez avec des feuilles de vignes, & de sablon par dessus pour le garantir de l'évent, jusques à ce que vous (*p. 36*) vouliez bondonner vos tonneaux.

Vous observerez deux choses tres-necessaires, l'une de tenir toujours le vin bien couvert: car pendant qu'il est dans la chaleur, il est fort susceptible à prendre de l'évent: & l'autre, de ne le remplir que de vin qui ait bouilly, à cause que le moult (ou vin doux) le feroit recommencer à bouillir.

Si vous voulez faire une cuuée entiere de vin paillet, & qu'il soit tout égal, vous foulerez les raisins dans une petite cuve ou recevoire, & mettrez le clair dans la grande cuve, avec le premier vin de pressoir que vous tirerez du marc: & quand il voudra commencer à bouillir, & que son escume sera montée, vous le tirerez par la cane, & l'entonnerez; emplissant vos futailles à trois doigts près de la bonde, & le couvrez avec des feuilles & du sablon pour luy laisser passer la plus grande chaleur: puis vous le remplirez, comme j'ay dit cy-deuant.

Cette maniere de faire le vin égal est bonne aussi pour oster la plus grande partie de la lye: mais je tiens que le vin perd beaucoup de ses esprits, en quoy gist la bonté: car c'est une espece de fralatage, ou changement de tonneau, qui diminue & affoiblit nos vins d'autour de Paris: pour les vins puissans qui viennent des climats chauds, cela leur donne plustost un agrément, d'autant qu'ils sont deschargez du plus grossier de leur lie ou fece.

Le marc qui n'aura point esté taillé, sera mis avec le vin que vous voudrez faire cuuer, (*p. 37*) si vous n'en faites de la picquette à part, pour la boisson du commun: & pour faire cette picquette ou picasse, vous y mettrez de bonne eau tant & si peu que vous voudrez qu'elle soit bonne, remuant bien le marc qui sera dans la cuue, où là elle s'eschauffera, & bouillira comme de franc vin, mais non si promptement.

Le vin le plus excellent se fait avec les raisins qui meurissent de bonne heure, qui sont les plus doux au goust, & qui eschez dans les mains gluent davantage: le meilleur raisin des environs de Paris, est celui qui l'on nomme franc morillon, & en Bourgogne le pinot.

CHAPITRE XXXIX.

Vin de Mere goutte ou de Rosée.

SI vous voulez tirer du vin bien délicieux de vos grappes, mettez les dans la cuve sans fouler, laissez-les vn peu mijoler, puis ouurez la cane ou fontaine, & retirez le clair qui en pourra fortir sans fouler: ce fera le plus excellent de vostre vin, lequel n'aura que fort peu de couleur: mais aussi vostre cuuée en fera moindre en bonté, d'autant que c'est le plus subtil esprit qui en fort.

Les raisins blancs qui meurissent de bonne heure, & qui sont de bonne nature à faire du vin, peuuent estre meslez avec les rouges, pour rendre les vins encore plus paillets, ainsi qu'il se pratique à Beaune, Chably, Tonnerre, (p. 38) & aux enuirs, d'autant qu'ils luy donnent vne pointe tres-agreable, qui chatoüille le goût plus sensiblement que les rouges tous seuls.

CHAPITRE XL.

De Vin ferme ou de garde

L se fait en le laissant tant plus cuuer, que plus vous le voulez ferme, mais on pourroit aller jusques à l'excez, & faire perdre au vin toute la grace, qui luy est necessaire: c'est pourquoy nous nous y gouuernerons selon les années, & ferons distinction des complans ou especes de raisins.

Pour les années, il s'en rencontre qui font les vins plus rouges les vnes que les autres, ce que vous apperceurez dès en foulant les raisins s'ils teignent les jambes des fouteurs, en ce cas là vous les laisserez moins cuuer: si au contraire les jambes des fouteurs demeurent sans se teindre, non plus que s'ils les auoient lauées dans l'eau, alors vous luy donnerez de la cuve plus long-temps.

