

🌿 *Beaucoup d'esprit dans le vieux Bordeaux* 🌿

🌿 *Plenty of spirit in old Bordeaux* 🌿

**T**his little text, or pair of texts, is rare, and intriguing for a number of reasons. The first is that there is no earlier publication known to me that describes wine-making in Bordeaux in comparable detail. The second, is that the wine-making it describes is so startlingly different, in several key respects, from anything we would now think of as traditional for that region.

The text appeared first in an English-language edition, published simultaneously in Edinburgh and London under the following title: “*Classification and Description of the Wines of Bordeaux. To which are prefixed, notices of the history and culture of the vine, process of making wine, &c. By M. Paguierre, ancien courtier de vin. William Blackwood, Edinburgh: and T. Cadell, London. MDCCCXXVIII.*” This was followed by a French edition of the identical text in 1829, which has permitted me to present the following selections in both French and English, in parallel columns.

The publisher’s preface to the British edition explains as follows:

“ADVERTISEMENT.

A friend of the Editor being in Bordeaux, during a part of the year 1825 and 1826, happened to see, in the hands of M. Paguierre, a retired Wine-Broker, a well digested set of memoranda, on the subject of the Wine Trade. It appeared to him, that this was a sort of information much required in this country, and he therefore suggested to M. Paguierre, to add to the memoranda in his Carnet a preliminary chapter on the culture, the preparation, and the management of Bordeaux wines, and to send the whole to this country for publication. The result is now offered to the Public nearly in the words of M. Paguierre, who himself superintended the translation in Bordeaux; the Editor hopes this will account for some errors in idiom which have been allowed to remain.

An Appendix has been added, containing information which has been obtained from other sources.

*Edinburgh, 1st March, 1828.*”

A similar preface appears in the French edition, with a subsequent note which presents the entire French edition of the book as being a translation of the English one, as clearly it is not; the two have simply been brought into agreement with each other. Equally clearly, the English edition is a translation from a French-language original, to the point of being pretty consistently amusing: for example, the better grade of Bordeaux wine is distinguished by “*giving a gentle heat to the stomach, and not getting too quickly into the head*”, while the importance of experience in tasting it is “*to avoid carefully the embarrassing oneself with such as have been mixed or brewed together, either to heighten or diminish the price*”; and so on. Since the editor comments in his (English) introduction on these “errors in idiom which have been allowed to remain”, it gives support to the image of a slightly cranky but quite authentic Paguierre, who is exactly as he is described as being, a retired Bordelais *courtier de vin*, perhaps like Brillat-Savarin, a stickler for a fantasy of English style entirely of his own invention.

So, all told, I’m inclined to accept the book as being what it says it is, which matters only because it mentions some startling procedures: perhaps the most striking of these is the “*mère-cuve*”, which he describes as being critically important, particularly for the first growths. This consists of a separate fermentation tank into which, after *triage*, only the very best grapes are put, destemmed but uncrushed, in layers 15 to 20 inches deep; two gallons or so of old Cognac or Armagnac are then sprinkled on top; another layer of grapes is added, more brandy is added; and so on until the tank is full, whereupon another 2-4 gallons of strong eau-de-vie is added; the tank is then sealed, and allowed to ferment undisturbed for three weeks to one month. (The remainder of the vintage is crushed but is *not* destemmed, and allowed to ferment in a normal manner for 8-12 days.)

Not that there’s anything irrational about such a “*mère-cuve*”, assuming some very good friends in the distilled spirits trade; the brandy would of course raise the alcohol of the finished wine, and adding alcohol at the beginning, rather than acquiring it by the fermentation of added sugar, would, in an indigenous-yeast fermentation, possibly even help discourage apiculate spoilage yeast such as *Kloeckera*, generally less tolerant to alcohol than *Saccharomyces*. However, and be all this as it may, the point is, I’ve never heard the process described elsewhere.

But enough comment. By any standard, M. Paguierre has much else of interest to say, and quite clearly, I think, he’s one who’d rather say it himself.

❧ *Introduction* ❧

...Dans ce petit ouvrage, j'ai tâché de rendre compte de toutes les sortes de vins qu'on récolte dans tous les vignobles à quarante lieues à la ronde de Bordeaux, (*p. 15*) et d'établir une comparaison entre eux, avec des remarques sur les signes distinctifs de chaque sorte, quand ils sont parvenus à l'âge où ils ne peuvent plus rien gagner en qualité, et où ils conviennent le mieux pour la consommation.

Quelques amis, de vieux propriétaires et plusieurs courtiers, m'ont communiqué leurs observations, et m'ont aidé de leurs connaissances et de leurs conseils, dont j'ai souvent eu occasion de reconnaître la valeur et la justesse par ma propre expérience. La dégustation de nos vins et le jugement de leurs qualités sont aussi attiré d'une manière spéciale mon attention; car c'est un art de la plus grande conséquence pour celui qui fait le commerce des vins, afin de n'en acheter que de naturels, et de pouvoir éviter de se charger de ceux qui ont été mélangés, soit pour en augmenter ou en (*p. 16*) diminuer les prix. Toutes les espèces de vins mélangés contractent très-généralement un goût

❧ *Introduction* ❧

...In this little book I have endeavoured to give an account of the qualities of all the sorts of wines produced throughout the country for forty leagues round Bordeaux, to make a comparison between them, together with some remarks on the signs which distinguish each sort, when having reached the (*p. 15*) age when it can no longer gain in quality, it is most fit for consumption.

Some friends, old proprietors, and several brokers, have communicated to me, and aided me by their knowledge and counsels, of the goodness and justice of which I have been convinced by experience. The manner of tasting and properly judging of our wines, has also particularly attracted my attention; and this is an art of the highest consequence for him who is in the wine trade, in order to buy natural wines only, and to avoid carefully the embarrassing oneself with such as have been mixed or brewed together, either to heighten or diminish the price. This kind of mixed wine very generally contracts a peculiar

particulier, qu'un vrai connoisseur reconnoit facilement; au lieu que les vins naturels, et qui n'ont éprouvé aucune sophistication, même gardés jusques à un âge avancé, conservent la fraîcheur et le bouquet qui sont particuliers à chaque cru, et qui distinguent si parfaitement les vins de choix, tels que les Médoc et autres de haute séve.

