

🌿 *Bordeaux* 🌿

Barthélemy Louis Reboul was *Avocat au Parlement, de l'Académie des Belles Lettres, Sciences & Arts de Marseille*, [and] *Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture de Provence*, all of which I know only because it says so on the title page of his book; in fact, I know nothing about him that cannot be inferred from the book itself.

The book itself is entitled, *Observations sur l'Agriculture, et particulièrement sur les objets qui peuvent être plus propres à la Provence, données en 177...*, and was published in Aix-en-Provence by Antoine David in 1785.

Not too surprisingly, the agricultural objects M. Reboul found to be of particular interest to Provence were wine and olives. Thus, grapes and wine occupy the first 74 pages of the book, olives another 103.

The section on grapes and wine is of sufficient interest to our knowledge of wine-making in Provence, and certainly of sufficient rarity, that I'd like to transcribe it in its entirety; but that's going to take some time.

In the meanwhile, the addendum which concludes it is really something of entirely separate interest, since it recounts what must have been a "fact-finding mission", as American politicians would put it, that M. Reboul undertook to find out how they did things in Bordeaux.

From internal references, this could have happened no later than the early 1770's, and that alone would make it interesting: in fact, I know of only one printed description of viticulture and wine-making in Bordeaux that is earlier, and that, by "*M. de Navarre, de l'Académie des Sciences de Bordeaux*", is almost equally unknown. Nor do I know of another copy of Reboul's book; nor is it cited in any bibliography known to me.

All this rarity seems vaguely stupid; at least, there's no reason I can see for it. But while we wait for other copies to emerge, the fact remains that what appears to be one of the two earliest printed description of wine-making in Bordeaux, really does seem to be completely unknown; and that, of course, is why I'm publishing it here.

NOTES
ET OBSERVATIONS

*Sur les Vignobles & les Vins de Bordeaux particulièrement,
& autres (a).*

I^{re}. OBSERVATION.

Dans les Pays où les vins font de réputation, on y plante communément la vigne en plein, avec plus ou moins d'espace (*p. 64*) entre chaque cep ; en Champagne & en Bourgogne les vignobles font entièrement séparés des autres productions qu'on y cultive. On peut remarquer encore, qu'en Bourgogne les vignes qui font assez généralement sur les coteaux, font très-peu élevées ; que les fouches étant fort près les unes des autres, elles ont ordinairement peu de portants , & fouvent qu'un seul.

(a.) Ces Observations n'ayant pu être insérées dans le corps de l'ouvrage rédigé & remis depuis quelques années, je crois devoir les donner ici séparées, non seulement pour appuyer d'autant diverses opinions & systèmes que j'avois établis dans plusieurs chapitres, mais pour faire plaisir & servir à beaucoup de mes compatriotes, sur un objet dont je fais qu'ils s'occupent déjà avec fruit.

II^e.

Dans la Guienne , & principalement dans le Bordelais , les vignes plantées dans la plaine font à plus de distance que dans les pays que je viens de citer ; mais , soit là , soit sur les côtes, elles forment toujours un vignoble en plein sans arbres ni fémés. D'un rang à l'autre on met ordinairement dans la plaine quatre pieds d'intervalle, & six pieds d'une fouche à l'autre ; cette distance entre les fouches est motivée sur ce que

les vignes étant généralement taillées en espalier, elles doivent occuper plus d'espace latéralement. On y plante toujours les nouveaux ceps ou croutes déjà enracinées; on a soin de ne placer chaque espèce de plan que convenablement quand on plante la vigne; on met assez ordinairement de (p. 65) la vase de la Garonne, ou de la fiente de bœuf, dans le creux du terrain préparé.

On taille la vigne d'abord après la vendange (a). On laisse communément sur une (p. 66) souche, dite *cepage*, trois portans appelés *anches*, & disposés en espalier; & sur chaque anche, on laisse venir deux bois, dont le plus bas s'appelle *cote*, & le plus élevé *aste*. On laisse à chaque cote cinq à six yeux, & à l'aste depuis huit jusqu'à douze, suivant la distance entre la cote & l'aste. Dans les jeunes vignes, on ne laisse que deux yeux aux cotes, & cinq à six aux astes; le tout formant toujours l'éventail.

