

« *Bourgogne* »

🍷 *Bourgogne* 🍷

The book from which the following pages are transcribed was published in 1831 under the title, *Statistique de la Vigne dans le Département de la Côte-d'Or, par M. le Dr Morelot, Membre de la Commission d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune, et de Plusieurs Sociétés Savantes*. Perhaps the fatigue induced by the title was so extreme that no one could muster the energy to order a copy; in any case, the book is surprisingly rare.

It would be nice to know a little more about Dr. Morelot than his last name, and I'm sure someone does; but I do not. His first name has been given as "Jules", which I have no particular reason to doubt, but haven't confirmed; Lavalley, in 1855, lists a "Morelot" as proprietor of vines in several locations with the Côte-d'Or, including Le Montrachet, Volnay (Cailleret & Champans), Pommard (Epenots), Beaune (Clos-des-Mouches & Les Boucherottes), etc., and it is hard to imagine that this does not refer to the same person, or at least, the family to which he belonged.

Because whatever his work as a doctor, clearly he was a wine-maker, not just a doctor with theories about wine-making, and this is why his book about wine-making is worth reading. It is even why many of his *statistiques* are worth reading, even now. For example, he says that yields in the good vineyards of the Côte de Nuits are no more than eight to ten hectolitres per hectare, above all in the majority of the best sites in Nuits, Vosne, and Vougeot; all production in excess of that should be attributed to sites of lesser quality in the *arrière-côtes* and the plains, which yield 20 to more than 30 hl/ha. Nowadays, of course, 30 hl/ha is no problem at all, even in that holy of minimalist holies, Romanée-Conti. We aren't going to change this, since avarice springs eternal; but we might at least notice, and become slightly drowsier when we're lectured that farming these same vineyards to produce a 300-400% larger yield hasn't meant any decline in quality, *mais non, l'au contraire*.

And it's only by thinking about such details that we can hope to arrive at any sense for what classic Burgundy was like. For example, it is difficult to account for how light red Burgundy should have been, if made the way it was supposed to be: Morelot says that a *cuvaison* of 24 to 36 hours is all that's needed in warm years, and that years so cold and wet that the grapes must stay on the skins for as long as 10 days fortunately are rare, since this always augurs so badly for the quality of the wine.

This is perfectly in keeping with nearly all other descriptions from his era and before; for example, in Liger's (Burgundian) wine-making instructions from circa 1700, posted earlier on this site, even 24 hours was already stretching it. Now, modern Pinot Noir grapes, crushed, the must left on the skins for 24 hours, then racked off into barrels, would ordinarily be expected to produce a light rosé; something on the order of a California "white Zinfandel". Yet this is not the way red Burgundy was ever described as being: delicate, yes - but with a richness and depth of color, flavor, and aroma that are difficult to imagine as the result of so extremely short a *cuvaison*. But since the one great difference we're sure of is that crop level was so remarkably lower then than it is now, we must ask what the effect would be of this same technique applied to Pinot Noir from the greatest sites on the Côte-d'Or, if those sites were cropped at one-quarter of their current levels? Would the grapes have been so intensely flavored & colored that even so short a sojourn on the skins would have produced a wine of great depth and aroma, but with all the velvety grace, roundness, and delicacy - in short, a reconciliation of apparent opposites - that traditionally made the reputation of Burgundy?

It is unlikely the question will be answered by any of the *grands crus* going back to traditional yields, but we can still ask the question. And asking questions is why I believe texts such as this are so valuable: they are indeed an archæology of pleasures, as I have so often called them on this site; they are all that remains to preserve the sensual memory of entire cultures, of the millenia of individual experiences, that have led to where we now are.

And since, sensually, that progression has not been upward, to study these texts is neither nostalgia nor history, but the rediscovery of possibilities.

In wine-making, those who do not learn from the past will be doomed not so much to repeat its failures, as not to repeat its successes..



The extensive extract that follows includes virtually all of Morelot's wine-making instructions, but also his lengthy notes on the sensual qualities Burgundy should have, which, as an archæology of pleasures, is very interesting.

And then, his notes on geology as the predominant factor in wine quality. Morelot definitely argues this, and says the theory is new & entirely his own.

Which might well be true. Obviously, attributing special qualities to particular vineyards may predate Noah, but Morelot attributes these differences of wine

quality to specific differences in the decomposed rock in the vineyard soil, and I can't think of anyone earlier who argued quite that.

This is, of course, the modern theory of terroir, the crass abuse of which has become so perennially irritating in our own times. But that is not Morelot's fault, and he should not be taxed with it. He should instead be credited with having provided the foundation text for what gradually evolved into "modern" Burgundy, as it is now grown, made, and understood; as well as having left us an invaluable memoir of how differently he grew it, made it, and understood it himself, in a Burgundy now no more than a rumor of ancient pleasures.

∴

## CHAPITRE IX.

### De la vendange.

Les vignes sont, pour les côtes de Beaune, de Nuits et de Dijon, ce que sont les grandes manufactures pour les villes industrielles; aussi met-on une sorte d'appareil pour décider du jour où l'on récoltera leurs produits. L'administration supérieure ordonne aux maires des communes du vignoble, quinze jours avant l'époque de la vendange, de nommer des commissaires qui, anciennement, se nommaient *prud'hommes*. Ces commissaires sont au nombre de trois par communes, choisis l'un parmi les propriétaires non habitant le village, que l'on nomme *forains*; l'autre parmi les propriétaires résidant, et le troisième parmi les vigneron.

Ces commissaires font une première visite; ils parcourent toutes les vignes, et font un rapport où ils indiquent le jour où ils doivent se réunir en assemblée générale. Ils font une seconde visite, et au jour indiqué ils s'assemblent aux chefs-lieux du canton. Santenay, Chassagne, Saint-Aubin, Corpeau, Puligny, Mursault, Auxey, Montelie, Vollenay, Pommard, Beaune, Savigny, Pernand et Aloxe, fixent à Beaune les jours du ban de vendange. Les commissaires des communes de Comblanchien, Premeaux, Nuits, Vosne, Vougeot, Flagey se réunissent à Nuits. Cex de Chambolle, Morey, Gevrey, Brochon, Fixin, Fixey et Couchey s'assemblent à Gevrey. Enfin, ceux de Marsannay, Chenôve, Dijon, Talaut, Fontaine, sont convoqués (*p. 208*) à Dijon. L'époque de la vendange est déterminée dans ces diverses assemblées à la pluralité des voix par commune.

Les décisions qui sont prises, sont converties en arrêté par l'autorité supérieure, publiées et affichées. Il est expressément défendu aux propriétaires d'enfreindre le ban de vendange, sous des peines assez sévères. On est obligé de prendre ces mesures, parce que toutes les vignes étant morcelées à l'infini,

et n'étant closes presque nulle part, si chacun voulait vendanger à sa guise, ce serait une confusion très-prejudiciable à l'intérêt général: aussi sent-on tellement l'utilité de cette mesure, qu'il est extrêmement rare que l'autorité soit dans le cas de sévir pour infraction au ban de vendange.

Je ne dois pas omettre une chose qui me paraît d'une haute importance, et qui souvent est fort négligée; je veux parler de la maturité du raisin. On ne suit à cet égard aucune règle fixe: les uns pensent qu'il faut vendanger promptement; d'autres, au contraire, veulent que l'on repousse à des termes éloignés la récolte du raisin: les uns et les autres sont dans l'erreur. Les raisins trop peu mûrs donnent un vin vert, peu coloré et peu généreux; trop mûrs, le vin perd de son agrément, devient sujet à une foule de maladies, et se garde moins bien. C'est dans ce dernier excès qu'on tombe dans nos pays depuis quelques années, et on s'étaye de la méthode inconnue d'un individu qui laissait ses raisins dans ses vignes long-temps après les autres, et qui avait toujours un vin beaucoup plus fort; mais ce qu'on ignore, c'est que cet homme ajoutait à ses cuves un sirop de miel qui donnait un principe sucré et faisait développer une grande quantité d'alcool; son vin avait beaucoup de réputation, et comme il (*p. 209*) cachait son secret, il faisait accroire que sa qualité ne provenait que du séjour prolongé des raisins dans ses vignes; et c'est sur une autorité aussi frivole, qu'une foule de propriétaires ou de marchands de vins veulent qu'on laisse les raisins long-temps sans les couper, même après leur maturité; il en est qui attendraient presque volontiers la pourriture.

Pour faire du bon vin, il faut saisir, autant que faire se peut, la maturité du raisin: il vaudrait mieux dans nos pays ne l'avoir pas complète, que de l'avoir en excès, c'est-à-dire le grain prêt à se pourrir. Il est même d'observation que quand il y a encore un peu de raisins pas entièrement mûrs, le vin n'en est pas moins bon et s'en garde mieux, la fermentation insensible se prolongeant plus long-temps dans les tonneaux.

J'ai observé qu'il est cinq circonstances qui indiquent la maturité du raisin: 1<sup>o</sup> la queue des grappes jusqu'alors verte prend une couleur brune: pour me servir du terme du pays, elle est tannée; 2<sup>o</sup> le grain du raisin s'amollit, est noir partout, et la pellicule devient plus mince et plus transparente; 3<sup>o</sup> le grain se détache avec facilité de la rafle, et laisse à cette rafle une petite queue brune qui n'est que les vaisseaux nourriciers du grain; 4<sup>o</sup> le raisin est sucré et le suc qui en découle est gluant; 5<sup>o</sup> le pépin, de vert clair qu'il était, prend une couleur d'un vert très foncé, presque brun.

Malheureusement, dans no pays, on n'est pas toujours maître d'attendre que le raisin offre tous les caractères de maturité que je viens de décrire. Quant l'année s'est mal comportée, que l'on est avancé dans le mois d'octobre, et que l'on a à redouter ou les pluies de l'automne ou les gelées, il faut bien se décider à faire vendanger; (*p. 210*) un peu plus tôt, un peu plus tard, on n'a souvent rien à gagner, parce qu'alors on ne doit pas avoir l'espérance de faire du vin d'une qualité supérieure. Dans ce cas, il vaut mieux se décider promptement, si surtout on peut espérer quelques jours favorables. Cette digression m'a éloigné de mon sujet, je reviens à ce qui suit le ban de vendange.