Il est à observer que la classification des vins en général ne peut, à beaucoup d'égards, être fondée que sur l'opinion; car cette opinion varie à des époques indéterminées, et semble suivre une révolution qui a lieu dans le goût, tout comme le changement continu de modes: en sorte que la base de cette classification est susceptible de variation, souvent d'année en année, ou à des époques (p. 17) plus éloignées. C'est dans le laps des siècles que ce changement est plus frappant. Par exemple, on peut encore bien se ressouvenir que les vignobles du Bourgeois produisaient des vins renommés pour leur qualité; à tel point qu'il y a cent cinquante ans, celui qui était propriétaire à la fois dans le Bourgeois et dans le Médoc, quand il vendait du cru de Bourg, imposait à l'acheteur la condition expresse de le débarrasser d'une portion de ces vins de Médoc, qui sont aujourd'hui si universellement estimés.

taste, which is easily distinguished by a connoisseur; whilst the natural wines which have suffered no adulteration, though kept till they are old, preserve the original freshness and perfume peculiar to each growth, (p. 16) which distinguish so perfectly the choice wines, such as those of Medoc and other high-flavoured wines.

It is to be observed, that the classification of wines in general, in many respects can only be founded on opinion; for opinion varies at indeterminate periods, and appears to follow the revolution of taste, and the constant change of fashion: thus, the basis of this classification is susceptible of variation, often from year to year, or at more distant periods. It is in the lapse of ages that this change is the more striking. For example, it is yet well remembered that the vineyards of Bourgeois produced wines renowned for their quality; so much so, that a hundred and fifty years ago, he who was a proprietor both in Le Bourgeois and Medoc, when he sold the growth of Bourg, imposed on the buyer the express condition of relieving him of a portion of the Medoc wines which are now so universally esteemed. (p. 17)

Il est vrai aussi que certains crus ont perdu beaucoup de leur première qualité, ce qui provient d'un défaut dans la culture, et de ce qu'on a arraché les bonnes vignes, qui ne produisaient que peu, pour les remplacer (comme c'est la coutume dans certaines provinces) par d'autres cépages plus productifs, mais qui donnent (*p. 18*) un vin d'une sorte plus commune; cela est encore dû à ce que certaines personnes fument trop leur vignes pour leur faire produire plus abondamment, et nuisent ainsi à la qualité des vins, qui en sont moins délicats. Ces vignes périssent ensuite, ayant été forcées pour leur faire produire de plus grandes quantités; et la qualité du sol change aussi par trop d'en gras. On prétend que cela est arrivé dans les environs de Paris, sur la côte de Surène, dont les vins étaient anciennement d'assez bonne qualité, à ce que dit l'histoire, pour mériter l'honneur d'être servis à la table de Henri IV, roi de France, qui en était particulièrement amateur; c'est, dit-on, à cause de cela que ces vignes ont été fumées et tellement stimulées, qu'elles ont perdu leur qualité par le changement qui a eu lieu dans la nature du sol. (*p. 19*)

Il y a encore beaucoup d'autres causes qui concourent puissamment à la production d'une bonne ou

It is true that certain growths have lost much of their first quality, which arises from the want of proper cultivation, and by rooting up the good vines which produce little, and replacing them (as is the custom of certain provinces) by other plants more productive, but which give a wine of a commoner sort; as also by those who manure too much their vines to make them produce more abundantly, and this spoils their quality, as they then produce a wine less delicate. These vines afterwards decay, having been forced in order to produce greater quantity, and the quality of the soil becomes changed by too much enrichment. It is said that this happened in the environs of Paris, upon the *Cote de Surrene*, the wines of which, as history informs us, were then of sufficient good quality to obtain the honour of being served at the table of Henri IV. King of France, who was particularly fond of them; and that, on that account, these vines that had been manured (*p. 18*) and stimulated so that they lost their qualities by the change which took place in the nature of the ground.

There are still many other causes which concur powerfully to produce a good or bad quality of wine.

d'une mauvaise qualité des vins. Les unes sont naturelles; telles que le sol, l'exposition, l'espèce du cépage et l'âge de la vigne. D'autres sont accidentelles; telles que l'influence de l'atmosphère, qui souvent détruit nos plus belles espérances au moment même de la vendange, la culture plus ou moins négligée, les différens procédés mis en pratique dans l'acte de la fermentation, le soin plus ou moins scrupuleux qu'on a pris de loger le vin, qui est si susceptible de contracter un goût étranger ou désagréable. Il est évident que toutes ces causes, et beaucoup d'autres encore, peuvent nuire à la qualité du vin, le détériorer, et enlever à ce breuvage délicieux cette saveur, dont le principe est sujet par tant de causes à (p. 20) des changemens si divers. Écoutons sur ce sujet le comte Chaptal, un des plus grands chimistes du siècle.

«Ceux qui étudient la marche de la nature dans l'œuvre sublime de la végétation, ont sûrement observé combien est grande l'influence qu'exercent sur elle les causes les moins apparentes. La différence qui existe souvent entre les parties constituantes de deux terrains très-rapprochés; celle qu'établit l'atmosphère d'un coteau, sa pente plus ou moins rapide, son inclinaison plus ou moins sensible vers l'un ou

Some are natural; as the soil, the aspect, the species of the plant, and the age of the vines. Others are accidental; as the influence of the atmosphere, which often destroys our fondest hopes at the moment even of the vintage; the culture more or less neglected; the different processes employed in the act of fermentation; the care, more or less scrupulous, which has been taken in stowing the wine, which is so susceptible of contracting a foreign or disagreeable taste. All these causes, and many others, may evidently injure the quality of the wine, and depreciate and take from this delicious beverage that savour, the principle of which is subject, by so many circumstances, to such various changes. Let us (p. 19) listen on this point to M. Le Comte de Chaptal, one of the greatest chemists of the age.

