

🌿 *Bordeaux* 🌿

🌿 *Bordeaux* 🌿

NICHOLAS BIDET (1709-1782) was a patriot of the province of Champagne, with a ferocity that is a little startling to us now. Which perhaps is to say only that he took questions of prestige as seriously as the French so often do, and Champagne simply came first: “*Champagne ma patrie*”, as he so often puts it.

But on the other hand, while perhaps the Burgundians and the *Champenois* wouldn't really have declared war with each other - had either possessed an army with which to do so by this point in French history - purely over the question of who produced the more refined and healthful wine, they certainly talked that way at the time.

And had Marie-Antoinette said to Bidet, who was her sommelier, “*Let them drink Champagne!*”, I suspect he would have tried to represent this as a royal decree.

So in the first edition of Bidet's *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, la façon de le faire, et la manière de la bien gouverner* (1752), it is hardly surprising that he was interested almost exclusively in explaining how things were done in Champagne. After all, what was different, could only be worse.

What is surprising, is that by the second edition (1759), he should have thought that what was different, should at least be studied.

I have no idea why this change occurred; possibly it was the influence of his editor, Duhamel du Monceau. In any case, at some point in the late 1750's, he actually *asked* the actual people who did the work of viticulture and wine-making in the various regions of France, what it was that they did, & why. This may sound simple enough to us now, but I can't think of anyone before him who had ever done that on a national scale, not just in France, but anywhere else.

So the second edition of his *Traité* was more than eight times as long as the first; and a remarkable percentage of that increase was due to the response he received from “*M. de Navarre, de l'Académie des Sciences de Bordeaux, & Conseiller de la Cour des Aides de la même Ville...*”.

About M. de Navarre, I otherwise know nothing; but his treatise on the wines and viticulture of Bordeaux is certainly the earliest such printed work known to me; and surely that's all that needs to be known to justify its posting here.

Unfortunately, despite some intriguing hints here and there, he really says not much at all about wine-making. Perhaps Bidet thought his winemaking was unmentionable, and therefore did not publish what he had to say about it; more likely, since Bidet reproduces so many other wine-making descriptions of which he obviously disapproves, de Navarre may have had nothing to say about wine-making to begin with. So Reboul's description of wine-making in Bordeaux, posted elsewhere on this site, remains the earliest I know of.

But de Navarre does have a good deal to say about the qualities of Bordeaux wines; and not the least interesting part of what he has to say is, that what he has to say bears so little resemblance to anything we are now supposed to think.

Thus I have reproduced this section of his comments in its entirety, the only excisions being a few comments of Bidet's I thought would be pointlessly confusing, since the point here is to present de Navarre's text in and of itself.

And I've added to that de Navarre's extensive discussion of soils, since this has blossomed into such a wonderfully profitable obsession of the *Bordelais* since his time, and certainly in our own; and his related discussion of grape varieties, particularly since so much other information of interest is scattered about within all of this.

For anyone interested in the rest of de Navarre's commentary, and for that matter in the rest of Bidet's extremely interesting work, it is fortunately the case that a modern facsimile reprinting of Bidet's *Traité*, & in the important 2nd edition, is available, something that unfortunately cannot be said for virtually any other text on this site.

The publisher's web address is: <http://www.introuvables-vin.com/>



❧ *The qualities of the wines of Bordeaux* ❧

En Guienne, le vin de Queiries (*p. 268*) a la supériorité sur celui des autres Palus de la Guienne; il a plus de délicatesse, on lui trouve même un goût ou parfum de violette qui le distingue. Ce n'est pas le seul vin qui ait un parfum particulier, le vin du Cap Breton a un goût marqué de framboise. Il a un autre avantage considérable, il peut être mêlé avec le vin de Grave, pour augmenter la couleur, sans diminuer la délicatesse.