Aux jours indiqués, on voit descendre par troupes nombreuses, des montagnes du Morvan et de l'Auxois, pour la côte depuis Santenay jusqu'à Aloxe, des vendangeurs de tout âge et de tout sexe, qui arrivent de dix, douze, et même quinze lieues, pour jouir du plaisir de manger des raisins en abondance, et sous l'appât de gagner quelque argent. Du côté de Nuits et de Dijon, les vendangeurs arrivent de la plaine, où en général on ne cultive que peu de vignes, et des villages des arrières côtes: ceux-ci sont tous vigneron, et viennent en vendange parce qu'elle se fait beaucoup plus tard dans leur pays. Ces derniers sont bien préférés, on les paie même davantage, parce qu'ils connaissent la vigne, soignent les pisseaux, travaillant avec plus d'assiduité, et mangent moins de raisins.

Dans les bonnes années, les vendangeurs trouvent tous à s'occuper pendant une semaine; ce temps écoulé, chacun commence à regagner son village. Afin de ménager autant que possible l'intérêt du propriétaire et du vigneron, la vendange est assignée à chaque commune voisine à un jour différent; en sorte que la concurrence ne s'établit pas pour avoir des vendangeurs, et on les a à meilleur marché. Le prix moyen de la journée dans la côte de Beaune, est de soixante-quinze centimes à un franc vingt centimes pour un vendangeur, et d'un franc à un (*p. 241*) franc cinquante centimes pour le porte-panier. Dans la côte de Nuits et de Dijon, le terme moyen de la journée est de soixante à quatre-vingt-dix centimes.

Le vigneron soigneux prend autant de vendangeurs qu'il peut, pour cueillir tous ses raisins le même jour, ou du moins pour remplir une cuve. Quelques propriétaires ne veulent pas que l'on entre dans leurs vignes avant le lever du soleil, afin que le raisin ne soit pas imbibé des humidités; c'est le plus petit nombre: on se hâte de profiter du travail de ses ouvriers, et on regarde comme une perte le retard que l'on met à les utiliser.

Cette pratique, qui peut être bonne quand il s'agit du vin rouge, ne convient pas quand il s'agit de vins blancs et de vins mousseux. On doit cueillir, dans ces deux cas, les raisins dans la rosée et même quand il fait du brouillard; le vin n'en est que plus limpide, se dépouille mieux: on a même fait en Champagne un calcul sur cet objet, et l'on a trouvé que l'on faisait un bénéfice d'un vingt-sixième et même d'un vingt-cinquième, en vendangeant par la rosée ou le brouillard, C'est un avis dont nos propriétaires doivent profiter.

Quand les vendangeurs sont introduits dans une vigne, on les dispose sur une même ligne, et chacun coupe devant soi, à l'aide d'une petite serpe ou d'un couteau, tous les raisins qui se présentent: on appelle cela *suivre son ordon*. D'une main ils coupent le raisin qu'ils tiennent de l'autre, afin de ne jamais les égréner. On recommande, dans les années où le raisin est très mûr, de placer sous le cep le petit panier, afin de recevoir les grains qui se détachent d'eux-mêmes et qui sont les meilleurs: malgré toutes les recommandations et une grande surveillance, la plupart de ces vendangeurs sont si peu attentifs, qu'il se (*p. 242*) perd sous les ceps une grande quantité de ces bons grains.

Lorsque les petits paniers sont remplis, un des hommes de la troupe qui porte le nom de vide-panier, se détache, vient, prend la corbeille pleine, et va vider dans d'autres grands paniers placés de distance en distance dans l'intérieur de la vigne; par derrière les vendangeurs, la femme du vigneron ou une personne de confiance, se promène en surveillant le travail, ramassent les raisins qui ont échappé aux vendangeurs, et empêchant, autant que possible, les gourmands d'en manger une trop grande quantité

Quand les grands paniers sont remplis, les porte-paniers les chargent sur leurs épaules, et les portent jusqu'à l'endroit où peut aborder une voiture sur laquelle est placé un grand vase ovale nommé *balonge*: on y vide les raisins contenus dans les paniers. [1.][1. Dans les côtes de Nuits et de Dijon, les paniers sont appelés *benatons*, du mot banneton. Il en faut trois pour faire deux paniers des environs de Beaune.] Les *balonges* contiennent ordinairement une vingtaine de paniers, un peu plus ou un peu moins; et comme un panier plein de raisins fait la huitième partie d'une pièce, on amène à toutes les charges environ deux pièces et demie de vin au pressoir: on nomme ainsi la halle où sont placés, le pressoir proprement dit, les cuves, les rondeaux, et tous vases propres à la fabrication du vin.

Dans les villages de Santenay, Chassagne, Saint-Aubin, etc., la vendange, au lieu d'être mise dans des paniers, est versée dans des hottes que portent des



hommes qui ne font que ce travail. Ceux-ci vident leurs hottes dans des tonneaux défoncés qui sont placés en bas de la vigne, et avec de petites hies il pressurent les raisins qui sont ensuite vidés dans les balonges. Cette méthode a peut-être l'avantage de hâter la fermentation dans la cuve, mais (p. 213) elle a l'inconvénient de faire perdre une assez grande quantité de vin en le charriant au pressoir, ce qui arrive à la moindre secousse; ou de n'emmenner qu'une demi-charge, ce qui est préjudiciable dans l'un ou l'autre cas. Mais c'est l'usage, et il serait impossible de décider le vigneron à user d'un autre moyen.

Le travail des vendangeurs est interrompu par deux repas, qui se donnent, l'un dès le matin, souvent avant d'aller à la vigne, et le second entre une heure et deux de l'après-midi. Ces repas, modèles de la frugalité lacédémonienne, consistent, le premier, en un plat de haricots ou de pommes de terre assaisonnés avec un peu de lait, et un morceau de pain très-grossier; le second, en une frottée d'ail faite sur la croûte du même pain, saupoudrée d'un peu de sel. L'exiguité de ces repas est corrigée par les raisins que l'on mange en abondance; aussi grand nombre de vigneron, ayant reconnu que c'était une économie très mal entendue que de donner de si chétifs repas, puisque les vendangeurs sont en quelque sorte forcés, pour y suppléer, de manger beaucoup de raisins, commencent à mieux les nourrir, et s'en trouvent bien; leurs ouvriers avec plus d'ardeur et mangent moins de raisins. On s'imagine que c'est peu de chose que le plus ou le moins de raisins avalés, on se trompe: si l'on veut calculer ce que cinquante ou soixante vendangeurs peuvent en engloutir, on verra que le calcul peut s'élever fort haut, et l'on pourrait même assurer que leurs journées en sont souvent plus que triplées.

Quand la balonge est arrivée à la halle du pressoir, on place la charrette de manière à pouvoir en extraire commodément les raisins, et à les jeter sans perte dans la cuve destinée à les recevoir. Cette opération se fait au (p. 214) moyen d'un instrument de fer à trois dents d'environ dix pouces, dont la queue coudée tient à un manche très court: à l'aide de ce trident nommé *grappe*, [1][1 Ce mot dérive du verbe *gripper*, fort en usage dans nos pays pour indiquer l'action de saisir vivement.] on remplit un petit baquet de bois de sapin, appelé *sapine*, qui se vide dans la cuve jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans la balonge; on la ramène à la vigne où on l'emplit de nouveau, jusqu'à ce que la vendange soit terminée.

Quelques propriétaires ont voulu essayer d'un moyen que l'on emploie au moment où les raisins s'apportent à la cuve, c'est d'égrapper. On se sert, à cet

effet, d'une claie en osiers à petits compartimens: deux hommes écrasent les raisins et en séparent les rafles. L'égrappage a été presque aussitôt abandonné; et en parlant de la fabrication du vin, j'en ferai connaître le motif. (pp. 207-214)

[pp. 214-223: a survey of then-recent vintages, and an analysis of vineyard economics, which I have omitted for the moment]

∴

## CHAPITRE X.

### Confection du vin.

On donne le nom de pressoir à la halle où sont contenus le pressoir proprement dit, avec tous ses ustensiles, cuves, tines, baquets, enfin tout ce qui est nécessaire pour parvenir à la confection du vin. (p. 224)

Les pressoirs, sur toute la côte, sont à roue et à vis, à quelques exceptions près qui ne méritent pas qu'on en parle; ils sont à colonnes ou jumelles. La maie, qu'on appelle *mais*, repose sur des chantiers qui eux-mêmes sont portés sur trois petits murs d'environ trois pieds d'élévation; ces chantiers sont fixés fortement aux colonnes. L'écartement est maintenu en haut par une pièce de bois de noyer ou de chêne, au centre de laquelle est taraudé un écrou qui reçoit le vis. Cette vis tient à une roue dont les jantes présentent environ un pied de hauteur, avec rebord en haut en en bas, pour y placer un petit câble qui s'appareille, au moyen d'une double boucle, avec un autre qui est fixé à une grue dont je parlerai plus bas. Sous cette vis est suspendue une pièce de bois qu'on appelle l'*arbre* ou l'*ábrot*, qui y tient au moyen d'un fort boulon en fer. C'est cet arbre qui est une des principales pièces de compression.

Quand les raisins sont apportés sur la maie pour y être pressurés, on étend sur ce marc des ais et des moyens qui remplissent l'intervalle qui se trouve entre les raisins et l'arbre. Quand ces pièces de bois sont placées, on descend

d'abord la vis à bras d'homme; l'arbre suspendu à la vis presse sur les moyaux que l'on nomme *marres*. Lorsque l'on a serré à bras autant qu'on le peut, on réunit la corde qui tient à la roue de la vis à celle de la grue, et on serre jusqu'à ce que l'on ne puisse plus comprimer le marc qui prend alors le nom de sac.

La grue est une innovation heureuse qui a été adoptée généralement depuis quelques années. Autrefois on se servait du cabestan, qui exigeait les forces réunies de huit ou dix hommes, et qui ne donnait pas autant de résultats que trois hommes montés sur les dents de la grue. (p. 225)

La grue est une roue d'environ dix à douze pieds de diamètre, hérissée sur les côtés des jantes, de dents de huit à dix pouces de longueur, faites en chêne dur, et placées à un pied les unes des autres. Cette roue tient à une longue pièce de bois arrondie, dont les extrémités sont placées dans des moyeux fixés dans des murs: cette sorte d'essieu est à peu près au niveau de la roue du pressoir. Deux ou trois hommes montent sur les dents de la roue, et déterminent seulement par leur propre poids une pression extraordinaire.