“Those who study the progress of Nature in her sublime work of vegetation, have surely observed how great is the influence which the causes the least apparent exercise upon her; the difference which exists in the soils of adjacent grounds; that which is established in the atmosphere of a rising ground, by its inclination being more or less rapid, or being



l'autre des points cardinaux, la forme et la nature des abris, sont autant de moyens qui agissent diversement sur les espèces ou variétés dont se compose la même famille de végétaux; et il n'en est point de plus susceptible de toutes ces impressions que (p. 21) celles qui appartiennent à la vigne.» Le même auteur ajoute plus loin, avec beaucoup de justesse: «Que la surface plus ou moins inclinée du sol d'une vigne, quoique dans la même exposition, présente des modifications infinies. Le sommet, le milieu, le pied d'une colline, donnent des produits très-différens: le sommet découvert reçoit à chaque instant l'impression de tous les changemens, de tous les mouvemens qui surviennent dans l'atmosphère; les vents fatiguent la vigne dans tous les sens; les brouillards y portent une impression plus constante et plus directe; la température y est plus variable et plus froide; toutes ces cause réunies font que le raisin y est en général moins abondant, qu'il parvient plus péniblement et incomplètement à maturité, et que le vin qui en provient (p. 22) a des qualités inférieures à celui qui fournit le flanc de la colline, dont la position écarte l'effet funeste de la plupart de ces causes.» [et seq.] (pp. 14 - 22)

::

towards one or other of the cardinal points, and the manner in which it is sheltered, are as many causes which act on the species and varieties which compose the vegetable kingdom, but there are none more susceptible of all these impressions than the vine.” The same author adds, with much justice and precision: — “The surface, more or less inclined, of the soil which surrounds the vine, though in the same locality, presents infinite modifications. The summit, the middle, and foot of a hill give very different productions. The summit, which is open and unsheltered, receives at every moment the impression of all the changes in the atmosphere; the winds injure the vines continually, the fog makes a more constant and direct impression on them, and the temperature is variable and cold. This causes in general a less abundant quantity of grapes, which come to maturity slowly and imperfectly, so that the wine made from them is inferior in quality to that which the flank of the hill furnishes, the position of which prevents the pernicious effect of the greater part of these causes.” [et seq.] (pp. 14-20)

::



## MANIÈRE DE FAIRE LE VIN

### VIN ROUGE.

Avant de commencer la vendange, il faut s'assurer si le fruit a acquis la maturité nécessaire, car c'est presque toujours de cette condition que dépend en grande partie la qualité du vin.

Le vigneron ou cultivateur peut tomber dans l'une de deux erreurs, qui, encore bien que très-différentes et opposées entre elles, n'en sont pas moins toutes deux nuisibles au vin, spécialement au rouge, qui est plus délicat et plus susceptible d'accident que le blanc pendant la vinification.

Si le propriétaire vendange de trop bonne heure, et avant que le raisin ait atteint un degré convenable de maturité, (*p. 59*) il est probable qu'il ne fera que du vin vert; et c'est le plus grand défaut que le vin puisse avoir et le plus difficile à corriger: les vins qui l'ont devenant en général durs en vieillissant. Cela arrive souvent quand l'été a été froid et pluvieux, et que la pousse de la vigne a été retardée; cela peut provenir aussi de ce qu'à l'époque de la

## MANNER OF MAKING THE WINE.

### RED WINE.

Before beginning the vintage, it is necessary to be assured that the fruit which is to be gathered has attained the proper and necessary maturity, for on this almost always depends, in a great measure, the quality of the wine.

The vine-dresser or cultivator is liable to fall into one of two errors, which, though very different and opposite to each other, are not less hurtful to the wine, especially to the red, which is more delicate and susceptible of injury in making, than the white.

If the proprietor gathers his crop too soon, and before the grape has attained to the fit (*p. 48*) degree of maturity, he is likely to make raw (*vert*) wine, which is the greatest fault it can have, and the most difficult to correct: the wines having this defect, becoming generally hard when old. This happens often when the summer has been cold and rainy, which retards the shoot; as also when at the epoch of the vintage the rains

vendange, les pluies empêchent le raisin d'atteindre au degré convenable de maturité et de perfection nécessaire pour faire de bon vin.

L'autre erreur, qui est cependant d'une moins grande conséquence, c'est de laisser trop mûrir les raisins, qui sont alors sujets à pourrir. Le vin fait avec de tels raisins acquiert une saveur douceâtre, qui le fait travailler long-temps dans les futailles, le dispose à aigrir, et le rend d'une garde difficile. Le vin affecté de ce vice exige plus de soin qu'aucun autre; (*p. 60*) car, pour peu qu'on le néglige, soit pour le soutirage ou le remplissage des pièces (*ouillage*), il passe facilement à l'aigre. Quoi qu'il en soit, il vaut mieux vendanger tard que trop bonne heure; mais il vaut encore mieux que le vigneron siasisse le moment favorable, et quand le raisin a acquis une parfaite maturité, pour faire sa récolte et obtenir de bon vin.

Quand le vin a bien réussi, il est clair, transparent, d'une belle couleur, d'une odeur vive et d'une saveur balsamique, légèrement piquante, mais agréable, tirant sur celle de la framboise ou de la violette; il remplit la bouche, et passe dans la gorge sans y occasioner d'irritation, donnant une douce chaleur à l'estomac, et ne portant pas trop vite à la tête.

prevent the grapes from attaining the due degree of maturity and perfection which is necessary to make good wine

The other error, though of less consequence, is leaving the grapes till they are too ripe, which may then rot before gathered. The wine made from them acquires a sweetish taste, which causes it to work a long while in the barrels, and renders it sour and difficult to keep. The wine attacked by this vice requires greater care than any other, for if neglected ever so little, either in the racking or filling, it easily becomes sour. However, it is better to gather late than too soon. The vine-dresser too ought to seize the proper time when (*p. 49*) the vine has come to perfect maturity, to gather the grapes so as to make good wine.

The wine, if it has succeeded, ought to be clear, transparent, of a fine soft colour, a lively smell, and balsamic taste, slightly piquant, but agreeable, inclining to that of the raspberry, violet, or mignonette, filling the mouth, and passing without irritating the throat, giving a gentle heat to the stomach, and not getting too quickly into the head.