Quand la vigne ne se dépouille point de ses feuilles: mais qu'elle demeure couverte jusques dans les vendanges, les grappes se font mieux dessous, & prennent plus de couleur, que quand par sécheresse ou petites gelées, elle se dépouille, & c'est ce qui fait que les vins sont moins chargés de couleur: à cause que le soleil & l'air (p. 39) [desse- ??] meurir; ce qu'elle ne fait pas, quand elle demeure couverte, pourveu qu'elle ne soit point trop maigre de fumier, & qu'elle ait eu toutes les façons en saison.

Si vous voulez que les Grappes s'amolissent & se mettent bien en Vin: il faudra environ quinze jours avant la vendange faire donner un labour à la Vigne: cette dépense accompagnera au double les frais que vous y aurez faits par le rapport que vous en tirerez.

Pour les Complans, si la Vigne est toute de franc Morillon, le Vin prendra beaucoup plus de couleur que si elle estoit mêlée d'une infinité d'autres fortes de Complans, desquels aucuns ne rougissent point entièrement.

La meilleure façon de faire le Vin cuué, est qu'après que vous aurez fait apporter les Grappes les plus entières qu'il se pourra, que vous les fassiez décharger dans une petite Cuue d'environ quatre à cinq Muids, que l'on les foule, & que l'on verse à mesure le Clair dans la grande Cuve, puis étant bien foulées que l'on y jette aussi le Marc, & ainsi recommencer tant que votre Cuue soit pleine à six pouces pres du bord pour le laisser hauffer dans la force de son bouillon sans répandre: quand il sera bien leué, vous ferez un trou de Guiblet dans le milieu de la Cuue entre deux cercles, & goûterez s'il tient de la Cuue, (c'est à dire s'il a perdu sa douceur) en ce cas vous le retirerez, & l'entonnerez dans les vaisseaux, en mettant à chacun autant du premier retiré comme du pied de (p. 40) Cuve, pour les éгалer, & y laisserez du vuide suffisant pour y couler ce qui sortira du Marc quand vous le ferez presser, qui sera le plus tost que vous pourrez; sans le laisser eschauffer ny aigrir dans la Cuve.

Il y en a qui se contentent de retirer leur Vin quand l'Aifne est montée, & que le Vin peut seulement couler par la Cane sans s'arrêter, craignant de luy donner trop de Cuve, & de couleur, ne se soucians pas s'il a encore sa douceur ou non: mais ils gâstent leur Vin, car ils en rompent le fumet qui fait fermenter le Vin, & cela est cause qu'il a un goût mollasse qu'il garde toujours: il vaudroit mieux qu'il fust fait sur le Pressoir, que d'avoir esté mis pour Cuver, & ne luy laisser faire son effet.

Vous ne mettrez dans le bon Vin le dernier pressoirage, à cause que l'on a taillé les Pepins & rafles des Grappes, qui donnent au Vin cuvé un goût âpre & rude, ou dur: mais aussi il s'en conserve bien plus long-temps.

Les Vignes qui sont maigres & claires, (c'est à dire, auxquelles on ne met que fort peu de Fumier, & qui ne sont pas plantées à la moitié de ce que la Terre pourroit porter) font le Vin le plus puissant, & plus haut en Sève, que celles qui appartiennent à de bons Ménagers qui les fument, & font fossiler souvent: mais aussi en récompense de la dépense qu'ils y auront faite, ils recueilleront au double ou quadruple plus que les autres.

Ceux qui ont beaucoup de Vignes, font de meilleur Vin que les pauvres Vignerons, qui n'ont autre commodité pour fouler que des petits (*p. 41*) Cuviers, où ils patrouillent le peu de Vin qu'ils recueillant, & dans ce reuerlage & tripotis en abreuvant leurs Cuviers, ils dissipent les plus subtils & meilleurs esprits de leur Vin; c'est pourquoy vous en achèterez toujours aux plus grands Champniers; & outre cet avantage qu'il sera meilleur, vous pourrez encore choisir sur le tout.

CHAPITRE XLI.

Du Vin blanc.

LE meilleur Complain de Raisins blancs pour faire le Vin sec, c'est le Meurier; la Beaune, & le Fromentier; les francs Muscats, Muscadets, Genetins, Chasselas, & autres qui ont le Grain plus charnu, sont bons à faire les Vins doux & Bourus.