(a.) *Comme cet usage m'a toujours paru préférable, & que je puis étayer mon opinion à présent, de celui suivi à Bordeaux, je répéterai ici les principaux motifs sur lesquels je l'ai conseillé tant de fois en Provence, où en taillant la vigne au Printemps pour éviter les effets de la gelée, on dérange avec préjudice le cours de la sève, & on en fait extravaser une quantité considérable, en faisant trop pleurer, comme on dit vulgairement, la souche; & où lorsqu'on la taille en Hiver, on l'expose à tous les inconvéniens que j'ai si souvent déduits, c'est-à-dire, que la plaie que fait la coupe à quel végétal que ce soit, lors d'un grand froid, non seulement ne peut se cicatriser avec la facilité que donne un temps doux & ordinaire, mais décide à l'endroit ou aux environs de la section, surtout à la vigne, un dépôt d'humeur & de sève figées, qui venant à se corrompre par l'effet naturel de la stagnation, vicie ensuite, lors du retour au Printemps, de la sève intérieure, cette même précieuse liqueur, en y mêlant l'acidité & tous les poisons inhérens à la putridité, qui gangrene non seulement les parties voisines dénuées ainsi de bourgeons pour les récoltes prochaines, mais quelquefois tout la souche même. Ces effets commencent à être visibles au Printemps, quand l'épiderme au tour du tail se déchire & se chironne, quand l'œil est pâle & blanchâtre, & quand l'écorce, suivant que le mal est profond, se carie plus bas près du cep. Donc, en taillant la vigne encore en Automne d'abord après la vendange, on évite & on prévient tout. Il est de plus reconnu par l'expérience, que le bois nouveau de la vigne coupé, & plus durci par le long-temps qu'il reste ainsi avant la pousse, devient infiniment plus tardif que celui des souches récemment taillées: ce qui par conséquent remplit encore d'autant l'idée du Cultivateur, qui craint le trop de hâiveté pour ses vignes au Printemps.*

III^e.

Dans le pays Bordelais on fait le choix des raisins, en rejetant ceux qui ont le goût âpre & dur, ce qu'on appelle vulgairement goût de *cépage*. Le *Verdot* qui est le raisin le plus estimé, & qui fait la base du meilleur (p. 67) vin de Bordeaux, est réputé tel, parce que c'est l'espèce qui est totalement exempte de ce défaut. Observons encore en passant, sur cela, combien les dénominations locales peuvent induire à erreur, puisque ce prétendu *Verdot* de Guienne est tout-à-fait opposé au *Verdot* de Provence ; l'un est noir & doux, & le nôtre est blanc & toujours aigrelet.

On distingue dans la Guienne, parmi les raisins noirs, deux classes ; l'une qu'on appelle le grand *cépage* qui est celle des raisins à gros grains ; l'autre, appelée petit *cépage*, est celle des raisins à petits grains.

Après le *Verdot*, les espèces de raisins noirs du petit *cépage* qui est le plus estimé & le plus généralement cultivé à Bordeaux, sont le *Cruffignet*, le *Cadillac*, le *Pineau*, le *Bequignau*. Les raisins noirs à préférer dans le grand *cépage*, sont le *Mauzen*, la *Vidure*, le *Maffouquet*, l'*Amaroui*, le *Negredoux*, le *Teinturier* & le *Belouzat* ; ces deux derniers sont particulièrement estimés, parce qu'ils colorent beaucoup le vin.

Les raisins blancs dont ont fait le plus de cas, sont le *Blanc fémillon*, le *Guillan* & le *Sovignon*, préférés communément pour faire le meilleur vin blanc, à la *Blanquette*, (p. 68) au *Muscadet*, au *Charosse*, &c. De même que parmi les raisins noirs on regarde comme inférieurs pour faire le vin rouge, la *Pelouille*, le *Roumeau*, le *Giranson*, &c.