Revenons à la vendange: les propriétaires de vignoble, et spécialement des (p. 61) premiers crus (car c'est de ceux-ci que nous nous occupons principalement), après avoir préparé leurs futailles, et les avoir nettoyées et rincées avec du trois-six (1)(1 *L'esprit de trois-six est l'esprit-de-vin de la plus forte preuve.*) ou de l'eau-de-vie, réunissent tout le raisin et en font un choix; c'est-à-dire qu'ils mettent de côté toutes les grappes pourries, celles qui ne paraissent pas parfaitement mûres, ou qui sont flétries, enfin tout ce qui pourrait nuire à la qualité du vin. Cela se fait aussitôt que les raisins sont cueillis. Leur premier soin est de faire une cuve principale de la meilleure vendange; c'est ce qu'on appelle la *mère-cuve*, dans laquelle, après le triage, ils mettent les premiers et les meilleurs raisins qui leur arrivent, sans les *rafles*, et sans les fouler; il remplissent (p. 62) cette cuve jusqu'à la hauteur de quinze ou vingt pouces; après quoi ils jettent environ deux gallons d'eau-de-vie vieille de Cognac ou d'Armagnac sur le raisin, et font ensuite un autre lit de raisins choisis, et jettent dessus une nouvelle quantité de deux gallons d'eau-de-vie, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la cuve soit pleine. Quand elle est remplie, ils jettent dessus deux ou quatre gallons d'esprit de trois-six,

Returning to the subject of the vintage: The proprietors of the vineyards, and especially of those of the first growths (for it is of them we principally speak), after having prepared the wine vessels, and cleaned and rinsed them with spirits of 3/6\* [*\*Esprit de trois six, is spirit of wine of the highest proof.*] or with brandy, gather the grapes together, and pick them — that is, set aside all the bunches which are rotten, those which do not seem quite ripe, or which are withered, finally, all which might hurt the quality of the wine. This is done as soon as (p. 50) they are gathered. Their first care is to make a principal vat of the best fruit, which is called the mother cask (*cuve mere*), into which, after picking, they put the first and best grapes which arrive, without their stalks, and without treading them, till they are from fifteen to twenty inches deep; after which, they throw about two gallons of old Cognac or Armagnac upon them, and then another bed of picked grapes, followed by two gallons more of brandy, and so on till the vat is full. When full they throw two or four gallons of spirit of three six, according to the size of the vat, taking for proportion

suivant la dimension de la cuve, prenant pour base environ quatre gallons de trois-six pour une cuve à vin de trente à trente-six tonneaux. Il faut observer que la quantité d'eau-de-vie ou de trois-six, dépend de la qualité de la vendange; car, si elle est mauvaise, il faut davantage d'esprit, afin d'exciter la fermentation, et de suppléer à ce qui manque par défaut de maturité, comme j'ai expliqué plus haut. (p. 63)

Dans les très-mauvaises années, telles que 1816, 1817 ou 1826, le raisin ne mûrissant pas, et le moût ne pouvant entrer en fermentation, il a été nécessaire de l'exciter par une chaleur artificielle, à l'aide de réchauds; mais il est rare que cela arrive.

Il faut que la mère-cuve soit proportionnée à la quantité de la récolte; c'est-à-dire qu'elle n'en doit pas excéder le quart, ou tout au plus le tiers: ainsi, pour une vendange de cent tonneaux, cette cuve doit-être de vingt-cinq à trente tonneaux, et ainsi à proportion.

La *mère-cuve* étant remplie, on la ferme hermétiquement, et on la couvre convenablement avec des couvertures de laine, pour empêcher l'air d'y pénétrer. On laisse cette cuve dans cet état pendant trois semaines ou un mois sans y toucher, ayant soin de la visiter de temps (p. 64)

about four gallons  $\frac{3}{6}$  for a wine vat from thirty to thirty-six tun. It must be observed, that the quantity of brandy or  $\frac{3}{6}$  depends on the quality of the vintage, for if bad, you must put in more, in order to excite fermentation, and replace what it wants by defect of maturity, as I have explained above.

In the very bad years, such as 1816, 1817, or 1826, the crop not being able to ripen, and (p. 51) the juice unable to enter into fermentation, it was necessary to excite it by artificial heat from chafing dishes, &c.; but this seldom happens.

The *mere cuve* ought to be in proportion to the quantity of the crop; that is, it ought not to exceed the fourth or at most the third: thus, if the vintage is of 100 tun, this vat should be of twenty-five to thirty tun, and the rest in proportion.

The *mere cuve* being filled, it is shut hermetically, and is well covered with blankets in order that the air may not penetrate. This vat is left in this state for three weeks or a month without being touched; taking care to visit it from time to time in case

en temps pour prévenir les accidens. On place un petit robinet en cuivre sur le côté de la cuve, environ au tiers de sa hauteur à partir du fond, afin de pouvoir juger à volonté des progrès de la fermentation, et pour connaître le moment où, l'ébullition s'étant apaisée, on peut soutirer la liqueur et la mettre dans les pièces préparées à l'avance en les échaudent et les rinçant avec un peu d'esprit de trois-six.

On sait que la liqueur est bonne à soutirer quand elle est refroidie et qu'elle est suffisamment éclaircie.

Pendant que la *mère-cuve* travaille, la vendange se continue de la manière accoutumée, c'est-à-dire qu'à mesure que les raisins sont apportés et triés, on les écrase sous le pressoir, et qu'on les met avec les rafles dans les cuves, où la fermentation a lieu naturellement. Ces (p. 65) vaisseaux ne sont pas remplis entièrement: on laisse un pied ou quinze pouces de libres pour la fermentation, qui fait quelquefois déborder la liqueur, spécialement quand la vendange a acquis une parfaite maturité.

On appelle chapeau, la masse des rafles, des pepins, des peaux de raisins, etc., qui flottent à la superficie du vin.

La vendange étant terminée, et les cuves légèrement couvertes, on les

of accident. A small brass cock is put in the side of the vat, at about the height of the third of its depth from the bottom, in order to be able to judge at will of the progress of the fermentation, and to know the moment when the ebullition having subsided, it may be racked off and put into casks, prepared before-hand by (p. 52) scalding and rinsing with a little spirits of trois six.

It is known that the liquor is fit to be drawn off, when it has become cool and is sufficiently clear.

While the *mere cuve* is at work, the vintage is continued in the usual manner, i.e. as the grapes are brought in, and picked, they are trodden in the press, and put with their stalks into the vats, where the fermentation takes place naturally. These vessels are not entirely filled; about one foot or fifteen inches are left for the fermentation, which sometimes overflows, especially when the vintage has attained perfect maturity.