Pour faire le Vin sec, il faut cueillir le Raisin blanc à l'issue de la Vendange des rouges, le fouler dans une Cuve qui ne serve qu'aux blancs, & lauez bien le Pressoir avant que d'en presser le Marc, de crainte qu'il ne prenne quelque tinte du rouge: puis jeter tout dans la Cuve & le laisser bouillir jusques à ce qu'il ait perdu sa liqueur, ou goût de Mout, comme j'ay dit au Vin cuvé: ce Vin sera bon à remplir les vins rouges, il leur donnera la pointe ou la vigueur qui les fait tant estimer des Marchands; ils seront bons aussi pour les Tauerniers qui donnent de la Cuvée de deux (c'est à dire qui mélangent le Blanc avec le Clairet) d'autant que tels vins s'esclaircissent se

purifient, (p. 42) & rendent bien naïfs, pour faire les agreables Vins paillets.

Pour les Vins doux, Bourus, & qui ont de la liqueur; il ne les faut vendanger qu'aux premieres gelées: & quand la fueille chet, ils en font beaucoup plus forts, & mieux nourris que les vendangez de bonne heure, qui de neceffité ont toufiours de la verdeur.

Ces Vins ne veulent point cuver pour estre excellens, mais estre faits comme les Paillets: & fi vos Futailles font bien fortes, la plûtoft que vous les pourrez bondonner est le meilleur, car il se diffipe moins d'esprits.

Pour donner vn gouft de muscadet à du Vin blanc, il faut mettre quinze ou vingt grains de graine de grande Orvalle, or *Orminum*, lesquels vous enfermerez dans vn petit fâchet bien long, & le laisserez pendre dans le Tonneau, pour le retirer quand vostre Vin aura assez pris de gouft, qui fera sept ou huit heures apres.

Les Allemans pour conferuer la bonté de leurs Vins blancs de Rhein, en soulfrent leurs Tonneaux auparauant que de les entonner; ce qu'ils font en mettant dans leurs Tonneaux par le trou de la bonde, vn linge blanc de six poulces de long, sur trois ou quatre de large, lequel estant enfoulfré, le laissant pendre attaché à vn cloud, puis ils l'allument; en brullant, il parfume si abondamment tout le Tonneau, qu'il se suffoque de sa fumée, & s'esteint de luy-mesme; alors faut bien boucher le Tonneau, pour le faire parfumer par tout, puis retirer ce qui reste du linge brullé, (p. 43) pour entonner le Vin promptement, & le couvrir comme cy dessus, avec Fueilles & Sablon; Lors qu'il aura bouilly, le faudra bien bondonner, & au bout de dix jours il fera clair: si vous roulez le Tonneau deux ou trois tours, il se fera Bouru, & s'y conferuera jusques en Iuin, auquel temps il s'esclaircira derechef, mais il le faudra boire promptement.

CHAPITRE XLII.

De la garde des Vins.

Pour conferuer les Vins dans leur bonté, il faut que les Futailles n'ayent aucun gouft de fust, ou de moisi, & d'autre mauuaise odeur: que les Caues soient fort fraiches en Esté: que les Portes, Fenestres, & Soupiaux, en soient petits pour conferuer le fraicheur, mesme il faudra les boucher

entièrement pendant les grandes chaleurs: qu'elles soient éloignées du grand bruit, comme de Cloches, Charoys, Forgerons, & autres: loin aussi de toutes mauvaises odeurs, comme Latrines, Esgouts, & autres infections: en tenir toujours les portes fermées, & n'y hanter qu'au fuit du Vin: estre bien soigneux qu'elles soient souvent baliées, qu'il n'y croupisse ny Eau, ny Vin répandu, & tenir toujours les Vaisseaux bien pleins, ne les perçant & goulant qu'en la nécessité.

Quand vous les remplirez, qui sera tous les (p. 44) deux Mois, choisissez toujours du meilleur pour le remplissage, & qu'il soit vn peu plus ferme que ce que vous remplirez; si vous n'en auez pas beaucoup à remplir, vous prendrez de celui que mettrez en perle, & dès aussi-tost que vous y auez mis la Canelle, sans attendre qu'il soit au bas ou en évent.

Au temps que le Vigne est en fleur, & alors que les Raisins commencent à prendre couleur, il n'y faut aucunement toucher.

Vous ferez boire les plus foibles & debiles les premiers, referuant les fermes pour les derniers.