C'est ... dans cet objet que les Marchands l'achètent, parcequ'ils trouvent un intérêt considérable à couper le vin, qui ne leur coûte que 400 livres ou environ, avec du vin de 1500 livres à 2000 livres qu'ils envoient à leurs Commettans, après y avoir fait leur opération.

Le prix du vin des autres Palus, dont on a parlé, est de deux à trois cens livres, même quelquefois un (*p. 269*) peu au-dessus, principalement celui de Montferrand, & même celui d'Ambès, qui depuis quelques années a gagné le dessus. Le vin de Médoc est distingué par sa sève, qui lui est particulière.

Le Medoc est un canton qui est en faveur: le vin qu'on y recueille est fort en vogue & du goût des Anglois. Les Propriétaires de nos Graves ont vu, avec jalousie, cette faveur que les vins de Medoc ont pris depuis trente ou quarante ans. Le vin, en Medoc, est fort bon & fort estimé, mais le raisin n'y est pas bon à manger. Le raisin d'entre deux mers est fort bon à manger, & son vin est au-dessous du médiocre.

Dans nos Graves qui avoisinent le haut Médoc, il y a des vins estimés & de prix, tant en blanc qu'en rouge, comme à Blanquefort & quelques Paroisses voisines. (*p. 270*)

Les vins connus sous le nom de côtes, sont ceux qui viennent sur la pente des côteaux; ce vin de côte est du vin blanc; ce qui n'exclut pas qu'en certains côteaux il n'y ait aussi des Vignes rouges, même qui dans quelques-uns donnent des vins de prix, par exemple dans le Froncadois, où l'on recueille abondamment du vin du prix le plus

inférieur. Il y a un côteau très élevé, qu'on nomme *Canon*; ce vin de Canon est excellent, & ressemble beaucoup au bon vin de Bourgogne, il se vend quelquefois jusqu'à huit & neuf cens livres le tonneau. Quant au vin blanc de côte, celui de Blaye & de Froncadois font du moindre prix; ils se vendent vingt à trente écus le tonneau. Celui de Bourges & de Cusaqués, dix, douze & quinze écus, ainsi que le vin d'entre deux Mers.

On appelle les vins blancs de (p. 271) Côte, *Vins de primeur*, & l'on confond communément dans ce nom les vins doux, mais c'est mal-à-propos. Les Vins de primeur, sont ceux que l'on achete & transporte dans la première saison, d'abord après vendange; tels sont ceux du Blaisois, Bourges, Cusaqués, Froncadois, que l'on prend pour la Bretagne, & certains autres lieux. Ces vins ne sont doux et liquoreux, qu'autant qu'ils viennent d'être faits, & sont encore en moût. Quinze jours après ils perdent leur liqueur; une partie des vins d'entre deux mers sont encore dans le même cas, quoiqu'on y tâche toujours, autant qu'on le peut, de le faire en ne vendangeant qu'à diverses reprises, & ne coupant que les raisins qui ont beaucoup de maturité. Il y a certaines années où la faveur des saisons leur procure ce succès; mais il est assez rare. Au-dessus de Cadillac, (p. 272) comme à Loupiac, Sainte Croix du Mont, ce sont encore des vins de Primeur, qui conservent mieux leur douceur, qui est très agréable; ces vins se vendent beaucoup plus que les précédens.

Dans le haut Païs, comme Aiguillon, le Port Sainte Mairie & Clairac, les vins sont doux, mais le liqueur en est d'un doux moins relevé & un peu meilleur.