They call *chapeau*, the mass of stalks, seeds, skins, &c. which floats on the surface of the wine.

The vintage being finished, and the vats covered lightly, they are

abandonne à la fermentation, ayant soin de les visiter deux fois par jour. Avant de les soutirer, vous devez attendre qu'elles soient entièrement refroidies, ce qui a lieu en huit ou douze jours, suivant l'activité plus ou moins grande de la fermentation, et suivant la qualité ou la bonté de la vendange; car meilleure est la vendange, et plus active est la fermentation. (p. 66) Du moment que la cuve est froide, il est nécessaire de la soutirer; car si on laissait le vin sur les marcs ou sous son chapeau, il prendrait le goût des rafles, qui est très-désagréable, dont il est difficile de le défaire, et qui est un grand défaut. Mais si la cuve était soutirée trop vite, la fermentation ne serait pas complète, et le vin courrait risque de travailler trop dans les barriques, et de ne pas se conserver.

Le suc des raisins, extrait par pression, est appelé moût ( du latin *mustum*); il forme une liqueur douce, agréable au goût, pas du tout spiritueuse ni capiteuse; mais après la fermentation il devient vineux.

Quand on trouve les cuves dans un état convenable pour le soutirage, on tire le vin dans des barriques préparées à cet (p. 67) effet, que l'on remplit environ aux deux tiers ou aux

left to ferment, taking care to visit them twice a-day. To rack them, you must wait till they are quite cold, which is from eight to twelve days, depending (p. 53) on the greater or lesser fermentation, according to the quality or goodness of the vintage; for the better the vintage succeeds the stronger is the fermentation. From the moment that the cask has become sufficiently cool, it is necessary to draw it off; for if you leave the wine upon the lees (*marre*), or with its crust (*chapeau*), it would take the taste of the stalks, which is very disagreeable and difficult to get rid of, and is a great defect. If the cask be racked off too soon, the fermentation would not be complete, and the wine would run the risk of working too much in the barrels, and of not keeping.

The juice of the grapes, extracted by pressure and fermented, is called *must* (in Latin *mustum*); it forms a sweet liquor, agreeable to the taste, not at all spirituous or heady, but after fermentation it becomes vinous.

When the vats are found to be in a proper state for racking, the wine is drawn off into barrels prepared for the purpose, which are filled about two-thirds or



trois quarts; après quoi on vide la *mère-cuve*, et le vin qu'elle contenait est versé par portions égales dans ces pièces, de manière à achever de les remplir; le restant est employé à remplir, tous les six ou huit jours, ce qui a été consumé par l'évaporation; c'est l'*ouillage* des pièces.

Tous les propriétaires n'ont pas les moyens ou les localités nécessaires pour faire une *mère-cuve*, en y employant de l'eau-de-vie vieille ou de l'esprit-de-vin, soit parce que leur vendange n'est pas assez considérable, ou parce qu'ils n'ont pas les choses nécessaires pour l'exécution; d'autres le négligent par paresse ou par ignorance, comme les paysans et certains petits propriétaires. Mais il est bien connu que la fermentation réussit beaucoup mieux dans les grands vaisseaux, (*p. 68*) spécialement quand ils ony été préparés comme il a été dit ci-dessus, que dans ceux plus petits en usage chez les petits propriétaires. Il y a quelques individus qui manquant absolument de vaisseaux à vin, à défaut de ceux-ci, font usage de leurs cuves à lessive; mais le vin fait de cetter manière ne peut jamais tourner aussi bien que celui pour la confection duquel on a employé les moyens dits ci-dessus. Il n'y a donc rien d'étonnant dans la différence de qualité que nous trouvons dans les vins du même canton, de la même

three-fourths; after (*p. 54*) which the *mere cuve* is emptied, and the wine is poured in equal portions into these casks so as to fill them; and the remainder is employed to fill up, every six or eight days, what is consumed by evaporation, or what the casks have ullaged.

All proprietors have not the means or localities to make a *mere cuve* by means of old brandy or spirit of wine, either because their vintage is not sufficiently extensive, or because they do not possess the things necessary for its execution; others by laziness or ignorance, as the peasants and certain small owners. But it is well known that the fermentation succeeds much better in large vessels, especially when prepared as above, than in the lesser ones used by small proprietors. There are some individuals who are absolutely without any wine vessels, and who make use of their washing tubs in place of them; but the wine made in this manner can never turn out so well as that, the confection of which is attended to in the way mentioned above. There is, therefore, (*p. 55*) nothing astonishing in the difference or quality we find in the wines of the same district, of the same parish, and sometimes even



commune, et quelquefois du même cru, mais appartenant à des propriétaires différens, lesquels, par leur plus ou moins de soin, occasionent une diversité infinie de qualités dans ce qui, étant traité de la même manière, serait tout-à-fait semblable.

Une autre cause qui fait que les paysans (*p. 69*) ou le pauvres propriétaires ne font pas d'aussi bon vin que les riches, c'est qu'ils ne prennent pas assez de soin dans le triage des raisins; souvent, si ce n'est toujours, il laissent ceux qui ne sont pas mûrs ou qui sont pourris, et négligent de séparer ceux qui sont desséchés, ce qui fait un tort essentiel au vin, en lui donnant un goût sec et acide.

Les barriques, étant pleines, sont laissées pendant environ huit jours sans être bondées; on a soin cependant, pour le moment, de couvrir le trou du bondon avec une pierre, une brique ou un morceau de bois. Tous les deux jours on les remplit, et tous les huit jours au moins quand elles ont été bondées, jusqu'à ce que le vin soit dans un état qui permette de laisser la barrique avec la bonde sur le côté, ce qui n'a lieu qu'au bout de dix-huit mois. (*pp. 58-69*)

::

of the same growth, but belonging to different proprietors, who, by more or less care in the preparation of the wine, occasion an infinite diversity of quality, in what, if well treated, would be all alike.

Another cause why the peasants or the poor proprietors do not make as good wine as the rich, is, that they do not take sufficient care in picking the grapes: they leave often, if not always, those which are unripe or rotten, and neglect the separating the dry ones, which injure essentially the wine, giving it a dry and acid taste.