Pour tirer le Vin, vous ne luy donnerez point de vent s'il se peut; si vous estes obligé d'en tirer beaucoup, vous percerez vn trou de Guiblet près du Bondon, mettez dans ce trou vn gros grain de Sel, vn morceau de Papier & vne poignée de Sablon par dessus, sans vous seruir d'vn fossét qui se peut oublier à fermer par mesgarde, par lequel le Vin répandroit, ou prendroit de l'éuent.

Quand vous cesserez de tirer à vn Tonneau, soyez soigneux de le bien boucher, iusques à ce que vous le vouliez defoncer & oster la Lye, car l'air feroit moisir & empuantir, le perdant entièrement, & le rendant incapable d'y pouuoir mettre du Vin sans qu'il se gâtât; ou bien si la Lye ne se seichoit, il s'y engendroient des Moucheron qui en peu de temps produiroient des Vers, & pourriroient la Lye, qui est encore pis; les Lyes seront mises toutes ensemble dans l'vn des Tonneaux, pour estant resposées, entirer ce qui y peut rester de (p. 45) Vin, qui vous seruira à mettre dans le Vinaigre, ou à cuire le Poiffon.

Vous pourrez adiouster à la bonté du Vin, beaucoup d'ingrédiens qui seruent à l'odeur & au goust, comme du jus de Framboises, de l'Eau de Vie, du Sel quand le Vin bout dans la Cuve, y en mettant vne liure pesant pour chaque muid; des Peaux d'Oranges seiches, de la Canelle, du Cloud de Girofle, & autres; lesquelles drogues vous mettrez dans vn petit Sachet de

linge long comme le doigt, qui fera attaché à vn cloud, & pendra dans le Tonneau fans toucher au Vin; de la graine de grande Orvalle, ainſi que j'ay dit cy-deuant, pour luy faire ſentir le Genetin, & encore vne infinité d'autres mélanges, inuentez par le Caprice des hommes; mais tous ces ragouſts ne font que déguifer le Vin, fans augmenter la bonté.

Si vous voulez prendre vne Pinte de bonne Eau de Vie rectifiee, & y mettre infuſer au Soleil autant de Framboiſes bien meurs, puis au bout de huit jours eſpreindre les Framboiſes, & paſſer le tout, le mettre dans vne bouteille de verre, la bien boucher, & garder cette liqueur; Quand vous vous en voudrez ſeruir, il faudra en dégouter vn peu dans vne bouteille, & la retourner de tous coſtez, afin qu'elle ſoit parfumée de ce bon gouſt, puis emplir la bouteille du Vin ordinaire pour eſtre beüe à l'inſtant.

Quand le Vin a de l'évent, ou quelque autre mauuais gouſt: vous luy en diminuerez beaucoup, ſi vous le ventouſez en prenant vn *(p. 46)* Pain tout fortant du four, lequel vous ouurirez, & en mettrez la moitié ſur le trou de la bonde: ce Pain chaud attirera la mauuiſe qualité du Vin.

Les grandes Chaleurs & Tonnerres font extrémement contraires aux Vins, particulièrement aux Paillets, & les font tourner, ſurmonter, pouſſer, canoner & aigrir, s'ils ne font dans de bonnes Caues bien profondes, dans leſquelles le Vin ſe gardera long-temps, s'il a eſté façonné avec grande propreté: & pour preuenir en quelque façon cette perte & dechet de Vin, il faudra ſur chaque Tonneau mettre vn Barreau ou quelque autre groſſe piece de Fer: d'autant qu'il y a vne certaine vertu naturelle dans le Fer qui reſiſte aux Tonnerres & grandes Chaleurs.

Quand la Caue eſt bonne, les vins Paillets ſe couurent: c'eſt à dire qu'ils ſe chargent & prennent plus de couleur, qui eſt vn tres-bon ſigne au Vin: mais au contraire, quand il pâlit & ſe trouble, c'eſt ſigne qu'il ſe veut gaſter, c'eſt pourquoy on ne le doit garder, mais le faire boire promptement.