J'ai dû donner une courte notice sur les pressoirs, avant de parler du cuvage des raisins, afin de ne plus revenir sur cet objet. Maintenant nous examinerons avec soin tout ce qui est relatif à l'art de faire les vins dans nos pays.

J'ai dit que les raisins étaient apportés de la vigne à la cuve dans des *balonges* où ils étaient à peine foulés. Quand on a jeté dans la cuve ce qui est contenu dans la première balonge, un vigneron y entre et pressure avec les pieds, autant qu'il le peut, ces premiers raisins, pour faire ce qu'on nomme le levain: on verse sur le levain tous les autres raisins à peine écrasés qu'on apporte de la vigne pour remplir la cuve. Il ne se fait rien de plus ni pour favoriser ni pour accélérer la fermentation. On pourrait même dire qu'on ne fait pas assez, car la plupart des pressoirs ne sont que des sortes de hangars où les vents entrent de tous côtés. Quand les années sont chaudes, (p. 226) cela ne nuit en rien à la fermentation; mais il n'en est pas de même dans les années froides, lorsque les vendanges sont tardives. Il serait à désirer que les propriétaires, plus soigneux de leurs intérêts, voulussent disposer leurs pressoirs de manière à établir ou maintenir à volonté un degré de température convenable à la fermentation des cuves. Malheureusement on sera encore long-temps avant d'en faire sentir la nécessité, tant l'habitude, ou pour mieux m'exprimer, la routine a d'empire sur les esprits.

On proposa, il y a quelques années, divers appareils pour parvenir à une meilleure fermentation... [discussion of the appareil Gervais, omitted.] (p. 227)

Quoique cet appareil n'ait pas rempli le but qu'il avait annoncé d'augmenter la vinosité de la cuve, et de donner quinze pour cent de plus en produits, cependant il a fait quelque bien en portant les méditations des chimistes sur la fermentation, et leurs conseils peuvent avoir d'importans résultats pour les pays vignobles.

Suivant M. Gay-Lussac, il y a de l'avantage à couvrir les cuves en fermentation, pour défendre le vin du contract [sic] (*p. 228*) de l'air. C'est une pratique adoptée dans les contrées méridionales de la France, et l'abbé Rozier l'a recommandée depuis long-temps. Cette précaution ne doit pas se prendre au début de la fermentation, à raison de la couche épaisse de gaz acide carbonique qui préserve la cuve du contract de l'air, mais bien lorsque la fermentation approche de son terme, afin, dit ce savant chimiste, de préserver de toute acescence le liquide contenu dans la cuve.

Dans nos villages de la plaine où le vin est très-commun, on est dans l'usage de couvrir la cuve, au moment où l'on vient d'y jeter les derniers raisins, d'une couche de glaise épaisse d'environ un pouce; mais cet enduit n'est pas placé dans l'intention d'augmenter ou de perfectionner les produits, seulement d'empêcher que le contact de l'air ne fasse aigrir les couches supérieures de la cuve, ou qu'il ne survienne de la moisissure, accident ordinaire aux cuves de raisins gamays. Quand la fermentation est bien établie, elle repousse en haut le lit de glaise; on l'enlève, et peu de jours suffisent alors pour arriver au point de décuvage.

Ces précautions sont inutiles pour les cuves qui contiennent des raisins cueillis dans les vignes de la côte: si l'année a été chaude, la fermentation commence à s'établir au bout de quelques heures, et la cuve arrive au point d'être décuvée en vingt-quatre ou trente-six heures. En 1819, les raisins ne restèrent pas en cuve plus de trente heures: lorsqu'il fait froid, au contraire, la fermentation ne commence qu'au troisième ou quatrième jour, et le décuvage a lieu au sixième. On a vu des années où les raisins restaient en cuve jusqu'au huitième et même dixième jour: heureusement elles sont rares, car c'est toujours un fâcheux pronostic pour la qualité du vin. (*p.229*)

L'objet important pour nos vins est de bien saisir l'instant du décuvage, afin que le vin n'ait que la fermentation nécessaire. M. Gay-Lussac a conseillé un moyen très-simple qu'on pourrait utilement employer, c'est d'adapter sur le bord de la cuve un tube de fer-blanc coudé, dont une des extrémités touche presque aux raisins et l'autre descend au dehors. Tant que la fermentation sera

active, il s'échappera une grande quantité de gaz acide carbonique; du moment où il cessera, il ne s'écoulera plus de gaz, ce dont on s'apercevra aisément en approchant une chandelle de l'orifice extérieur: en ce moment la fermentation est terminée, l'on peut découver. Chez nous, on se sert du gleucomètre depuis plusieurs années; mais ce qui décide encore mieux que tous les instrumens, sur l'instant du décuvage, c'est la dégustation: un peu d'habitude vous fait saisir le moment précis.

Quand la fermentation est très-avancée, on fait entrer un ou plusieurs hommes absolument nus, qui brassent, écrasent et remuent les raisins en tous sens pendant près d'une heure. Cette opération de fouler la cuve donne une grande quantité de matière sucrée qui n'a pas fermenté encore, et la cuve devient alors plus douce. Bientôt après, la fermentation reprend avec plus de véhémence, on surveille davantage la cuve, et quand on reconnaît que les raisins n'ont pas été suffisamment foulés, on fait entrer de nouveau des hommes dans la cuve qui brassent encore et mélangent entièrement les rafles avec le moût.

Ordinairement trois heures après ce foulement, qu'on nomme *coupe de pied*, le moment le moment du décuvage est arrivé: on s'y prépare en plaçant sur la maie du pressoir quatre planches qui forment un carré parfait qu'on désigne sous le nom de *chambre*, ou *faire la chambre*. Ces planches (p. 230) sont supportées sur des pierres ou des morceaux de bois, afin de laisser passer par-dessous le vin contenu dans le marc. On dispose ensuite un grand couloir connu sous le nom de *bière*, fait d'une planche très-longue, large d'environ deux pieds, sur les côtés de laquelle sont cloués des liteaux de la hauteur de cinq à six pouces. Ce couloir s'accroche par l'une de ses extrémités à la cuve, l'autre porte sur la maie, dans le milieu de la chambre.

Ces dispositions faites, on procède au décuvage: comme dans la plus grande partie des pressoirs les cuves ne sont pas percées au pied, on les vide par le dessus: cette routine vient d'un ancien préjugé; on croit qu'en repassant le vin sur le marc qui est sur le pressoir, il prend plus de couleur. On aura de la peine à guérir nos vigneronns de cette erreur qui leur est préjudiciable par la perte du vin qui se fait toujours en suivant ce procédé que je vais décrire.

Un homme entre dans la cuve, se soutient au-dessus à la aide d'un grand panier à vendange, et au moyen du trident appelé *grappe*, il remplit des sapines qu'il pose sur le couloir dont j'ai parlé, et qui descendent d'elle-même sur le pressoir; à mesure qu'on les vide, un des faiseurs de vin les reprend et les

donne à celui qui est dans la cuve; il les remplit de nouveau, jusqu'à ce que le contenu de la cuve soit entièrement sur le pressoir.

On conçoit aisément que le vin coule à grands flots; il tombe dans une petite cuve placée sous le goulot de la maie: comme elle serait bientôt remplie, on dispose d'autres petites cuves ou des *balonges* proche les unes des autres, et on y fait passer le moût au moyen de siphons de fer-blanc.

Le décuillage terminé, les ouvriers se réunissent pour (p. 231) arranger le marc qui, comme je l'ai dit, porte le nom de sac; on l'équarrit aussi bien que possible, au moyen d'une pelle et d'un balai: on place toutes les pièces de bois dont j'ai parlé pour parvenir au pressurage. D'abord on fiche dans le marc, aux quatre angles, un morceau de bois pointu et arrondi que l'on fait saillir d'environ un ou deux pieds: ces pieux sont appelés *servantes*; on place ensuite les planches qu'on nomme *ais*, par corruption du mot ais. Sur ces ais, on dispose en travers trois moyaux, autrement *marres*; sur ceux-ci, on pose encore, dans le sens opposé, trois autres, et ainsi jusqu'à ce qu'on parvienne à l'arbre ou *âbrot*. Alors on fait descendre la vis et on presse fortement à l'aide de la grue. Cette première serrée se nomme *abléger*: tout le vin qui en sort est encore considéré comme moût et mêlé avec celui qui se trouve dans les cuves ou dans les *balonges*.

Quand cette opération est faite, on porte le vin dans les tonneaux avec les tines, qui tiennent quatre sapines, ou le quarteau; on met trois tines dans chaque tonneau, car il est reconnu que le sac contient encore un quart de vin de la cuvée. Quand le vin est mis dans le tonneaux à la dose que je viens de dire, on s'occupe de couper le marc qui est sur le pressoir; on desserre la vis, on ôte les moyaux, les ais, et on coupe environ huit pouces du marc tout autour: un des ouvriers suit le coupeur avec une pelle, et rejette sur le sac tout ce qui est retranché, puis balaie avec soin la maie; ensuite il éparpille sur le sac ce qu'il y a jeté. On replace les ais, les *marres*; on serre le pressoir comme la première fois: c'est ce qu'on nomme première coupée; on en fait une seconde et même une troisième, en suivant toujours le même procédé.

Le vin qui sort du dernier pressurage est assez ordinairement (p. 232) acerbe et désagréable au goût. Quelques propriétaires sont dans l'usage de ne pas le mélanger avec le vin de la cuvée, craignant qu'il ne donne un goût peu flatteur; d'autres, au contraire, pensent qu'il faut l'y ajouter, parce que, disent-ils, il est utile pour la conservation du vin. Quant à moi, je crois que peu importe qu'on l'y mette ou non, il n'influe guère sur le goût ou la qualité du

vin, car ce dernier pressurage est en si petite quantité qu'il ne vaut pas la peine d'en parler.

Je viens de décrire le procédé le plus général et le plus universellement suivi; mais depuis quelques années il a subi d'heureuses modifications. Des propriétaires, calculant avec raison les déperditions que le vin chaud éprouve en alcool et en arôme, ont adopté des méthodes plus rationnelles: ils ont fait percer leurs cuves à la partie inférieure, et adapter au trou un gros robinet. Quand le vin est prêt à être décuvé, on dispose les tonneaux à peu de distance, et on les remplit immédiatement: au lieu de les laisser débouchés comme on le faisait autrefois, il sont couverts aussitôt, sur le trou de la bonde, d'une feuille de vigne fixée elle-même par une petite planchette. On use de cette précaution parce qu'il reste dans le vin une certaine quantité de gaz acide carbonique qui a besoin d'être expulsé. Peu de jours après, les tonneaux sont scellés avec des bondons enveloppés de linge et qui ferment hermétiquement.