The casks being full, are left about eight days without being bunged; care, however, is taken for the moment to cover the bung-hole with a stone, brick, or piece of wood. They are filled up every two days, and when bunged, every eight days at least, till the wine is in a state to allow the cask to be kept with the bung-hole (*p. 56*) at the side, which is not till after eighteen months.

(*pp. 47-56*)

::

## MANIÈRE DE GOUVERNER ET DE CONSERVER LES VINS.

La manière de soigner les vins et leur gouvernement contribuent beaucoup à leur faire gagner de la qualité en vieillissant; et comme ils n'atteignent à leur perfection qu'à un certain âge, les uns à quatre ou cinq ans, d'autres à six ou sept, suivant leur nature, il est absolument nécessaire que, pendant ce temps, les vins soient soignés selon leur espèce; on doit avoir la plus grande attention à leur gouvernement, ceci est de la dernière importance.

Les vins qui ont bien tourné (spécialement ceux de grande valeur), doivent être tirés à clair trois fois pendant le cours de la première année; savoir, au mois de mars, on les soutire de dessus (*p. 74*) les premières lies; c'est là le premier soutirage; le second a pour objet d'empêcher le travail que les grandes chaleurs de juillet et d'août pourraient occasioner; et le troisième se fait dans le mois d'octobre, avant que le froid ne vienne. Pour le soutirage des vins, il faut choisir un moment favorable, c'est-à-dire quand le temps est beau et clair, et quand les vents sont au nord, nord-est ou à l'est, parce

## MANNER OF MANAGING AND PRESERVING THE WINES.

The manner of taking care of the wines, and the management of them, contribute much to their gaining in quality as they grow old; and as they do not arrive at perfection until a certain age, some at four or five, others at six or seven years, according to their nature, it is absolutely necessary that during this time the wines be taken care of, according to their species: on this account, the greatest attention (*p. 59*) must be paid to the management of them, which is of the highest importance.

The wines which have succeeded well (especially those that are valuable) ought to be racked three times the first year, viz. in the month of March they are separated from the first dregs, which is the first racking; the second is to prevent the working which the great heats of July and August might occasion in them; and the third in the month of October, before the cold comes on. — To draw off your wines you must choose a favourable moment, that is, when the weather is fine and clear, and when the winds are in the north, north-east, or east,

qu'alors le vin est plus net et plus clair que dans un temps pluvieux. (1) (1 *Il est bien évident que ceci ne peut s'entendre que du climat de Bordeaux - L'éditeur anglais.*) [ST - *Est-ce que l'éditeur anglais n'a pas encore l'expérience d'un beau temps? C'est quand même le temps de faire les soutirages, dans n'importe quel climat.*] Quand les vents sont violents et tempestueux, les lies remontent et viennent à flot, en sorte qu'alors il est impossible de soutirer les vins sans qu'ils coulent troubles, ce qui rend l'opération imparfaite, (p. 75) et peut nuire au vin; ou, dans tous les cas, retarder sa perfection.

Chaque fois qu'on a soutiré une pièce, il est nécessaire de la rincer et d'y brûler une mèche de linge soufré, suspendue à un petit crochet pour l'introduire dans la pièce. Cette précaution de faire brûler une mèche est nécessaire pour garantir le vin de toute fermentation que les grandes chaleurs pourraient occasionner, tout comme les trop grands froids.

La grosseur de la mèche doit être proportionnée à la force du vin, à sa délicatesse ou à son âge; plus il est vieux, moins il faut de soufre.

because the wine is finer and clearer than in the rainy weather.\*[\**This, of course, is to be understood of the weather at Bordeaux.— Ed.*][ST note: *does this mean that the editor, being British, has heard good weather described, but has never actually seen any? Of course wine should be racked when atmospheric pressure is high, and the weather is still and clear.*] When the winds are high and violent, the dregs rise and float, so that the wine cannot be drawn off without being thick, which renders the work imperfect, and may injure the wine, or at any rate retard its coming to perfection. (p. 60)

Whenever a cask of wine is drawn off, it is necessary to rinse it, and to burn in the cask a match of sulphurated linen, suspended by a little hook to hold it in the barrel. This precaution of burning the match is necessary to preserve the wine from all fermentation which might be occasioned by the great heats, as also sometimes by the too great colds.

The size of the match must be in proportion to the force of the wine, to its delicacy, or age; the older it is the less sulphur is necessary.

Les vins blancs exigent plus de soufre, parce qu'ils sont plus disposés à la fermentation et à travailler; il y a cependant des cas où l'on ne doit en user qu'avec modération, suivant que le liquide (*p. 76*) est plus ou moins en mouvement; car si on en met trop, le vin contractera le goût de soufre, qu'il conservera pendant quelque tempe, et cela empêchera qu'on en puisse faire immédiatement usage; on lui enlèverait ainsi pendant un certain temps sa saveur agréable, et l'odeur ou le bouquet particulier à son cru.

Nous passons maintenant au quatrième soutirage, qui doit avoir lieu dans les dix-huit mois après la vendange, c'est-à-dire en mars. C'est alors que les barriques peuvent être placées sur les chantiers des celliers avec le bonde de côté, après que le tonnelier aura fixé sur chacune au moins quatre cercles de fer, c'est-à-dire deux à chaque bout; les cerceaux en bois doivent aussi être mis en bon état. Les barriques, ayant une fois la bonde sur le côté, n'exigent plus d'être (*p. 77*) remplies, et on n'a plus besoin que de les visiter une fois tous les six mois, en mars et octobre, pour les soutirer, comme on l'a dit plus haut.

Il est à observer que lorsque le vin a atteint l'âge de cinq ou six ans, il n'exige plus d'être soutiré qu'une

The white wines require most sulphur, because they are the most apt to ferment or fret; there are cases, however, where it must be used moderately, according as the liquid is more or less fretted; for if you put too much, the wine would contract the taste of sulphur, which it would keep for some time, and this would unfit it for immediate use, and take from it for a time its agreeable taste, together with the flavour and smell peculiar to the growth.