Les vins blancs de la Dordogne, comme ceux de Sainte Foy, Bergerac, sont des vins de Primeur; ce sont des vins véritablement doux, d'un goût suave, relevé & parfumé; ce sont des vins de côte. On leur reproche d'être mixtionnés & coupés avec du fyrop. Dans le nombre des vins doux, sont sans doute ceux de Barsac, Preignac, Langon: leur douceur a cela de particulier, que non-seulement elle est mêlée avec beaucoup de force (p. 273) ou esprit; mais que cette douceur le maintient & augmente à mesure qu'on le garde. Ce ne sont pas des vins de primeur, c'est-à-dire qu'ils ne se vendent pas dans la première saison, soit parcequ'on les a vendangés tard, soit

parcequ'ils se perfectionnent dans les celliers, & y augmentent de prix quand ils sont vieux. Ce vin, gardé vingt et trente ans, devient égal ou supérieur aux vins d'Espagne, de Canarie & de Malaga, & on les appelle *Vins de l'arrière saison*, ainsi que tous ceux qu'on ne vend que vers le mois de mars, ou plus tard.

Les vins rouges sont de deux sorts: les vins couverts, tels que ceux des Palus, & ceux qui le sont moins, tels que les vins de Graves. Les terrains où on les recueille leur donnent par leur nature cette couleur plus couverte, plus noire dans l'un (p. 274) & moins dans l'autre. Diverses causes se joignent & concourent à donner plus ou moins de couleur: la qualité des Cépages, la manière de faire le vin, le temps plus ou moins long qu'on le laisse cuver, la saison qui a régné sur le vin, car il se trouve un grand nombre de nuances dans le vin rouge, sans y comprendre celle que certains Propriétaires & Cabaretiers lui donnent par le mélange, qu'ils en font avec le blanc.

Les Marchands qui nous achètent des vins rouges pour l'Étranger, insistent principalement sur deux points sur lesquels il est bien difficile, ou pour mieux dire impossible, de les satisfaire: ils demandent toujours plus de délicatesse dans les vins de Palus & plus de (p. 275) couleur dans nos vins de Graves: mais comment les contenter? puisqu'il est de règle générale & infaillible que plus le vin est chargé en couleur, moins il a de délicatesse.

La forte couleur du vin rouge en exclut infailliblement la délicatesse, & réciproquement nos vins de Graves ne peuvent jamais avoir la couleur foncée & noire de nos vins de Palus, & ceux-ci ne peuvent jamais avoir la délicatesse de nos vins de Graves; c'est pourtant ce qu'exigent nos Marchands de Vin, quoiqu'ils sachent bien qu'ils demandent une chose impossible. Cette mauvaise-foi de leur part, pour procurer un prétexte de chicaner sur le prix du vin, produit un mauvais effet. Le Propriétaire du vin de Grave le drogoue en le faisant, (a) (*Quelques uns mettent dans la cuve, du jus de cerise noire, ou du jus de pruneau; quelques autres sont allez extravagans pour y mettre de la poudre à canon.*) ou le mixtionne ensuite (p. 276) pour le noircir (a) (*Ils le coupent avec du vin de Palus le plus couvert & le plus mât.*), & le Propriétaire du vin de Palus le fait souvent cuver trop peu (b) (*Ce qui fait qu'il ne se conserve par longtems.*). On y mêle de l'esprit de

vin pour lui donner du feu & de la délicatesse; ce qui fait toujours une mauvaise fin.

C'est donc certainement une bizarrerie de leur part, ou plus vrai-semblablement pour se défendre sur le prix, qu'ils font cette difficulté; ce qui, après tout, ne vient pas à bonne fin: car cela engage divers Propriétaires à droguer & mixtionner leurs vins pour les colorer plus ou moins, & donner de la délicatesse à ceux à qui la nature la refuse.

Le vin se trouve toujours meilleur vin dans les années abondantes, que dans les années de disette. La raison de cela est aisée à appercevoir; (*p. 277*) cette abondance prouve que la saison s'est bien comportée; que le tems a observé toutes les gradations convenables pour la Vigne, que le froid, le chaud, la pluie, la sécheresse se sont succédés à propos. Le vin a donc dû être de meilleure qualité.