Les noms des raisins, sans définition & analyse particulière, sont si peu propres à fixer leurs qualités en aucun pays, que de Bordeaux à Libourne seulement, plusieurs espèces prennent une dénomination différente, & opposée même dans le sens étimologique ; il y en a qui changent de noms sans sortir du même territoire, tel que le *Belouzat*, qu'on appelle *Mouzat* en plusieurs quartiers peu éloignés de ceux où on l'appelle *Belouzat*.

On seroit surpris que les vins de Bordeaux, qui ont tant de réputation, fussent formés par tant d'espèces de raisins différentes, si l'on ne savoit

en même tems, que ces especes varient très-peu entr'elles ; qu'on n'en met presque jamais que deux ou trois au plus ensemble ; & que d'ailleurs les personnes qui ont toujours voulu obtenir la premiere qualité de vin, ainsi que celles qui tâchent de la perfectionner encore aujourd'hui, s'attachent à n'y mettre qu'une seule espece de raisin pour chaque cuvée ; sauf après de mêler leurs vins lorsqu'ils sont faits (selon les spéculations relatives (p. 69) au commerce sans doute) ; car, si ce n'étoit que l'idée de les améliorer l'un par l'autre, on se tromperoit encore ; parce que, quoique le mélange nuise moins après la fermentation qu'auparavant, il n'en est pas moins destructif de toute qualité : Or en revenant toujours à priser, pour la Nation & pour les Etrangers, les vins de Bourgogne, par exemple, n'est-on pas assuré que le choix & l'unité de l'espece de raisin y fixe particulièrement cette primauté que chacun reconnoit avec raison ; ainsi que l'attention de ne jamais mêler les vins faits, quoique de quartiers & de qualités approchantes, lui conserve cette même primauté.

On décide les raisins suffisamment mûrs à Bordeaux pour être vendangés, lorsque la queue de la grappe est seche ; mais si les temps sont constamment beaux dans cette saison, on les laisse jusques à la plus grande maturité. La loi du *ban* a lieu dans ce pays, (ce qui est surprenant)!

On ne cueille de raisins que ce qu'on peut fouler dans le même jour ; & si l'on en cueilloit davantage, on auroit soin de les enfermer, pour ne pas les laisser exposés au froid & à l'humidité de la nuit. Non seulement on ôte les raisins gâtés, mais on (p. 70) porte l'attention jusques à faire précéder avant la cueillette des bons raisins, des vendangeurs qui ne sont chargés que d'enlever ceux qui sont gâtés. On porte toujours les raisins dans des baquets ou autres vases de bois, desquels le *moût* ne sauroit s'échapper, comme de nos *eiffarris*.

IV^e.

Pourroit-on imaginer qu'avec tous les foins qu'on donne aux vins dans le Bordelais, il y ait des propriétaires qui n'égrappent pas entièrement, en mettant les raisins dans la cuve, croyant, sans doute, donner par là plus de corps au vin? Voilà pourquoi parmi tant de bonnes qualités de vins de Bordeaux on en trouve encore de durs, d'âpres, & mêmes d'austeres, sur-tout s'ils n'ont pas encore vieilli.

V^e.

Les cuves ne font que dans des celliers aérés, où l'on peut entrer facilement pour fuivre la fermentation. Elles font toutes de bois, la plupart ouvertes & élevées sur le terrain. On ne fert jamais non plus de tonneaux de pierre. Le tems précis pour découper (p. 71) dans le Bordelais est fuivi avec la plus grande attention; on fait veiller expreffément des perfonnes qui épient l'inftant où la fermentation tumultueuse tombe affez pour avertir qu'il faut découper à la minute, de peur, dit-on avec raifon, que le *gaz* & le *marc* ne retombent au fond du la cuve, & ne fe mêlent avec le corps du vin; pendant cette furveillance, on en tire quelquefois pour en juger par la couleur. Il faut favoir qu'on ne fait cuver que les raifins noirs, & jamais les blancs. Cela nous confirme encore, qu'en évitant le mélange des raifins blancs & noirs, on obtient ces vins de corps & de conferve, dont la qualité dépend fpécialement des raifins noirs feuls.