J'ai dit plus haut que je donnerais le motif qui a fait abandonner l'égrappage, qui n'ai été exécuté que très-partiellement et comme essai. Ce motif est fondé sur des expériences que je vais faire connaître, car je les crois d'une grande importance pour la confection de nos vins.

Un des plus forts propriétaires des meilleurs crûs de la (p. 233) côte de Nuits voulut, dans une année de très-grande abondance, essayer diverses méthodes de confectionner son vin, et pour cela, il plaça dans quatre cuves situées dans une position semblable et d'une capacité égale (16 à 18 pièces), des raisins provenant des mêmes vignes et tous absolument de même qualité. Voici comme il procéda:

CUVE N° 1. *Méthode ordinaire.* — Les raisins furent écrasés dans les balonges et jetés dans la cuve au fur et à mesure de leur arrivée au pressoir. Dix-huit à vingt heures après, la fermentation commença à s'établir; elle continua bientôt de se faire avec vivacité. Soixante-quinze heures après l'instant où la dernière balonge avait été jetée dans la cuve, la fermentation parut s'arrêter; alors on fit entrer, selon la coutume ordinaire, deux ou trois hommes qui agitèrent, brassèrent et écrasèrent tous les raisins pendant près de trois quarts d'heure. Dès que ces hommes furent dehors de la cuve, la fermentation se rétablit avec plus de force: trois heures après, on mit sur le pressoir.

CUVE N° 2. — Les raisins furent un peu plus écrasés dans les balonges que dans la cuve n° 1; la fermentation se développa en même temps, suivit les mêmes phases; mais on ne fit point entrer d'hommes pour agiter les raisins:

on attendit le poit de décuvage, qui se fit un peu plus tôt que la première, sans avoir tourmenté la cuve.

CUVE N° 3. — Le raisin n'a point été foulé; il fut jeté à son arrivée de la vigne sur l'égrappoir; les rafles furent enlevées avec soin. La fermentation commença un peu plus tard que dans les autres; quand elle fut parvenue à son plus haut période et qu'elle tendit à s'apaiser, on fit entrer dedans des hommes qui y restèrent près de trois quarts d'heure: le décuvage eut lieu comme dans les deux cas ci-dessus. *(p. 234)*

CUVE N° 4. — Les raisins ont été soumis à l'égrappage, la fermentation a été la même que dans la précédente, mais on n'a pas donné la foule de deux ou trois hommes: le décuvage a eu lieu comme dans les autres.

Un an après, chacune de ces quatre cuvées a été soumise à une dégustation répétée, et le vin provenant de la cuve n° 2 a été trouvé le plus agréable, le plus droit, le plus franc, et la coloration était absolument la même que dans le vin des trois autres. Ainsi la meilleure méthode à suivre pour faire le vin serait de bien écraser les raisins en arrivant de la vigne, de les jeter ensuite dans la cuve, de laisser la fermentation s'opérer d'elle-même, de ne point les faire fouler par des hommes, de procéder au décuvage quand le vin aurait atteint le point convenable, en le tirant par le bas de la cuve, de le verser immédiatement dans les tonneaux, de couvrir à l'instant la bonde de ceux-ci de feuilles de vigne, et de les sceller peu de jours après.

Les expériences que j'ai rapportées ci-dessus, prouvent que l'égrappage n'ajoute rien à la qualité de nos vins, par conséquent que ce surcroit de travail dans un moment où d'ordinaire on est fort pressé, est tout au moins inutile; cependant on ne doit pas prendre ce conseil d'une manière absolue. Il est des années, assez rares à la vérité, où le raisin ne présente que trois ou quatre grains, et où les grappes sont extrêmement abondantes. On ne voit alors, pour ainsi dire, que des rafles. L'égrappage, dans ces années-là, ne peut qu'être utile, non pas comme devant améliorer la qualité du vin, mais pour en faire moins *(p. 235)* perdre; parce que la rafle en absorbe toujours une certaine quantité, et qu'on ne peut jamais assez exprimer le sac, qu'il n'en reste une certaine dose. Aussi quand les rafles surabondent, le sec est énorme, et le vin qu'on en retire est en très-petite quantité. Telles sont les circonstance où l'on doit faire égrapper.

Je crois devoir à présent parler de la manière dont on procède pour faire le mousseux et les vins blancs. Le premier se fait avec des raisins rouges, et on a



aujourd'hui la conviction que ce sont ceux qui sortent des vignobles les plus distingués qui fournissent le meilleur vin, et que ce sera toujours des climats les plus fins qu'on obtiendra le plus d'avantage et de satisfaction. Leur qualité se distingue aussi aisément lorsque les vins sont préparés pour mousseux, que quand on les fait en rouge cuvé.

Au lieu d'amener les raisins au pressoir dans les *balonges*, on les y apporte avec soin dans des paniers, prenant bien garde de trop les secouer, parce que, dans les bonnes années, les raisins en se tassant d'eux-mêmes, la liqueur s'en échappe, et c'est ordinairement la meilleure partie. Quand on a placé sur le pressoir tous les raisins dont on veut se servir, alors on place les ais, les moyaux (marres), on baisse la roue et on serre assez légèrement. Le vin qui s'écoule de cette première expresseion, s'appelle mère-goutte ou première taille.

On relève aussitôt le pressoir, on refait le sac en rejetant au milieu les raisins qui se sont échappés sous les planches. on replace les diverses parties du pressoir, on serre une seconde fois; le vin qui s'en écoule se nomme seconde taille; il équivaut à la première.

On fait une troisième et même une quatrième taille; (*p. 236*) mais alors le vin en sort rosé et n'a pas la qualité des deux premières. On rejette sur les cuves de raisins communs ceux qui viennent d'être ainsi pressurés; la matière colorante s'y trouve en grande quantité, et ils ajoutent à la qualité du gamay.

On remplit des tonneaux neufs jusqu'aux trois quarts avec les vins des différentes tailles. On les laisse fermenter à découvert pendant près de quinze jours; ce temps écoulé on remplit entièrement les tonneaux, et on les scelle avec un bondon fortement fixé.

Dans le courant de janvier, on le soutire, et aussitôt après on le colle. Six semaines après on lui donne un second collage, et si dans le mois d'avril on reconnaît que le vin n'a pas atteint toute la transparence convenable, on le soutire et on le colle pour la troisième fois.

Dans le cours de mai, ce vin est mis en bouteille, et on ajoute dans chacune une petite dose de liqueur. Cette liqueur se compose de parties égales du vin dont il est ici question, et du sucre candi; elle est mise ordinairement à la dose de trois pour cent. La bouteille est ficelée, scellée avec un fil d'archal, et placée en tas dans un magasin où la température est à peu près uniforme. On la laisse dans cet état passer l'été: c'est le temps de la casse. La fermentation qui s'opère avec force, en faisant dégager une grande quantité de gaz acide carbonique, remplit la bouteille au-delà de ce qu'elle peut en contenir et en fait

briser un grand nombre: quand il ne s'en casse que 15 pour cent on s'estime fort heureux, car on a vu quelquefois cette casse s'élever jusqu'au tiers et même plus.

Au mois de septembre et souvent plus tard, quand le travail de la fermentation est opéré, il se fait un dépôt très-considérable sur la paroi inférieure de la bouteille; on (*p. 237*) procède alors au soutirage: chaque bouteille est placée dans une case sur un plan légèrement incliné, le goulot en bas, afin de faciliter la précipitation du dépôt; on donne une légère secousse à la bouteille, ce qu'on peut appeler le coup de main. Au bout de quelques jours on donne une nouvelle secousse, et on incline d'avantage la bouteille; enfin après une troisième ou quatrième secousse on voit si le dépôt se détache bien: s'il en est ainsi, le goulot est placé en bas sur une planche percée. On examine de temps en temps; et quand le dépôt est entièrement tombé sur le bouchon, on procède à l'opération qu'on nomme *dégorgé*. L'ouvrier place sous son bras la bouteille, le goulot en bas, brise le fil d'archal et la ficelle qui tiennent la bouchon; il sort avec bruit du cou de la bouteille à l'instant même, et le dépôt le suit; on relève avec promptitude la bouteille, le dégorgement est opéré. On examine avec attention si le vin n'offre aucun nubécule, car s'il en offre un, quelque léger qu'il soit, on ajoute dans chaque bouteille une très-petite dose de colle et en même temps une certaine quantité de liqueur, dont on varie la mesure selon la qualité du vin: la bouteille est coiffée d'un nouveau bouchon, maintenu, comme la première fois, avec du fil d'archal et de la ficelle.

Deux ou trois mois après cette opération on procède, comme la première fois, à un nouveau dégorgement. Comme le dépôt est beaucoup moins abondant et qu'il se détache plus aisément, la bouteille a moins besoin de rester long-temps inclinée. Le dégorgement opéré, on ajoute encore un peu de liqueur, si la chose est jugée convenable. Un troisième soutirage est souvent nécessaire; on y procède, après quelques mois, de la même manière que je viens de le dire. (*p. 238*).

C'est ordinairement vers le mois de mai de la seconde année que ce vin peut être livré au commerce; en sorte qu'une bouteille de vin mousseux ne peut être bue que dix-huit à vingt mois après qu'il a été récolté; c'est même le plus tôt qu'on peut le faire, car à mon avis le véritable moment de le boire est le trentième mois après qu'il est sorti de la vigne. On voit, par ce court exposé, combien de soins et de peines exige la préparation du vin mousseux; et les dépenses considérables qu'elle occasionne rendent raison du haut prix auquel le marchand

est toujours forcé de le taxer.

Maintenant je dirai un mot sur les vins blancs, dont la confection est tout-à-fait différente des vins rouges. Dès que les raisins sont cueillis, on les apporte dans des balonges ou dans les grands paniers sur le pressoir, où, à mesure qu'ils arrivent, un homme ou deux ayant aux pieds de gros sabots, les broient, les écrasent de leur mieux; quand ils ont agi ainsi sur tous les raisins de la récolte, ils les arrangent en sac, comme je l'ai dit en parlant du vin rouge, et les pressurent seulement trois fois au lieu de quatre.