Il faut cependant en excepter le cas où cette abondance provient de pluies excessives, survenues peu après les vendanges, ainsi qu'il arriva dans le Bordelois en 1742, parcequ'alors l'abondance provient d'une sève trop lavée & remplie d'eau, qui n'a pu se perfectionner par le tems & la chaleur; le vin n'a alors ni corps ni couleur. (*Volume II; pp. 267-277*).

::

🌿 *Bidet explains his project* 🌿

Je n'aurois pas entrepris cet Ouvrage, si je ne m'étois flatté de recevoir, des Vignobles étrangers à celui de Champagne ma Patrie, des instructions sur la nature de leur terrain, l'espece de Plant de Vigne qu'on y cultive, & la maniere de façonner les Vignes.

Plusieurs Cultivateurs dans différentes Provinces ont eu la complaisance de m'envoyer leurs remarques; elles ne sont pas en aussi grand quantité que je l'aurois désiré: mais toutes (*p. 92*) & telles que je les ai reçues, je les donnerai au Public, à mesure que je traiterai la matiere qu'ils traitent eux-mêmes.

J'espere que les Auteurs de ces Mémoires ne défaprouveront pas les réflexions que j'ai cru devoir y joindre, & dont je les ai entrecoupés. Je commence par celui de M. de Navarre de l'Académie des Sciences de Bordeaux.

¶ *& M. de Navarre's text begins:* ¶

De la convenance des différens terrains avec les différens cepages.

Pour bien répondre à ce que présente cette question, il faut la diviser en deux. 1°. Si tout terrain qui est propre à la Vigne blanche est propre à la rouge, & réciproquement. 2°. Si, en présupposant un terrain propre à la Vigne rouge, tout cepage rouge y conviendra & y réussira également; & pareillement, si tout cepage blanc (p. 93) conviendra également dans un terrain présupposé propre pour la Vigne blanche.

Sur la premiere question.

Il paroît, par nos attentions continuelles à arracher dans nos graves, à la persuasion des Marchands, les Vignes blanches qui s'y trouvent mêlées avec les rouges, que nos Ancêtres les y avoient mêlés indistinctement dans le même terrain. Ils jugeoient donc que le même terrain est propre aux unes & aux autres; & ils persistoient dans ce même sentiment, puisqu'ils ont laissé à leurs successeurs le soin d'y faire ce changement.

Quand nous faisons nous-même ce changement, c'est pour deux raisons: la premiere, parceque les Marchands nous persécutent pour qu'il n'entre que du raisin rouge dans le Vin qu'ils nous achètent, (p. 94) & la deuxième, parcequ'il est impossible de vendanger séparément le blanc & le rouge, sans gâter beaucoup de raisin, en faisant entrer deux fois les Vendangeurs dans les Vignes.

[...] (p. 95)

Dans les côtes ou côteaux de Blaie, Bourges, Fronçadois entre deux Mers, &c. les cepages rouges & les blancs sont confusément & indistinctement mêlés ensemble, (p. 96) quoiqu'en vendangeant on sépare les rouges d'avec les blancs.

Dans le Canton de Macaire, à sept lieues environ de Bordeaux, il y avoit autrefois de la Vigne rouge & de la Vigne blanche; on en a extirpé peu à peu la blanche, enfort qu'il n'y reste plus que la rouge; on y fait du Vin fort couvert.

C'est pas l'affiette & l'élévation de nos Côteaux, où nous faisons nos Vins doux, qui leur donnent la liqueur (qualité qui n'est pas bonne pour les Vins rouges), puisque le Vin de Carion, qui est très estimé, se recueille sur un côteau très élevé du Froncadois, & n'a aucune liqueur ou douceur.