We now pass to the fourth racking, which (*p. 61*) is that which takes place in eighteen months after the vintage, in March; it is then that the casks may be stowed with the bung at the side, after the cooper has fixed four hoops of iron at least on each — namely, two at each end; and the wooden hoops must also be new. The casks having once the bung in the side, have no longer need to be filled up; and are only visited once in six months, in March and October, in order to be racked, as mentioned above.

It is to be observed, that when the wine has attained the age of five or six years, it does not want

seule fois par an, ce qui a lieu, dans ce cas, au mois de mars, car à ce moment les vins sont toujours plus clairs, plus nets que dans aucune autre saison de l'année.

*Note sur la séve des vins en général.*

Il faut observer que lorsque nous parlons de la séve ou du bouquet pour les vins rouges de Médoc et de Graves, nous entendons les vieux vins seulement. Dans les nouveaux vins, ces qualités ne peuvent se reconnaître, on ne peut que les conjecturer; et c'est l'expérience seule qui (p. 78) nous a appris que lorsque les vins des crus particuliers s'offrent exempts de verdeur, avec de la couleur, du corps et de la vinosité, on peut compter qu'ils acquerront en vieillissant une séve balsamique et du moelleux; indépendamment de la couleur et du corps, ils se conserveront bien aussi, ce qui constitue la perfection dans le vin.

::

drawing off oftener than once a year, which in this case is done in the month of March, the moment when the wines are always finer and clearer than at any other season of the year.

*Note on the Seve or Flavour of Wines in general.*

It must be observed, that when we speak of the seve or bouquet, in the red wines of Medoc and Graves, we allude only to the old wines: these qualities cannot be known, but (p. 62) only conjectured in the new wines; and experience has taught us, that when wines of particular growths present themselves without harshness (*verdeur*), with colour, body, and vinosity, they will, when old, acquire a balsamic flavour (*seve*) and mellowness (*moëlleux*), besides the colour and body; they will also keep well, which constitutes the perfection of the wine.

::

DE LA MISE EN  
BOUTEILLES.

Cette opération doit se faire par un beau temps, et, s'il est possible, en mars ou en octobre, parce qu'à ces deux époques, le vin étant plus clair, nous sommes plus certains qu'il ne laissera aucun sédiment dans la bouteille; et cela spécialement pour les vins de choix qui doivent (*p. 79*) rester long-temps en bouteilles avant d'être bus.

Avant de tirer une pièce en bouteilles, on doit coller le vin avec sept ou huit blancs d'œufs très-frais, ou avec de la colle de poisson préparée à cet effet; après quoi il faudra le laisser en repos dix ou quinze jours, suivant l'état de l'atmosphère, ayant soin de tenir pendant ce temps la barrique toujours close et bien bondée; ou bien, pour éviter l'inconvénient d'avoir à la remplir, la bonde peut être mise sur le côté, immédiatement après l'opération. Le vin se clarifiera aussi bien, et dans cet état vous le mettrez en bouteilles.

*N.B.* Il faut avoir grand soin de tenir le trou de la bonde bien net pendant tout ce temps, crainte que l'œuf qui pourrait y rester attaché, venant à moisir, ne (*p. 80*) communique un mauvais goût au vin.

OF BOTTLING WINE.

This operation should take place in fine weather, if possible in March or October; because at these two epochs the wine being clearer, we are more certain of its not leaving any sediment in the bottle; and this especially for the choice wines, which ought to remain long in bottle before being used.

Before you bottle off a barrel, you must force it with seven or eight whites of eggs, very fresh, or with isinglass fining prepared for the purpose; after which, you must leave (*p. 63*) it to repose ten or fifteen days, according to the weather; taking care to keep the cask always close and well bunged; or, to avoid the inconvenience of filling it up, the bung may be put to the side, immediately after the operation. It will clarify as well, and in this state you must draw it off into bottles.

*N.B.* — Great care must be taken to keep the bung-hole clean during all this time, for fear of the egg which may stick to it becoming mouldy, and giving a taste to the wine.



Pour coller convenablement, le nombre des œufs doit être proportionnée à la quantité et à la qualité du vin, ainsi qu'à son âge. Les vins communs ou nouveaux exigent plus de colle que les vins fins ou vieux, parce que ces derniers sont plus exempts de tartre et de lie. En outre, si l'on mettait trop de blancs d'œufs dans les vieux vins, non-seulement on en déchargerait trop la couleur déjà affaiblie par l'âge, mais on le priverait d'une partie de leur saveur et de leur odeur. Il faut aussi observer que lorsque les vins viennent d'être soutirés, ou mis en bouteilles, ils perdent momentanément une grande partie de leur bouquet, qui s'évapore pendant l'opération. Ceci ne doit cependant pas donner d'inquiétude, car, le soutirage étant une fois fait, le vin regagne ce bouquet au bout d'environ un (p. 81) mois ou six semaines dans les pièces; et dans le bouteilles, où il est en plus petites quantités, ses qualités primitives lui sont rendues avec toute leur vivacité, après cinq ou six mois.

Chaque pays a sa coutume; en France, comme en Hollande, tout le monde demande des vins naturels; et voilà la raison pourquoi les Hollandais importent les vins de France sur lie pour les traiter et les soigner à leur manière.

To force properly, the number of eggs must be in proportion to the quantity and quality of the wine, as also to its age. The common and new wines require more isinglass than the fine and old ones, because these last are much freer from tartar and dregs: besides, if too many eggs were put to the old wines, not only it would take away too much of the colour already faded by age, but would deprive them of a part of their flavour and smell. It must also be observed, that when the wines are racked off, or put into bottles, they lose (p. 64) momentarily great part of their flavour, which evaporates during the operation. This ought not, however, to give an inquietude, because the casks once racked off, the wine regains its flavour in about a month or six weeks; and in bottles, as it is in small quantities, its primitive qualities return in all their vivacity at the end of five or six months.

Each country has its customs. In France as in Holland, every one wishes for natural wines; and it is for that reason that Holland imports her wine from France upon the lees, in order to manage and take care of them after the manner of the country.



Dans le Nord, spécialement en Russie et en Prusse, l'expérience a fait préférer l'importation des vins de France à l'âge de deux et trois ans, parce qu'alors ils se trouvent déjà débarrassés de la plus grande partie de leurs lies et du tartre.