VI^e.

Au fortir de la cuve on met le vin dans des barriques feulement, & les mêmes où il doit toujours être, foit qu'on le tranfporte ou non. Lorfqu'on le foutire enfuite, on ne le fait paffer que de l'une à l'autre de ces barriques, afin que le vin fe trouve toujours dans le même bois qui s'en eft nourri & impregné, & où il s'eft formé. (p. 72)

VII^e.

On a bien l'attention dans le foutirage, de conduire le vin dans un tuyau de fer-blanc ou dans un boyau de cuir; mais on l'y fait paffer par le moyen du *foufflet*, ce qui me paroît contredire ce qu'on fe propofe; puifque l'air & le vent introduit par le foufflet, doit bien plus s'incorporer certainement avec le vin, que ne feroit l'air extérieur, lorfque le

vin est transfusé simplement avec des *baquets*, comme chez nous: Or, le mieux pour tous feroit donc, comme j'ai dit dans le cours des observations antérieures, de n'élever le vin que par le moyen d'un grand syphon, & adapter alors, toujours prudemment, soit le boyau de cuir, soit le tuyau de fer-blanc.

VIII^e.

Les barriques sont toujours de chêne qu'on préfère au châtaigner fujet, dit-on, à être piqué par les vers, même dans la première année.

Un excellent usage à Bordeaux pour préparer les barriques, c'est de les y laver avec du vin en dernier lavage, au lieu de l'eau (p. 73) comme nous faisons; & si on est pressé de faire succéder l'un à l'autre, on y feche le premier lavage de l'eau avec du *souffre*, avant d'y passer celui du vin.

IX^e.

On appelle le premier foutirage *tirer le vin de dessus la lie*, ce qui se pratique en avril; ensuite on le *fouette*, & quinze jours après environ on le foutire encore. Le *fouettage* est une opération par laquelle on bat & on agite le vin dans la barrique le plus fortement possible, avec un goupillon de fer, en inférant auparavant, pour chaque barrique, une douzaine de blancs d'œufs, qu'on mêle ainsi complètement avec le vin.

Le prétexte de cette manipulation singulière, est d'aider la clarification, dit-on, des vins; Il est cependant assez reçu généralement par-tout ailleurs, soit en théorie, soit en pratique, que plus on remue toute liqueur quelconque, plus on le trouble, & plus on l'épaissit; & par conséquent, en agitant fortement le vin par ce prétendu *fouettage*, on fait remonter dans le corps de vin plus de lie, déjà déposée dans la barrique par le repos & tranquillité, que tous les blancs d'œufs possibles n'en fauroient (p. 74) absorber après le trouble & l'épaississement occasionné inévitablement par le goupillon. Il y a pourtant des personnes à Bordeaux qui ne font

pas fouetter leurs vins ; mais toutes le foutiront. Dans le mois d'août on répete toutes ces mêmes opérations de foutirer le vin, de le fouetter avec des blancs d'œufs, de le foutirer encore quinze jours après ; mais ce n'est qu'en tant qu'on s'apperçoit alors que les vins fermentent par la chaleur de la faïson. Raïson de plus cependant, ajouterons nous, de ne pas concourir au nuisible de cette fermentation, à contretems, par un bouleversément artificiel & réitéré qui ne fait certainement qu'augmenter l'inconvénient qu'il faudroit empêcher plutôt, en laïffant les vins se clarifier naturellement après un second foutirement, si l'on veut, par le repos seul dans des caves fraïches en été, précifément celles qui paroïffent chaudes en hyver.

Pour le *fouettage* des vins blancs, au lieu des blancs d'œufs, on met du lait, ou un mélange de colles de poïffon & de vin muet, que nous appellons *soumoustat* : mais plutôt du lait, lorsque le vin blanc est trop jaunâtre. On *fouette* aussi plus souvent dans l'année les vins blancs que les vins rouges. (*pp. 63-74, complete*)

::