S'il arrive quelquefois, & surtout dans certains Cantons, que des Propriétaires arrachent ou greffent leurs Vignes blanches pour n'avoir que des rouges; ce n'est pas que le terrain convienne mieux aux Vignes (p. 97) rouges qu'aux blanches; c'est parcequ'ils s'apperçoivent que les Commiffionnaires de leurs Marchands ordinaires, qui n'achetoient que du Vin blanc, ont changé de goût, & n'en demandent plus que du rouge: c'est ce que j'ai vû arriver en différens Cantons. On peut conclure de tout ce qu'on vient de dire, que le même terrain convient aux Vignes rouges & aux Vignes blanches.

On pourroit dire, au contraire, qu'on évite avec soin de mettre ou laisser des cepages blancs dans les palus, parceque le Vin blanc n'y est pas bon. On peut dire la même chose du Medoc, où le Vin blanc n'est point du tout estimé: d'où l'on peut inférer que tout terrain n'est pas indifféremment bon pour les cepages rouges & blancs. La question n'est donc pas résolue; il faut donc attendre de nouvelles (p. 98) observations pour la décider absolument.

Sur la seconde Question.

On est assez généralement & assez raisonnablement persuadé que le mélange de divers cepages contribue essentiellement à la bonne qualité du Vin: c'est pour cela que de tous tems, on a mêlé dans les mêmes terrains toutes fortes de cepages qui doivent être vendangés ensemble. En Querci, où l'on fait de bon Vin, & qui souvent réussit

mieux dans nos Colonies que nos Vins de Palus, & dont on fait quelquefois à Bordeaux des provisions pour la table, on mêle avec affectation une multitude innombrable de cepages différents, dans la persuasion où l'on est, que ce mélange contribue essentiellement à la bonté du Vin. Il n'y a donc point, ce me semble, d'inconvéniens, mais au contraire de l'avantage, à mêler dans un même Vignobles différens cepages.

On peut dire au contraire, que dans nos Palus de Queries, on plante dans les terres les plus éloignées de la Riviere, & où le terrain est le plus sec, les cepages qui par leur nature mûrissent plus tard, tels que les deux especes de verdot; & dans les lieux les plus proches de la Riviere, & par conséquent les plus humides, le gros Vilain, c'est-à-dire tous les autres cepages ordinaires, qui par leur nature meûrissent plutôt. Par ce moyen, on se procure la facilité de vendanger le tout en même-tems. Le Maffoulet est un raisin qui fait de bons Vins rouges, dans nos graves; il ne vaut rien dans nos palus.

Le Pelaouille est ordinairement en cepage très peu estimé; il réussit (*p. 100*) très bien, & fait de bons Vins dans le bas Medoc.

Le petit verdot réussit très bien dans nos palus, il ne donne presque rien dans nos graves, & mûrit très difficilement. Quant au raisin blanc, le cepage qu'on appelle la folle, & dans le Bordelois l'enrageat, fait de très bons Vins à Sainte Foi, Bergerac, & quelques autres Cantons. Généralement dans nos graves, il fait tout le contraire: d'où il suit qu'il y a deux attentions à avoir quand on plante un champ en Vigne; favoir la nature du terroir, & la nature du cepage qu'on y met, puisque l'un & l'autre influent sur la plus prompte & plus tardive maturité du raisin, & sur la meilleure ou plus mauvaise qualité du Vin. Surquoi il se présente une conjecture qui paroît raisonnable; c'est qu'il faudroit séparer en différentes portions les cepages, (*p. 101*) dont la nature est de mûrir plutôt, & ceux qui mûrissent plus tard, pour pouvoir vendanger les uns & les autres, au tems de leur maturité. Par cet expédient, on se seroit pas obligé, comme l'on fait communément, d'attendre la maturité du plus grand nombre qui meurt plus tard, pendant lequel tems les plus hâtifs se pourrissent en s'égrainant, & tombent; & l'on en sauveroit beaucoup des mains des Païsans & de leurs Enfans, qui en mangent une grande quantité.

Il est vrai qu'il restera encore à réfléchir & à s'éclaircir par l'expérience, quelle portion de ces Vins vendangés séparément il faut mêler ensemble, pour faire le Vin le mieux conditionné. (*Volume I, pp. 91-101*)

[...]