Pour dégraiffer du Vin qui ſera peſant, & filera en le verſant: il faut prendre deux onces de belle colle de Poiſſon, la couper en fort petites pieces, puis la mettre fondre dans vne chopine de Vin, fans le mettre ſur le Feu, la remuant pluſieurs fois, eſtant fonduë la jeter dans le Tonneau par le trou de la Bonde, puis attacher vne Seruiette au bout d'vn baſton, & bien remuer, tirer dehors la Seruiette vne ou deux fois, & la tordre pour oſter ce qui y *(p. 47)* ſera attaché, & apres laiſſer repoſer le Vin, il clarifiera & fera ſec.

CHAPITRE XLIII.

Des Rapez

POur esclaircir promptement le Vin, on se sert d'un Rapé fait avec des Copeaux de bois de Hestre ou Fouteau bien sec, & tirez les plus longs que l'on pourra, avec la Varlope d'un Menuisier: lesquels vous laisserez tremper l'espace de deux jours dans de l'Eau, la rechangeant deux fois au moins par jour: puis les égoutterez & secherez bien auparavant que de les mettre dans le Tonneau par le trou de la Bonde: le vin s'éclaircira en peu de temps, & abbatra de sa verdeur s'il en a trop: ce lauement de Copeaux dans de l'Eau, n'est à autre fin que pour oster le goût du bois que le Vin prendroit: un Minot de Copeaux sans fouler suffira pour un demy muid de Vin.

L'on tient qu'en mettant un plein plat de Sel sous un Tonneau de Vin, qu'il aide beaucoup à le faire éclaircir.

L'on fait aussi un autre forte de Rapé avec du meilleur Raifin en prenant des plus belles Grappes, & coupant toutes les petites queues près des Grains sans les crever ou égrainer, & en emplir le Tonneau tout plein avant que de l'enfoncer du dernier bout, si l'on ne se veut donner la patience de les mettre par la (p. 48) Bonde, puis y verser de bon Vin au sortir de la Cuve, & le laisser bouillir, l'emplissant & couurant comme j'ay dit.

Les Tauerniers qui vendent au pot, & débitent beaucoup, ont toujours de ces deux fortes de Rapez chez eux, celui de Copeaux pour éclaircir le Vin, & celui de Raifins pour fournir toujours aux acheteurs du Vin d'un même goût ou boitte: leurs Copeaux sont tirez au gros Rabot, & sont plus forts que ceux que le Bourgeois mettra dans quelques petites pieces de Vin nouveau pour estre promptement en boitte: mais ceux à qui il en faut toute l'année, à cause du grand debit qu'ils en ont, il faut qu'ils ayent plusieurs Futailles qui soient remplies de ces gros Copeaux, avant qu d'être enfoncé du dernier bout, pour s'en servir de cette maniere, qui est que deux ou trois jours apres que leur Vin est encavé, & que la plus espoiffé Lye est descenduë, ils percent leur Vin, & l'entonnent dans leur Rapé de Copeaux, qui acheue de l'esclaircir en bien peu de temps.

A mesure que ces Rapez se vident ils les remplissent, à cause que les Copeaux ne s'en porteroient pas si bien, s'ils les laissoient long temps en vuidange.

Quand ils s'apperçoient que leurs Rapez sont trop long temps à esclaircir le Vin, ils jugent qu'ils sont trop pleins de Lye: alors ils les deffontent & lauent bien les Copeaux dans de l'Eau pour oster toute la Lye, puis les mettent bien égoutter, & les relautent dans du Vin claire pour les réenviner: apres quoy ils (*p. 49*) les font remettre dans leurs mêmes Tonneaux bien lavez, puis seruent comme auparavant; ces Rapez sont toujours de meilleurs en meilleurs jusques à ce que les Copeaux se brisent en fort petites pieces, qu'il faudra oster, & des plus longs en continuer les mêmes Rapez de deux ou trois n'en faisant qu'un bon.

Aux Rapez de Raisins ils n'y mettent que du Vin bien clair, & les remplissant journellement; parce que si l'on les laissoit en vuidange, ils s'éventeroient & se gasteroient.

L'usage de ces Rapez, n'est à autre fin que pour entretenir toujours leurs Chalans d'une même boitte.

Les Religieux Mendians à qui l'on aumosne du Vin, le mettent sur ces fortes de Rapez pour le rendre tout d'un goût, quoy qu'il soit prouenu de diuerses fortes de Vins, & ces fortes de Rapez sont meilleurs la seconde année que la premiere. (*pp. 34-49, complete*)

::