Dès qu'il y a une certaine quantité de vin blanc écoulée dans la petite cuve qui se trouve sous le pressoir, nos vigneron ont soin de l'entonner dans des tonneaux neufs qui ont été bien lavés à l'eau bouillante, si c'est du bon vin, ou de liage blanc, si ce sont des gamays blancs. Sans cette précaution de mettre de suite le vin dans les tonneaux, ou de les laver quand ils sont neufs, le vin blanc prend bientôt une teinte jaune, qui le déprécie aux yeux des acheteurs. Cette teinte est une maladie; elle lui fait perdre même une partie de ses qualités.

Le marc des raisins, soit rouges, soit blancs, lorsqu'il (*p. 239*) a été bien pressuré, est vendu aux distillateurs qui en tirent un assez bon parti pour la fabrication des eaux-de-vie de nos pays, auxquelles on donne le nom d'eaux-de-vie de *gehene*. Elles ont toutes un goût fort et empyreumatique qu'on ne peut leur ôter, quel que soit le procédé suivi à la distillation. J'avais cru, d'après un mémoire consigné dans les Annales de chimie (1820), que cette saveur dépendait de la pellicule; mais il m'a été démontré depuis; qu'elle était due à une huile âcre fournie par les pépins, en sorte que pour enlever ce goût désagréable, il faudrait que le distillateur rejetât, autant que possible, les pépins contenues dans ces marcs; ce qu'il pourrait faire non pas en totalité mais en grande partie, en les passant au crible: je doute, au reste, qu'il s'astreigne à suivre ce conseil, car malgré le goût empyreumatique de nos eaux-de-vie, elles sont recherchées par la Suisse et les bords du Rhin, et font une branche de commerce assez avantageuse pour nos pays.

Les vigneron sont dans l'usage de garder un ou deux tonneaux de marc de raisins gamays qu'ils scellent avec soin pour que l'air n'y pénètre pas. Au printemps, ils mettent de l'eau sur le marc, et après l'y avoir laissé huit ou dix jours, ils percent le tonneau, et se font ainsi une boisson aigrelette qui n'est pas malfaisante. Dans les mauvaises années cette piquette se gâte promptement; mais en général les vigneron connaissent très-bien le moment de s'en défaire avant qu'elle ne puisse devenir nuisible. (*pp. 223-239*)

∴

﴿ *Wine Quality* ﴾

## CHAPITRE IX.

De la qualité du vin.

La qualité des vins de première distinction, dans le département de la Côte-d'Or, varie à l'infini: 1° par la nature du sol. Je crois avoir suffisamment démontré l'influence de la terre sur les productions de la vigne, pour n'en pas parler ici.

2° Par l'exposition. La meilleure que l'on puisse choisir est celle qui incline à l'est-sud-est; telle est la situation du Montrachet, du Santenot, des Champans, du Corton, du Saint-George, de la Tâche, de la Romanée, du clos du Vougeot, des Musigny et du Chambertin. Il est certainement une foule de climats qui sont placés dans une très-belle exposition et qui ne donnent que des produits médiocres: on ne doit attribuer cette mauvaise qualité des raisins qu'à une terre qui ne convient pas, qui est froide et humide, et qui ne contient pas les principes constitutifs dont j'ai parlé.

3° Par les qualités du plant. Le cépage est d'une haute importance. J'ai fait connaître le plant qui est le plus généralement cultivé, et celui auquel tout bon vigneron doit s'attacher et chercher à provigner. Il doit surtout se tenir en garde contre certains plants qui, bien sûrement, pourraient par suite changer la qualité de nos vins.

4° Par les influences atmosphériques, comme on a pu s'en convaincre par le tableau du chap. VIII. Les années précoces sont toujours les plus avantageuses à la qualité du vin, mais ce sont précisément celle où l'on en fait le moins; il (*p. 241*) est rare qu'on n'éprouve pas dans nos pays quelques gelées en avril, et si la vigne est développée tout est perdu, ou du moins en grande partie. Il ne faut pas croire que la chaleur seule suffit pour faire du bon vin, il faut qu'elle soit tempérée par de légères pluies de temps en temps. Lorsque le ciel est constamment sec, le grain se durcit, se développe mal, souvent même se dessèche, et ne donne alors qu'un vin de médiocre qualité.

5° Par la culture. On ne saurait croire combien les travaux qu'on exécute dans les vignes ont d'influence sur la nature du vin. Des propriétaires, trop avides, font quelquefois couvrir de fumier une vigne qui leur paraît affaiblie: l'année suivante elle a une vigueur extraordinaire, on provigne plus qu'on doit faire, la vigne pousse une grande quantité de raisins, mais ces raisins pleins de sève contiennent au-delà de toute proportion, de l'eau et de l'albumine végétale, et le vin qui en provient est sujet à une foule de maladies et ne se garde pas. Je suis bien éloigné de blâmer ceux qui mettent tous leurs soins à bien cultiver la vigne, mais il y a loin d'une bonne culture à celle qui est en excès. La première fait rapporter à la vigne ce qu'elle doit et en bonne qualité; la seconde, de produits trop abondans, et d'une qualité factice et trompeuse. Ceux qui font de nos vins leur seul commerce, devraient bien s'attacher à prendre des informations, même minutieuses, à ce sujet: ils éprouveraient souvent dans l'étranger moins de désagréments, et moins de perte pour eux.

6° Par les procédés employés à la confection du vin. Je ne reviendrai pas sur cet objet; ce que j'ai dit plus haut me semble suffisant, pour faire connaître combien la manière de faire le vin influe sur ses qualités. (p. 242)

7° Enfin par une multitude de circonstances qui peuvent l'améliorer ou le détériorer. En effet, on voit se détruire quelquefois en peu de jours l'espérance d'une bonne récolte, au moment même de la vendange; ainsi en 1756, en 1804, en 1826, des pluies abondantes qui survinrent quelques jours avant la vendange, firent blettir une partie des raisins, en donnèrent au vin un goût qui n'était ni de pourriture ni de moisissure, mais fort désagréable, et qui s'est toujours conservé même en vieillissant. En 1826, les cantons qui vendangèrent avant les pluies, la côte de Nuits par exemple, eurent des vins francs et de bonne qualité. On ne peut donc attribuer cette saveur détestable qu'à la grande pluie qui précéda la vendange, puisque ceux qui furent vendangés auparavant n'eurent point de mauvais goût.

Je ne m'étendrai pas davantage sur les causes de la variété dans les qualités, ce que j'ai dit précédemment me paraît suffisant; je m'occuperai maintenant des parties constituantes, et, pour mieux dire, intrinsèques du vin, pour qu'il ait toutes les propriétés qu'on lui désire.

Nos grands vins de choix proviennent, ainsi qu'on sait, du plant noirien ou pineau, des meilleurs sols et de l'exposition la plus favorable. Dans les années propices, quand ils ont été décués au degré convenable, ils doivent avoir, 1° une belle couleur veloutée; 2° du corps, c'est-à-dire un certain degré de

dureté; 3° un arôme ou bouquet qui est propre à nos vins; 4° de la spirituosité; 5° enfin beaucoup d'agrément au goût, qu'on appelle  *finesse*  dans nos pays.

1° La couleur rouge veloutée est le résultat d'une solution du principe colorant qui est attaché à la partie interne de la pellicule, au moyen de la fermentation. Ce principe n'est jamais plus abondant que dans les années (*p. 243*) chaudes et légèrement humides: aussi est-ce dans ces circonstances qu'on obtient la plus belle couleur. Cependant il est des années où le vin est bien coloré sans avoir aucune qualité distinguée.

J'ai cru long-temps que le principe colorant du raisin était une matière résineuse qui ne dissolvait jamais mieux que quand il y avait beaucoup d'alcool dans le vin; et ce qui semblait confirmer mon opinion, c'est que du vin de belle couleur, aussitôt après sa confection, en acquérait une beaucoup plus vive: j'ai été bientôt dans le cas de reconnaître que c'était une erreur, en faisant les opérations que je vais décrire. M. Bailly, pharmacien à Beaune, et très-versé dans la chimie, m'a rendu de grands services dans ce travail.

Nous avons dépouillé de leur enveloppe des grains de raisins noirs bien murs, nous avons laissé macérer cette pellicule, pendant quelques heures, dans l'alcool chaud, et il n'en a pas été coloré, preuve que ce n'est pas cette substance qui aide au développement de la couleur, et que la matière colorante n'est point une résine mais une substance de nature gommeuse.

Nous avons introduit dans de l'éther sulfurique très-concentré, une certaine quantité de pellicules, sans obtenir aucune espèce de coloration.

Nous en avons mis dans de l'acide acétique, et peu d'instant après la liqueur a pris une teinte rosée assez forte.

Ce même phénomène a eu lieu dans l'acide tartarique; la liqueur nous a paru un peu plus rouge.

Nous en avons fait macérer dans de l'eau distillée qui, peu d'instans après, se colora assez fortement en beau bleu. L'acide sulfurique, introduit dans une petite portion, fit rougir la couleur bleue, et peu à peu la convertit en orangé.

(*p. 244*)

Quelques gouttes de potasse produisirent un effet très-marqué: la liqueur devint d'un bleu très-foncé, et même en la délayant dans une plus grande quantité d'eau, le liquide conservait encore sa couleur bleue.

Nous avons conclu de nos expériences que la matière colorante du raisin est une substance gommeuse, *sui generis*, qui rougit dans les acides végétaux, qui bleuit fortement les alcalis, et à laquelle on pourrait donner le nom d'*uvine*.

Dans les années froides et pluvieuses, quand le raisin n'est qu'à moitié mur, il y a peu d'*uvine*, et le peu qui s'y trouve est encore décoloré par l'acide tartarique toujours abondant dans les raisins verts; c'est à ces causes qu'on peut attribuer le peu de coloration de nos vins. J'ai fait un essai à ce sujet. En 1829, les vins ordinaires étaient verts et contenaient beaucoup d'acide: au moment de tirer la cuve je fis mélanger dans une certaine quantité de ce vin, de quatre à cinq onces de potasse pure, par tonneaux de vin présumés, que l'on jeta sur la cuve; je la fis brasser fortement, et on procéda au décuvage: mon vin prit une coloration double de celle qu'il avait, et le tartrate acidulé de potasse, qui se forma, fit perdre à mon vin une grande partie de son acidité. Il s'est très-bien comporté, au bout d'un an il était excellent.