Il y a peu de fortes de terre, dans lesquelles on ne puisse planter de la Vigne, quoiqu'elle végete avec plus de force dans les unes que dans les autres; qu'elle dure plus ou moins dans différens terrains, &c. On a, dans la plus grande partie de la Guienne, tant de prédilection pour avoir du Vin à vendre à l'Etranger, qu'il y a peu de terres qu'on n'y trouve propres.

Celles qui, plus généralement dans ce Pais-ci sont plantées en Vignes, sont les palus, les graves & les côtes, & même certaines plaines; au moyen de quoi il semble qu'il n'y ait que les vallons d'exceptés; (*p. 117*) encore y en a-t'il beaucoup de plantés en Vigne, à cause du Vin, quoique de mauvaise qualité, qu'ils donnent en abondance. Les palus sont distingués de tous les autres terrains, parcequ'ils sont plus abondans. Les palus sont un terrain mêlé d'argile & de sable, & d'ailleurs engraisfé par des matieres grasses qu'y fournissent les Rivieres, qui n'en manquent jamais, ainsi qu'on le voit par le limon qu'elles laissent partout. Nos palus les plus renommés sont les Queries, le Montferand, Lambez, Cufagues, Bouillac, la Souye & quelques autres.

Nos graves, dans le Bordelois & dans le Medoc, sont un terrain maigre, graveleux, & presque couvert de cailloux; terrain impropre à toute autre Plante qu'à la Vigne.

Nos palus de Queries, Montferrand, &c, donnent le meilleur (*p. 118*) Vin, & en plus grande abondance que celles qu'on appelle Bâtardes, parceque leur terrain, gras & limoneux, se trouve mêlé avec de la grave, ce qui en diminue la couleur, ainsi qu'on en trouve en Cufagues & ailleurs.

Nos graves ont un terrain graveleux & parfémé de cailloux; mais il ne faut pas compter que celui qui en est le plus rempli donne toujours le meilleur Vin: il arrive quelquefois qu'il se trouve dans le terrain où il y en a moins. Il faut donc qu'il y ait quelque chose dans la nature

du terrain, qui soit indépendant du plus ou du moins de cailloutage, & que d'ailleurs l'exposition influe de quelque chose, comme on l'expliquera dans la suite, ainsi que diverses autres circonstances.

Les Côteaux dont nous avons parlé, & sur lesquels on recueille (p. 119) le Vin de côte, ont des terrains différens les uns des autres; car dans les uns la terre est grasse & mêlée de cailloux; dans les autres le rocher est assez près de la surface; quelquefois c'est du sable & de la pierre ou du caillou. Le grand inconvénient de ces côteaux, c'est qu'il arrive quelquefois que des pluies fortes & abondantes entraînent la terre, déchauffent même & déracinent les Vignes; alors il faut reporter la terre dans les endroits d'où elle est descendue, ce qui coûte des frais assez considérables.

On y trouve quelquefois un terrain tout différent de ceux dont nous venons de parler; car à S^{te}. Croix du Mont, le fond est un lit fort épais de coquillage, surtout des coquilles d'Huîtres. Il est, comme l'on voit, de même nature que celui dont parle M. de Reaumur, (p. 120) dans un Mémoire de l'Académie pour l'année 1720, & dont on se fert dans la Touraine où l'on en trouve pour amander les terres. On appelle ce terrain une Faluniere, d'où l'on tire le Falun. Le fameux Bernard Palissy est le premier qui en ait parlé dans son Livre intitulé du Jardinage, Discours sur la nature des eaux & fontaines, & de la Marne, &c. in-8° imprimé en 1580.

Les plaines qui sont au bas de ces côteaux, ne donnent pas ordinairement du Vin aussi bon que celui qui croît dans les lieux les plus élevés: mais la nature différente de diverses plaines fait des exceptions à cette règle.