En Angleterre, où l'on a été depuis long-temps accoutumé à boire des forts vins de Porto, de Madère, et les vins capiteux d'Espagne, les vins purs, tels que (p. 82) nous les récoltons, ne sont pas autant estimés, parceque, comparativement avec les autres, on ne leur trouve pas un goût assez fort, et qu'ils semblent trop froids. Nos vins *naturels* sont cependant infiniment préférables pour la santé aux vins spiritueux et capiteux d'Espagne; le vins de Bordeaux spécialement sont fortment recommandés par la faculté pour les malades et pour les personnes menacées de consommation, ou qui souffrent d'inflammation de la poitrine.

Mais pour donner aux vins de Bordeaux quelque ressemblance avec ces vins d'Espagne et de Portugal, dont on fait usage en Angleterre; pour les faire ressembler par le goût aux vins que l'effet d'une longue habitude leur fait préférer dans ce royaume, la plus grande partie de nos marchands de vins qui commercent avec l'Angleterre sont obligés de (p. 83) les *travailler*, c'est-à-dire de

In the north, especially in Russia and Prussia, experience has taught men to prefer importing wines from France at two or three years old, because they are already freed from the greater part of their dregs and tartar.

In England, every one being long accustomed to drink strong Port wines, Madeira, and heady Spanish wines, the pure wines, such as we gather them, are not so much esteemed, (p. 65) because they are found, in comparison with the others, not sufficiently strong tasted, and too cold. Our *natural* wines, however, are infinitely preferable for the health, to the spirituous, heady Spanish wines; the Bordeaux wines especially, are highly recommended by the faculty for the sick, and those menaced by consumption, or suffering from inflammation in the chest.

But in order to give the Bordeaux wines some resemblance to those wines of Spain and Portugal which are used in England — to render them of the taste preferred in that kingdom, from the effect of long habit — the greatest part of our wine merchants who trade with England, are obliged to *work them*, that is to say, to mix them with other

les mélanger avec d'autres vins par un procédé particulier. Voilà pourquoi, en général, les vins embarqués pour l'Angleterre ne sont point purs, et qu'on ne peut plus les reconnaître pour les mêmes en les comparant avec ceux qui restent à Bordeaux, tels que les produit le département de la Gironde. L'opération consiste à y mélanger une certaine quantité de vin de l'Hermitage, et d'autres vins fins et spiritueux du Midi, qui donnent du feu au Claret (vin de Bordeaux), mais qui le rendent sec quand il est vieux, le font passer au rouge briqueté, et y occasionent du dépôt, quand il a été quelque temps en bouteille.

Quand, par l'effet du mélange de plusieurs sortes de vins, il en résulte un *travail* ou un mouvement qui pourrait nuire à la qualité, on prend du *cristal* (p. 84) *minéral* en poudre, dont on met une once dans chaque barrique; on le bat avec une quantité convenable de colle de poisson, et on soutire le vin environ quinze jours après, quand il s'est éclairci et qu'il a entièrement cessé de travailler.

Pour donner du bouquet au vin, on prend deux gros de racine d'iris en poudre, que l'on enveloppe dans un linge fin, et qu'on suspend l'espace d'environ quinze jours dans la barrique; après quoi ce sachet est enlevé, car alors le vin a acquis suffisamment d'odeur. Vous pouvez aussi, si vous

wines by means of a particular operation. This is the reason why in general the wines shipped for England are not pure, and can no longer be known to be the same, when compared with those which remain in Bordeaux, such as they are produced in the Department of the Gironde. The operation (p. 66) consists in mixing a certain quantity of Hermitage, and other kinds of fine strong wines of the south, which give fire to Claret, but which render it dry when old, turn it of a brick red colour, and cause a deposit of sediment when it has been some time in bottle.

When by the effect of mixing several sorts of wines, a working or fretting results which might injure the quality, they take some mineral crystal, reduce it to powder, and put an ounce into each barrel, beat up with a proper quantity of isinglass, and rack off the wine about fifteen days after, when it has got clear, and has entirely ceased to work.

To give odour (*bouquet*) to the wine, they take two drams of orris-root (*racine d'iris*) in powder put into a fine rag, and let it hang about fifteen days in the cask; after which it is taken out, because the wine has then acquired sufficient odour; you may also, if desired,

aimez mieux, mettre la poudre dans la barrique, la battre avec le collage, et quinze jours après on pourra soutirer.

Beaucoup de personnes, pour faire paraître le vin plus vieux, d'un bouquet plus relevé, et en même temps pour (p. 85) éviter de nuire à sa qualité, emploient *l'esprit framboisé*. Dans ce cas, la dose est deux onces pour chaque barrique; on mêle bien cet esprit avec le vin, et quinze ou vingt jours après, le vin a acquis un certain degré d'apparente maturité, augmenté par l'espèce d'odeur que ce mélange lui communique.

Le bouquet qui est donné par ces moyens aux vins communs ou ordinaires, ne remplace jamais qu'imparfaitement le bouquet naturel qui distingue nos vins de Médoc de choix et nos vins de Graves, qui doivent embaumer le palais. Il est très-aisé de distinguer le bouquet factice qui a été donné au vin, pour peu qu'on ait l'habitude d'en déguster, car l'odeur de l'*iris*, tout comme de la framboise, domine toujours dans les vins qui ont été travaillés, et forme un contraste frappant (p. 86) avec la saveur naturelle des mêmes vins. (pp. 73-86)

put the powder into the barrel, beat up with fining, and fifteen days after it may be racked off.

(p. 67)

Many persons, to make the wine appear older and higher flavoured, and at the same time to prevent the injuring its quality, employ raspberry brandy (*esprit framboisé*): in this case the dose is two ounces for each cask; this spirit is well mixed with the wine, and fifteen or twenty days after, the wine has acquired a certain degree of apparent maturity, which is increased by a kind of odour which this mixture gives it.

The bouquet which by these means is given to the common or ordinary wines, never replaces perfectly the natural flavour which distinguishes our choice wines of Medoc and Grave, which ought to embalm the palate. It is very easy to distinguish the fictitious bouquet which has been given to the wine, if you have ever so little habit of tasting, for the smell of the iris as well as the raspberry, always predominates in the wines which have been worked, and forms a striking contrast with the natural flavour of the same wines.

(pp. 58-67)

::

::