Dans certaines années où le vin est de mauvaise qualité, on obtient cependant une couleur assez belle; cette circonstance est due à une grande solution du principe colorant dans l'eau des raisins, et à ce que l'acide tartarique a saturé tout ce qui en était susceptible; l'*uvine*, restée libre, donne alors de la couleur au vin.

Dans les années chaudes, on obtient en général une très-belle coloration; il y a beaucoup plus d'*uvine*, parce qu'il (*p. 245*) y a plus de maturité et moins d'acide tartarique, deux circonstances propres à favoriser la coloration. Cependant il est à remarquer que, même dans les années les plus convenables à la végétation de la vigne, on n'obtient pas toujours des vins très-colorés, cela dépend ordinairement de l'atmosphère: si elle a été constamment sèche, la pellicule du raisin est endurcie et l'*uvine* se dessèche, le vin est très-bon, quoique sa couleur soit légère; mais si l'atmosphère a été chaude, et tempérée de temps en temps par des pluies douces, la pellicule amollie par ces rosées se surcharge à la partie interne d'une plus grande quantité de matière colorante, et le vin, dans ces années favorables, réunit à la fois la bonne qualité et la belle couleur. Il est passé en quelque sorte en proverbe dans nos pays, que le vin sera bon quand il se colore dans le tonneau pendant les premiers mois de sa confection. Ce phénomène n'a lieu que parce qu'une portion de l'acide tartarique, suspendu dans le vin et qui en avive la couleur en rouge faible, tombe au fond du vase, s'y cristallise, et la couleur débarrassée de cet acide reprend sa teinte naturelle. Le vin, dans ce cas, ne devient souvent pas d'une meilleure qualité, il perd son acidité, et c'est déjà une grande amélioration.

2° On dit qu'un vin a du corps, ou qu'il est moëlleux, quand, en la buvant, on lui trouve au goût une légère dureté; il faut que cette dureté soit contenue

dans de justes bornes: si elle manque, le vin est fade, ou pour me servir de l'expression du pays, il est mat; si, au contraire, il a trop de corps, il n'est pas agréable à boire, il faut attendre long-temps pour qu'il devienne potable.

Les vins de la côte de Nuits sont dans ce dernier cas; ils sont durs les deux premières années, leurs qualités semblent (p. 246) être enveloppées: peu à peu l'enveloppe se dissipe, et ils n'offrent plus qu'un vin qui a beaucoup de corps et un goût parfait. En spécifiant ici le vin de la côte de Nuits, je ne veux pas dire qu'il n'y ait que lui qui soit dans ce cas. Tous les bons crûs de la côte de Beaune en sont de même dans les bonnes années, mais ceux-ci ont cela de particulier, qu'ils sont plus tôt prêts à boire.

Cette dureté du vin me paraît appartenir à un développement considérable d'alcool qui a dissout une partie du tannin contenu dans la pellicule. Cette substance se dépose à la langue dans la lie, et plusieurs collages suffisent souvent pour faire perdre la dureté du vin: on peut d'ailleurs s'assurer qu'il se trouve un peu de tannin, en laissant macérer un morceau de fer dans du vin nouveau: celui-ci contracte bientôt une couleur noire foncée qui indique la formation d'un gallate de fer.

3° L'arome ou bouquet, est une qualité toute particulière aux bons vins de notre côte. Quand ces vins sont arrivés au moment d'être bus, il ont un bouquet perceptible par le goût et l'odorat, que j'ai toujours comparé à une très-légère odeur de vanille.

Je me suis souvent demandé à quoi l'on pouvait rapporter cet arôme, qui n'appartient à un haut degré qu'à nos vins, comment le soumettre à l'analyse? C'est un principe si subtil, si fugace, qu'il est impossible de le recueillir pour être traité par des réactifs. Ce bouquet ne tient point au principe colorant, car on le retrouve dans les vins les plus vieux qui ont perdu toute couleur; il n'appartient pas au principe alcoolique, puisqu'il existe encore dans les vins affaiblis par la vétusté: il se perd dès que le vin tend à s'acidifier; mais quand il tombe à l'amer, il ne disparaît pas entièrement. Je suis donc fondé à croire que ce bouquet, (p. 247) si flatteur au goût, n'est qu'une huile essentielle qui se trouve dans une si faible proportion qu'il est impossible de l'extraire.

Feu M. Bosc attribuait cet arôme presque uniquement au choix du plant, c'est-à-dire au pineau ou noirien, qui était doué spécialement de cette propriété. Il est possible que ce genre de cépage soit plus disposé qu'un autre à le fournir, mais je suis tenté de croire que le sol y contribue plus encore que le plant; et en effet, nous remarquons que certains terrains le fournissent ou plus pénétrant,



ou en plus grande quantité. Vollenay est privilégié sous ce rapport; la Romanée et le Saint-George se distinguent surtout par un bouquet exquis. Les vins de Nuits offrent aussi un arôme délicieux, lorsqu'ils commencent à se dépouiller, ce qui arrive vers la seconde année.

Nos bons tonneliers, accoutumés à déguster, tous les ans, une certaine quantité de vins de tous les climats, savent distinguer au goût les vins de chaque village. C'est le bouquet qui est inhérent à chacun d'eux qui les leur fait reconnaître; il est même rare qu'ils se trompent pour peu qu'ils aient l'habitude de goûter le vin. Comment ne la contracteraient-ils pas quand on pense que quelques tonneliers, dans les années où le vin est réputé de bonne qualité, goûtent, dans l'espace de quelques jours seulement, jusqu'à deux mille pièces de vin? Et souvent quoique la langue et le palais soient échauffés par une dégustation presque continuelle de vin nouveaux et très-vifs, ils n'en sentent pas moins le plus léger défaut d'une pièce de vin, soit qu'elle ait un faible goût de fût, soit qu'elle soit moins franche que les autres.

Ces connaissances s'acquièrent, comme je l'ai dit, par l'habitude; mais si on les obtient, c'est que le bouquet, (*p. 248*) qui ressemble à une fleur qu'un rien flétrit, est pour dégustateur un guide assuré qui l'empêche de se tromper; quand on ne l'y retrouve plus, c'est que le vin a éprouvé quelque avarie, il n'est plus ce qu'il doit être.

4° La spirituosité de nos vins n'est, à proprement parler, connue que par le palais des gourmets. On n'a fait encore aucune expérience comparative sur cet objet important; il faudrait entreprendre une longue suite d'essais qui embrasseraient, d'une manière large, tout ce qu'on aurait à dire sur ce sujet. Il serait utile d'examiner le vin provenant d'un même climat, d'un même plant, de la même exposition; d'apprécier les différences qui résultent des mélanges de raisins cueillis en divers cantons; de tenir note du poids spécifique des moûts, et de la manière dont s'est opérée la fermentation. Il faudrait encore faire ces observations pendant plusieurs années.

Ces connaissances conduiraient à des résultats qui pourraient devenir un jour d'une haute importance pour nos pays. En attendant que ces expériences soient faites, je donnerai succinctement un aperçu de ce que j'ai obtenu, conjointement avec M. Pautet, de différens vins que j'ai soumis à la distillation.

## ANALYSE

DES VINS DE 1822, FAITE LE 2 JANVIER 1824

TERRITOIRES	QUALITIÉS DU VIN.	ALCOOL obtenu par la distillation	DEGRÉ de l'alcool
Pommard.	Noirien, 1 <sup>re</sup> qualité	18/100	22
<i>Id.</i>	Passe-tout-grain, 3 <sup>e</sup> qualité.	16/100	22
Morteuil.	Gamay, qualité inférieure	11/100	22

(p. 249)

L'alcool provenant du premier vin avait une odeur très-suave et un goût flatteur; on eût dit qu'il partageait tous les agréments du vin dont il provient. M. le comte Chaptal, en parlant de l'arôme, dit qu'à l'exception du premier liquide qui passe à la distillation, et qui conserve un peu de l'odeur particulière du vin, l'eau-de-vie qui vient ensuite n'a plus que les caractères qui lui appartiennent essentiellement. Cependant, dans ce cas particulier, l'arôme s'est conservé jusqu'à la fin de la distillation.

L'alcool provenant de la second espèce de vin avait quelque chose de moins fin, de moins délicat, mais il avait un goût agréable; tandis que celui qui avait été fait avec un vin de qualité inférieure n'avait aucun parfum, je dis plus, c'était une eau-de-vie très-commune.

Le degré de spirituosité de nos vins est donc plus considérable dans ceux d'une qualité supérieure que dans ceux d'une qualité inférieure, et cependant les moûts de ces vins présentent peu de différence au gleucomètre. Cela dépend des divers principes qui constituent le raisin, qui diffère essentiellement selon le plant et le sol qui l'a produit.

Tout raisin contient un principe qui ressemble au gluten animal, du sucre, de l'albumine végétale, de l'acide malique, du tartre et de l'eau. C'est de la juste proportion de chacune de ces parties que provient la qualité du vin. Si le sucre prédomine, le vin est doux et liquoreux: tels sont beaucoup de vins du midi; si, au contraire, l'albumine végétale est en excès, il est acide: tel est le cas particulier de la plupart de nos vins gamays dans (p. 250) les années humides

et froides. Le gluten est le principe fermentescible: il existe dans presque tous les fruits. Il faut bien se garder de le confondre avec le principe sucré; on les rencontre presque toujours ensemble: dès qu'ils se trouvent dans une situation convenable, ils changent promptement de nature. Le sucre tend de suite à la fermentation, et c'est aux altérations qu'il éprouve qu'est dû l'alcool, tandis que l'albumine végétale ne tend qu'à s'acidifier.

On a proposé de remédier à l'inconvénient qui résultait de la surabondance de l'albumine végétale par des additions de sucre ou de miel. Quelques propriétaires ont essayé de corriger ainsi leurs vins, dans les années où il n'y avait que peu de principe sucré. Ils ont suivi assez exactement les préceptes qu'a donnés à ce sujet le savant Chaptal. On a fait du meilleur vin, qui s'est bien gardé, qui avait un très-bon goût; mais ce vin, je ne sais si je me trompe, ainsi préparé, n'était plus du vrai vin de Bourgogne. Plus fort, plus spiritueux, plus coloré, il avait perdu son bouquet; il approchait des vins méridionaux.