Les Vins réussissent très bien dans les terrains pierreux; tels sont ceux de Beaune en Bourgogne. Il y en a beaucoup à Barsac, Preignac & Langon. On voit des terrains (p. 121) sablonneux qui donnent aussi de très bons Vins, ceux du Cap Breton, de Gerançon, &c. mais tous les sables n'ont pas la même propriété. Dans la voisinage de la Mer, sur les côtes de Saintonge, aux Iles de Rhé & d'Oleron &c. il y a des terrains salés où l'on recueille une quantité de Vins surprenante; il est à la vérité au-dessous du médiocre, puisqu'on en fait des eaux-de-vie; un journal donne quelquefois jusqu'à sept ou huit tonneaux de Vin.

Les terres argilleuses font bonnes ou mauvaises pour les Vignes; c'est ce qu'il faut distinguer: celles qui font argilleuses jusqu'à la surface ou bien près au-dessous, ne valent rien, surtout quand l'argille est fort tenace & visqueuse; les jeunes racines ne peuvent y pénétrer ni s'étendre: mais quand l'argille est à trois ou quatre piés de profondeur; (p. 122) enforte que les racines n'y atteignent pas; cette terre lui convient très bien, elle se ressent sans doute de la terre argilleuse.

Au reste, il n'est pas indifférent de savoir qu'il y a diverses especes de terres argilleuses, dont les unes font plus propres pour les végétaux que d'autres: on peut s'en instruire dans l'Auteur des Elémens du Commerce, tom. 1, au chap. 3 de l'Agriculture, & en divers autres Auteurs.

Les terres fortes font une espece de terre argilleuse; elles ont des inconvéniens, en ce qu'elles font difficiles à travailler. A la vérité, la Vigne y croît bien, pousse du bois, sa feuille en est verte, elle dure long-tems; mais le raisin y est insipide & peu vineux.

Les terres marneuses, où la marne est épaisse & abondante jusqu'à la surface, font infertiles pour tous (p. 123) les végétaux, par conséquent pour la Vigne: mais quand la marne est à trois ou quatre piés au-dessous, la Vigne y réussit très bien, ainsi que le blé; parcequ'il se trouve toujours un mélange de marne avec la terre qui est au-dessus; c'est par elle que la Chalosse, qui abonde en marne, est une source inépuisable de blé & de Vin. A la vérité le Vin n'y est pas d'un grand goût, il ne faut pas s'en étonner, les terres grasses donnent des fruits abondans, mais non pas les meilleurs, à la différence des terrains maigres. Les terres marécageuses & où l'eau séjourne, ne valent rien pour la Vigne; le terrain n'y a pas de solidité & de liaison; non-seulement le Vin n'y est pas bon, mais même la Vigne n'y dure pas. Ce terrain n'est cependant pas impropre pour la végétation, car l'Aune & le Frefne y viennent très bien. (p. 124) Les terres où la craie est abondante, & assez intérieure pour ne pas arrêter les racines de la Vigne, lui conviennent: elles font communes en Champagne, où l'on fait que le Vin est excellent.

On trouve assez ordinairement de l'aliôs dans nos meilleurs graves, même dans ceux de Medoc. Cet aliôs est une masse compacte, une composition, un mélange de sable, d'argile & de gros cailloux.

Les racines de la Vigne ne fauroient la pénétrer; mais quand il se trouve au-delà de leur portée, loin de leur nuire il désigne un terrain très propre pour la Vigne.

Plusieurs personnes prétendent que cet alios est une espèce de tuf. Le tuf est une espèce de terre dure & compacte, qui se trouve communément dans nos Landes, & que l'on y regarde comme l'ennemi mortel de toute végétation; parcequ'il (p. 125) est impénétrable aux racines, qui doivent avoir la liberté de s'étendre. Ce n'est pas ordinairement une masse fort sèche & dépourvûe de toute substance; c'est un mélange, ou composé, de sable, d'argille, & d'une infinité de petits cailloux, qui semble n'être que la graine ou semence du cailloutage. Les couleurs qui y sont répandues, sont le jaune, le brun & le noir: mais ce même tuf, tiré de la terre & exposé pendant un tems à l'air, aux pluies & à la gelée, se dissout & se divise, enforte que si on remplit les creux d'où on l'a tiré, approfondis de quatre ou cinq piés de la terre qui étoit à la surface, & qu'on les couvre par-dessus de cet alios dissout, les végétaux y réussissent.

Le tuf a donc quelque ressemblance avec l'alios; mais l'alios en diffère en ce qu'il ne se dissout que (p. 126) bien difficilement à l'air, à la pluie & à la gelée; ses couleurs sont moins foncées que celles du tuf. Ce qu'on appelle blanche en Xaintonge, & qui y rend beaucoup de terrains infertiles, est de même nature, & ressemble beaucoup au tuf.

[...] (p. 127)

En Guienne on distingue les Vignobles par rapport aux terrains où ils sont plantés, en montagnes, en côteaux, plaines & vallons. Les côteaux sont les plus heureux pour les Vignes. Deux raisons leur font donner la préférence. 1°. L'eau ne s'y arrête pas, & cette Plante n'en demande que médiocrement. Les années pluvieuses peuvent donner beaucoup de Vin, mais elles ne le donnent jamais bon. 2°. Les côteaux, aisément desséchés par l'écoulement facile des eaux, sont très peu sujets à la gelée, qui ne fait impression que sur les terres humides. Les côteaux ont cependant leurs inconvéniens, en ce que les pluies fortes & abondantes découvrent & déchauffent les Vignes, & entraînent la terre: il n'y a d'autres expédiens pour les prévenir, que de faire des tranchées & des treillages forts de distances en distance, pour (p. 128) arrêter l'écoulement des terres; & de remède, que de

rapporter les mêmes terres sur les Vignes déchauffées, ce qui occasionne de grands frais. La Montagne est moins favorable, parceque le terrain y étant plat & de niveau comme dans la plaine, l'eau s'y arrête & séjourne. 3°. La Vigne y est exposée à la violence des vents impétueux & à l'excessive chaleur des rayons de Soleil.

[...]

La Plaine exposée au Nord, est moins sujette à l'humidité que celle qui est exposée au Midi, pourvu qu'elle ne soit pas privée des rayons du Soleil dont elle a besoin, & par-là elle est moins sujette à la gelée; mais la Plaine est toujours plus mouillée & plus humide que les côteaux. *(p. 130)*

Le vallon est toujours humide; c'est le réceptacle des eaux de Montagnes & des côteaux élevés, qui le privent ordinairement de rayons du Soleil & du cours de l'air. Les Vignes s'y gèlent aisément; le Vin n'y est presque jamais bon; le raisin y meûrit tard & difficilement. En général, les lieux les plus élevés sont les moins sujets à la gelée, & les lieux les plus bas sont ceux qui en souffrent davantage: le contraire arrive pourtant quelquefois, comme nous l'avons vû dans le Bordelois en 1754: ce sont des circonstances particulières qui occasionnent cet événement. La raison qu'on en a donnée, c'est que dans les lieux élevés les Vignes ont poussé de bonne heure, & celles des lieux bas, plus tard; c'est la gelée des 17 & 19 Avril qui fit tout le mal. D'autres circonstances particulières ont contribué *(p. 131)* au dégât qu'a fait la gelée en divers Cantons. Les Vignes qui étoient couverts d'un bois du côté du Nord ont été gelées, parceque l'air & le vent n'y ayant pas un cours libre, ont conservé leur eau & leur humidité. On fait que la gelée ne gâte que ce qui se trouve humide. *(Vol. I, pp. 91-131)*

::