Cette méthode, à mon avis, n'est admissible pour les vins de nos coteaux que dans les années pluvieuses et humides. Le moût est alors surchargé d'une quantité d'eau très-considérable; la fermentation s'y fait très-difficilement, et le vin ne peut avoir aucune qualité: on ne pourrait en tirer aucun parti. Dans de telles circonstances, rien n'empêche d'ajouter à ce moût le sucre qui lui manque, et qui, corrigeant l'excès de muqueux, peut produire un vin de bon goût. Les anciens employaient un procédé analogue, (*p. 251*) en faisant bouillir le moût et évaporer l'eau surabondante; ils concentraient ainsi les parties sucrées, et ils obtenaient des résultats semblables à ceux que donne l'addition du sucre.

Dans les années chaudes, où le principe sucré l'emporte sur le muqueux, c'est une grande erreur de croire que le sucre puisse être ajouté avec avantage; on l'y met, à mon sens, en pure perte, puisque nos vins ont toutes les qualités requises. Cette addition est tellement inutile que dans les pays méridionaux, par exemple, où le principe saccharin est en excès, on est obligé, dans certaines années, d'ajouter de la levure pour rendre la fermentation plus active; ou bien on est forcé de garder les vins un grand nombre d'années avant que la fermentation en soit complètement achevée.

Le fait suivant vient à l'appui de ce que je viens de dire. M. Julia-Fontenelle, professeur de chimie, distilla à Narbonne, en 1804, des vins de Rivesaltes, Peyretortes, Staget et Bauquets, qui avaient alors deux ans. Ces vins, les meilleurs du Rousillon, lui fournirent à la distillation vingt-cinq pour cent

d'alcool à vingt-deux degrés, tandis que dix-sept ans après, ces mêmes vins distillés lui donnèrent les mêmes quantités à 23°4.

Il est incontestable qu'en ajoutant du sucre aux vins on leur donne le principe alcoolique en grande masse; mais il faut bien se pénétrer que, dans les années chaudes et propices, cette addition ne peut en accroître la qualité; qu'elle a au contraire le désavantage de retarder l'instant où le vin sera bon à boire, ce qui est toujours défavorable pour le propriétaire et le marchand. Je dis plus, on peut même, par des additions exagérées de sucre, ne pas obtenir ce que l'on désire, car il faut absolument avoir (p. 252) une certaine dose de tartre dans le moût pour obtenir une bonne fermentation, ainsi que l'ont démontré les expériences du marquis de Bullion. Si l'on sature par le sucre tout le tartre du moût, la fermentation en sera suspendue, et peut-être empêchée pour un temps plus ou moins long.

Contentons-nous donc, lorsque l'année est favorable, des avantages qui nous sont donnés, sans recourir à des améliorations souvent imaginaires, et réservons pour les années froides, humides et tardives, les ressources que la chimie nous a créées. Si, dans ces circonstances, nous n'avons pas de vin de Bourgogne, nous pouvons en avoir de bon goût, et que l'on peut admettre sur les meilleures tables comme grande ordinaires ou vins de rôti.

J'ai fait plusieurs expériences pour connaître la mesure d'alcool que les vins de qualité supérieure de différens crûs pouvaient contenir. Elle est presque la même dans tous, ou la différence est si peu de chose qu'elle n'est pas sensible. J'ai fait quelques épreuves sur la pesanteur spécifique des divers moûts de bon vin, les différences ne sont pas perceptibles. D'où j'ai conclu et avec fondement que la bonté et la supériorité des vins de tels ou tels climats étaient le résultat de principes inhérens à nos vins, et qui provenaient du plant, du sol et de son exposition, et non de la plus ou moins grande quantité d'alcool. En sorte qu'on peut affirmer que nos vins se refusent à toute analyse chimique, et qu'il n'y a que le goût seul qui puisse bien en apprécier les qualités, la valeur et le mérite.

Ce dont je me suis convaincu, et que je puis donner comme un fait positif, c'est que la distillation des vins de nos pays ne pourra jamais devenir une branche utile de commerce. Quelle que soit la valeur la plus minime de nos (p. 253) vins, il y aura toujours de l'avantage à les vendre en vin plutôt qu'à les convertir en eau-de-vie. Nos vins ordinaires, année commune, ne rendront jamais plus de neuf pour cent d'eau-de-vie à vingt degrés, et cependant à

quelque bas prix qu'on les vende, on en retirera plus du double que s'ils étaient convertis en alcool.

5° La finesse est encore une qualité particulière à nos vins: on la reconnaît à une sensation agréable qu'on éprouve en buvant un vin d'une cuvée de choix; il semble que cette qualité dépende d'une sorte de délicatesse dans les molécules constituantes du vin. Cette propriété leur paraît tellement inhérente qu'elle sert à les désigner, puisqu'ils sont généralement connus sous le nom de vins fins de Bourgogne.

J'ai dit qu'elle tenait à la délicatesse des molécules; et en effet, nos vins superfins contiennent moins de tartre, plus de spirituosité, une couleur d'un rouge plus brillant, et différente en tout de celle du gamay qui est d'un rouge tirant sur le violet foncé. Quoique ces propriétés soient en quelque sorte appréciables à la vue, elles le sont plus réellement au goût; c'est le palais qui en reconnaît le mieux toutes les différences, et qui décide en dernier ressort du plus ou moins grand degré de finesse de nos vins.

Les vins qui réunissent à un haut degré toutes les propriétés que je viens d'énumérer, proviennent des vignes que l'on connaît dans le pays sous le nom de *têtes de cuvées*. Tels sont le Chambertin et le clos de Bèze, à Gevrey; à Morey, le Clos de Tart; à Chambolle, les Musigny et les Amoureuses; à Vougeot, le clos magnifique qui en porte le nom; à Vosnes, les Romanée, les Richebourg et la Tâche; à Nuits, le Saint-George; à Aloxe, le Corton; à Savigny, la Batallère; à Beaune, les Fèves et les Grèves; (*p. 254*) à Pommard, les Épeneaux, le clos de Citeaux; à Vollenay, les Champans et les Caillerets; à Mursault, le Santenot; à Chassagne, le Morgeot.

Immédiatement après ces têtes de cuvées viennent ce qu'on nomme dans nos pays les premières cuvées; elles approchent beaucoup des précédentes, mais il leur manque quelque-unes de leurs qualités: c'est à peine appréciable, cependant les dégustateurs savent le distinguer. Ces nuances sont le résultat de la réunion dans la même cuve des raisins de divers climats, qui, quoique provenant des bons terrains en bonne exposition, ne sont pourtant pas d'une nature aussi identique que ceux que l'on récolte dans un même canton. Quand les années sont favorables, les premières cuvées remplacent les têtes de cuvées, et le plus fins gourmets ne sauraient y trouver aucune différence.

C'est à cette cause que l'on doit rapporter ces nuances que l'on observe dans les vins de la côte Nuitonne et celle de Beaune. Dans la première, assez généralement les climats distingués appartiennent au même propriétaire; il

fait une cuvée avec les raisins de la même vigne: il y a alors identité de principes et identité de qualité. Dans le côte de Beaune, il y a un morcellement dans les propriétés vignobles qui est incroyable; il est impossible que les raisins soient partout de même nature: l'amalgame de tous ces produits se fait très-bien dans la cuve. Le vin qui en résulte est excellent, mais il lui manque cette qualité exquise qui distingue si éminemment les vins qui sortent d'un seul et même crû, placé dans une belle exposition, ayant un sol convenable, et emplanté d'un cépage choisi. Si les vins des cantons distingués de Vollenay, Pommard, Beaune, etc., étaient confectionnés avec les (p. 255) seuls raisins provenant de ces terrains, je suis convaincu qu'ils l'emporteraient sur ceux de la côte de Nuits; je n'en veux pour preuve que le vin de Corton et celui de Santenot. Je ne pense pas qu'il y en ait de meilleur dans nos pays.

Après celles-ci viennent les bonnes. Les vins des bonnes cuvées approchent des précédentes, mais ils ont moins de finesse, quelquefois plus de corps, et souvent ils se distinguent par une couleur plus foncée. Les raisins qui donnent les vins de cette qualité proviennent de vignes qui végètent dans un terrain moins favorable et en moins belle exposition; ils ne peuvent jamais équivaloir les premières cuvées, ni les remplacer. C'est ce genre de vin qui s'est trop multiplié depuis trente ans; il est malheureusement trop abondant, et plus qu'une fois il a fait tort à nos vins superfins. A ces qualités examinées superficiellement, on croiroit lui trouver celles des premières cuvées, mais il n'en a ni le mérite ni la valeur.

On donne le nom de *cuvées rondes* à des vins qui proviennent de vignes plantées sur les parties les plus élevées des coteaux, ou tout-à-fait au bas, presque en plaine. Ce sont des noirs ou pineaux qui les fournissent, mais le plus souvent c'est dans des terres compactes, argileuses, mêlées, seulement avec une faible quantité de cette terre qui couvre la partie moyenne de nos bons coteaux; ou si c'est dans les parties supérieures, c'est dans un terrain maigre, pierreux, et n'offrant que la stricte quantité de terrain nécessaire à la végétation. D'après cela, on voit que ni le sol ni l'exposition n'ont pu contribuer à donner de la qualité à ces vins, qui ont cependant de la couleur et du corps, qui manquent de finesse et surtout de bouquet. Il font de vins ordinaires de grande distinction: (p. 256) tels sont ceux de Fixin, Fixey, Marsannay, etc.

Le passe-tout-grain fait, dans les années propices, un excellent ordinaire, surtout si l'on a surveillé avec soin la fermentation dans la cuve. Il présente une couleur d'un beau rouge velouté et brillant, beaucoup de corps, de la

spirituosité, et un bouquet particulier qui n'est pas sans agrément, mais il n'a pas de finesse. Cette espèce de vin a encore un grand avantage; il moins sujet aux maladies que les vins fins, et il peut se garder fort long-temps sans se détériorer; souvent même on a recours aux vins de cette espèce pour soutenir des vins de première qualité qui s'affaiblissent, ou qui tendent soit à l'amertume, soit à l'acétification.

Les villages qui forment ce qu'on appelle l'arrière-côte, parce qu'ils occupent un plant de collines placées derrière la bonne côte; ces villages, dis-je, fournissent en abondance des vins de la qualité de ceux que je viens d'indiquer; mais ils ne sont bons que dans les années très-chaudes: leur exposition sur des sommets plus élevés exige une chaleur intense pour qu'il ait maturité parfaite. On distingue parmi les vins des arrière-côtes, ceux de St-Romain, Meloisey <sup>1</sup> [ <sup>1</sup> *Les vins de Meloisey jouissaient d'une grande faveur dans le XIV<sup>e</sup> siècle: ils étaient vendus presque aussi cher que les Vollenay. Depuis ce temps, ils ont bien déchu.*], Nantoux, Arcenant. On (p. 257) peut classer encore dans cette catégorie, Plombières, Talant, Fontaine, etc.

Le dernier vin est le pur gamay; c'est celui que l'on récolte sur les coteaux de l'Auxois et dans les terres de la plaine, dans l'argile peu mélangée de sous-carbonate de chaux. Les raisins de ce plant, comme je l'ai déjà dit, ne mûrissent passablement que dans les années précoces et très-chaudes: aussi ce n'est que dans ces années-là que le vin gamay a de la couleur et du corps; mais il n'a jamais un grand degré de spirituosité, puisque le vin gamay de 1822, année la plus avantageuse qu'ait eue la Bourgogne, de mémoire d'homme, n'a donné que onze pour cent de son poids d'alcool. Il est des villages où le vin gamay vaut mieux que dans d'autres: ceci tient au sol, à l'exposition, et même à la culture. On doit citer, parmi ces communes, Corcelles-les-Arts, Bligny-sous-Beaune, Couchey, Perrigny-lez-Dijon; mais quoique meilleur, ce gamay ne manque pas moins de finesse et de bouquet.

Les vins blancs offrent moins de variétés que les vins rouges; on n'en peut guère compter que trois, savoir: le Montrachet, le Mursault, et le ordinaires.

Le Montrachet a une si grande supériorité sur tous nos vins blancs, qu'on peut le ranger seul comme *tête de cuvée*. Dans les bonnes années, sa légèreté, son parfum, sa finesse, son extrême délicatesse, beaucoup d'esprit sans sécheresse, une saveur liquoreuse sans fadeur, en font un des meilleurs vins qu'on puisse boire: on s'applique autant qu'on le peut à le conserver incolore, et pour cela on a soin de tenir le tonneau toujours plein; avec cette précaution,

on empêche l'absorption de l'oxygène , qui, en s'incorporant avec le vin, le jaunit et lui fait perdre une partie de son bouquet et de sa légèreté. (p. 258)

Comme le canton qui produit ce vin délicieux est peu étendu, et que d'ailleurs il n'en fournit qu'une petite quantité, il se vend toujours très-cher; et malgré son prix élevé, il est rare que sa vente indemnise le propriétaire de ses frais de culture et de ses avances.

Le Chevalier-Montrachet, le Bâtard-Montrachet, les Mursault, les Blagny, se rapprochent presque tous par leur goût et leurs qualités. Moins fins que le vrai Montrachet, ils sont cependant très-agréables au goût, et fort spiritueux; aussi est-il reconnu qu'ils enivrent très-facilement. On doit placer dans cette classe les vins blancs de Fixin qu'on récolte dans le clos du Chapitre. Il est encore quelques climats, sur le territoire de Dijon, qui donnent un vin blanc que l'on ne peut mettre tout-à-fait sur cette même ligne, mais qui en approche. Les vins blancs de tous ces vignobles sont vendus ordinairement, dans le commerce, au même prix que les vins rouges première qualité de chacune de ces localités.

Les vins blancs communs sont toujours plus ou moins acides; sans corps ni agrément, ils proviennent tous des sols marneux ou argileux qui leur impriment, en quelque sorte, leur médiocre qualité. Dans les bonnes années ils conservent, pendant quelques mois, un peu de matière sucrée qui n'a pas encore subi la fermentation alcoolique, et qui leur donne une saveur légèrement liqueuse. Cette saveur les fait avidement rechercher. Mais qu'ils l'aient ou non, ces vins entrent de bonne heure dans la consommation, et sont à peu près tout bus dans la première année de leur confection.

On pourrait, si on le voulait, conserver pendant longtemps cette saveur sucrée, en faisant ce que l'on nomme, en certains pays, du vin muet. On y parvient par le soufrage, (p. 259) c'est-à-dire en faisant brûler dans le tonneau, au moment où l'on entonne le vin auprès du pressoir, plusieurs mèches de soufre. Toute fermentation est alors suspendue, et le vin conserve toute sa douceur. Au bout de quelques jours on peut le coller, et on est assuré de boire un vin doux, très-clair et limpide. Il est un autre procédé fort simple qui a été indiqué, après de nombreuses expériences sur les moyens d'arrêter toute fermentation vineuse, c'est d'introduire dans le tonneau une livre ou deux de graines de moutarde très-légèrement concassées. Par ce moyen, le vin conserve également sa saveur sucrée, et n'est nullement altéré, par l'addition de ces semences. J'observerai seulement que, pour se servir de l'un ou de l'autre de



ces procédés, il ne faut pas que le vin blanc ait éprouvé même un premier degré de fermentation.

Le vin muet n'est pas point malfaisant, surtout quand il a été collé, et qu'il est dépouillé des substances hétérogènes qui le troublent; il est au contraire fort agréable à boire, et a quelque analogie avec les vins liquoureux du midi.

On a encore conseillé l'emploi du plâtre introduit dans le tonneau de vin blanc, pour le muter. Comme je ne connais pas le résultat de cette expérience, je ne fais que consigner ici ce moyen proposé. Je suis persuadé que l'on pourrait sans danger y avoir recours, car il doit s'opérer une décomposition chimique de ce sel, dont la base s'amalgame avec l'acide tartarique ou avec le malique, et met à l'état libre l'acide sulfureux qui détermine la suspension de toute fermentation.

En résumant ce qui a été tenté pour le mutage du vin, on peut en inférer que le moyen le plus certain de l'obtenir, c'est de dégager dans le vase qui le contient une quantité déterminée de gaz acide sulfureux; que le procédé (*p. 260*) le meilleur pour y parvenir, est de faire brûler un morceau de mèche soufrée dans le tonneau lorsqu'il est mis au quart, d'agiter la liqueur pour qu'elle s'imprègne du gaz, de recommencer l'opération lorsqu'on l'a rempli à moitié, enfin de la faire une troisième quand il est aux trois quarts. A chaque soufrage il faut avoir grand soin de ne pas laisser tomber la mèche brûlée dans le vin, parce qu'elle pourrait lui communiquer un mauvais goût.

Je parlerai plus loin de l'utilité du mutage dans quelques cas de maladies des vins. Ce que j'ai dit ici suffit pour apprendre aux propriétaires des vignobles de cépages blancs, l'art de se procurer un boisson agréable, surtout dans les mauvaises années, où le vin blanc ressemble plus à du verjus qu'à du vin.

*(pp. 240-260, complete)*

::

## CHAPITRE PREMIER.

De la nature du sol des bons vignobles et de leurs produits.

La base de nos coteaux est une roche calcaire qui varie dans ses principes, selon les différens courans qui l'ont formée. La connaissance intime de cette roche est, à mon avis, un des points les plus utiles de l'étude de notre sol. Il est à croire que la quantité plus ou moins pure du sous-carbonate calcaire qui constitue la masse de nos montagnes, influe singulièrement sur la formation de la terre végétale, ce qui ne fait que confirmer l'opinion du célèbre sir Humphry Davy, que les sols paraissent devoir leur origine aux décompositions des roches. *(p. 4)*

Cette manière d'envisager la nature du sol sous le rapport des substances qui en composent la base, pour expliquer la différence qu'on remarque dans les produits, me paraît entièrement neuve.

Tous les agronomes sont d'accord que les différentes roches se décomposent, se réduisent en une poussière plus ou moins tenue; que cette poussière se combine avec d'autres substances, se mêle avec une quantité plus ou moins grande de débris organiques; et que ce mélange constitue, à proprement dire, la terre végétale, dont la qualité varie en raison de la bonne proportion des principes. Mais personne, je crois, n'a appliqué les connaissances locales de la base des coteaux à la théorie agricole, et n'a fait remarquer que l'identité de tels ou tels produits, ou la différence de ces mêmes produits n'étaient que le résultat de la décomposition des roches analogues dans le premier cas et différentes dans le second.

On a fait à cette théorie une objection qui, au lieu de détruire le principe que je viens d'énoncer, ne fait que le confirmer. Il croit, a-t-on dit, des vignes plantées dans un sol granitique comme l'Ermitage, auprès de Tain, ou composé de cailloux roulés quartzeux comme celui de Châteauneuf du Pape, de la Nerthe, de la Gaude, etc., ou formé de schiste comme celui de la Malue près Toulon, etc., qui donnent des vins excellens. Je suis bien éloigné de nier cette vérité; mais chacun de ces vins a une qualité particulière, une saveur absolument différente les uns des autres; aucun d'eux n'a de rapport avec ceux de notre

côte pour le goût. C'est donc le sol qui leur imprime leurs propriétés natives et qui les fait différencier entre eux. (pp. 3-4)

::

### ﴿ Yields ﴾

Ainsi la moyenne de tous les vins du canton de Nuits serait de dix-neuf hectolitres et demi par hectare, mais cette proportion serait très-fautive. Les bons vins n'excèdent pas huit à dix hectolitres par hectare, surtout dans la plupart des climats de la ville de Nuits, de Vosnes et Vougeot; en sorte que tout l'excédant doit se reporter sur les vignobles de qualité inférieure; et ici on doit encore diviser ces vignobles en deux classes: ceux des arrière-côtes qui donnent de vingt à vingt-quatre hectolitres par hectare, année (p. 48) commune, et ceux de la plaine qui fournissent au-delà de trente hectolitres. Il est peu de vignobles, dans toute la Côte-d'Or, plus précieux que ceux de Vosnes, Vougeot et Nuits; et cependant, la récolte en est si incertaine, qu'on n'a pu évaluer qu'à un taux très-faible le revenu d'une ouvrée de vigne; à Vosne, il n'a été porté qu'à onze francs trente centimes; à Nuits, à huit francs quatre-vingt douze centimes; à Vougeot, comme il n'existe qu'une seule espèce de vin superfin, le revenu d'une ouvrée a été fixé à dix-neuf francs soixante dix-sept centimes, somme bien peu considérable si l'on ne considère que la réputation du vin du clos, mais bien suffisante en raison de l'éventualité de la récolte. (pp. 47-8)

::