

Ein gut Glas voll Wein  
eines fröhlichen Schweitzers Dapperkeit  
vor allem andern aufwecket

## 🌿 Switzerland 🌿

Switzerland, to those not Swiss, just doesn't qualify as a land of vines. And evoking the great antiquity, complexity, and intelligence of Swiss wine-making tradition doesn't appear to help: Heidi still seems more comfortable with a cup of chocolate.

But, perhaps it's time to assume that she eventually grew up; and following her example, do so ourselves. Swiss wine-making tradition is ancient, complex, and intelligent: it deserves our attention, as do the following texts.

The first of them is the earliest description of Swiss wine-making known to me; in, *Georgica Helvetica Curiosa, das ist: Neu Curioses Eydgnossisch-Schweitzerisches Hauss-Buch*, written by Emanuel Koenig and published by him in Basel in 1705/6.

The second is really a composite text from an era a mere 60 years later, but in human consciousness, an entire epoch removed: the Switzerland of the Enlightenment, the Encyclopedia, and in this case, the *Société Économique de Berne*.

In fact, it would be hard to imagine a more evocative illustration of what the 18th-century changed in our consciousness than to sniff and compare the taste of these two texts - or if you prefer, to compare the tonality, and then to consider what tonality says about the room it's in.

In the first, we are in a world Breughel could have shown us, medieval, but with Renaissance ornament, earthy and dark, where cat's eyes glow with the flames of the fire that burns within their bodies. An ancient peasant world, but alive and well in rural Switzerland to this day.

In the second, cats are affectionately dressed up in a chorus line to perform *passe-passe* at the *Foire St-Germain*, and a monkey beats on the drum. As between the two texts, it's as though their vineyards were illuminated by an entirely different sun.

The material contained in the second section is not credited to specific authors, although most of it is highly individual, and quite certainly was drawn from individual articles in the voluminous publications of the *Société Économique de Berne*. Nonetheless, as a composite treatise on Swiss wine, it soon acquired a life

of its own, appearing first (to my knowledge) as an addendum (pp. 160-280) to the second volume of the *Traité complet sur la manière d'élever et de cultiver la Vigne*, published in Yverdon in 1768.

The rest of this *Traité* is devoted to a curious version (being a translation into French from the German translation of the original English text) of the wine-related entries in Miller's *Gardener's Dictionary*; but the title page notes that "on y a ajouté la manière de cultiver la Vigne dans le Canton, tirée du recueil *Oeconomique de la même Société*". The anonymous editor further explains, in his preface, that "Pour me procurer les lumières dont j'avois besoin, je n'ai eu qu'à parcourir l'excellent recueil de la louable Société économique de Berne, j'y ai trouvé une abondante & précieuse récolte, dans les mémoires donnés par MM. les Pasteurs BERTRAND d'Orbe & LERECHE, M. PERRONET, Lieutenant de justice, le vigneron ANET, M. le Capitaine FELICE & M. BOURGEOIS, Docteur en Médecine. J'ai rangé ces noms suivant l'ordre où je les ai vû dans le recueil, mais j'ai sur-tout eû sous les yeux celui de M. FELICE qui m'a servi de canevas, & celui de M. BOURGEOIS, qui m'a fourni des additions, que j'ai insérées dans le texte. Ils ont eu l'un & l'autre l'approbation de l'Illustre Société."

So we may assume that the majority of the text is by a "Captain Felice", and although I have no idea who he may have been, for our current purposes it's almost more important to read this as a (highly individual) representation of Swiss wine-making practice as of the Enlightenment, and I think the approval of the *Société* indicates that this is a reasonable thought.

Thus the great majority of the transcription that follows is taken from this source; but I have compared it with the version of the same material in the *Encyclopédie Œconomique*, published in Yverdon in 16 volumes, 1770/1, and have noted by means of red brackets ([]) many passages where the two versions differ. This second version of the text, with additions, itself appeared later in book form under the title, *Articles vignes, raisins, vendanges et vins...tirés du grand Dictionnaire Encyclopédique...*, published in Lausanne in 1778.

::

Das Vierzehende Capitel.

Von der Zeit des Herbsts / Wein-  
Geschirren / Trauben ablesen und Mosten/  
Wein ausdrucken und Fassen/ Säubern  
und Behalten der Geschirren.

**A**lles mit Gott/der Zeit und dem Glück sagt Salomon.  
Derwegen auch/nach dem der Rebman durch das gantze Jahr  
viel Mühe und Arbeit angewendet/so ist es billich/das er  
derselben zu Herbst-Zeit genieße; damit nun dasselbe mit mehrerm  
Nutze beschehe/als wil vonnöthen seyn/das man der ordenlichen Zeit  
erwarte/und die Trauben zu rechter Zeitigung kommen lasse/sonst dem  
Wein an Qualität und Quantität nicht wenig abgehen möchte/dannesher  
bey den alten Römern ein loblicher Brauch gewesen/das nicht einem jeden  
zugelassen war/seine Reben/wann er wollen/zu lesen/sondern hat der (p.108)  
ordenlichen Zeit/die hierzu bestimmet worden/müssen erwarten; von denselben  
ist dieser Brauch in viel andere Länder und Nationen kommen/wie dann  
solches noch auf den heutigen Tag an vielen Orten nützlich geübet und  
observirt wird/und zwar nicht ohne Ursach/weil sonst mancherley Vortheil/  
Unordnungen und Klagen sich begeben und zutragen möchten. Die rechte  
und beste Zeit zu erkennen/ob die Trauben zu ihrer vollkommenen Zeitigung  
kommen/das sie mit Nutze können abgelesen werden/ist/wann man  
siehet/das die Kernlein in den Beeren braun und umb etwas schwarz  
werden. Darnach das die Trauben nicht weiters zunemen/sondern anfangen  
stillstehen/ja schier etwas abnemen; dann wann man die Trauben nicht  
auf ihre Vollkommenheit kommen laßt/der Wein nimmer so gut als sonst  
werden mag/neben dem Abgang/so allezeit mit underlauft; dieses ist  
sonderlich zu mercken und zu gebrauchen an Orten/da der Wein nicht  
alkemal zum besten wird/da es auch gemeinlich mancherley Gattung hat/  
under denen allezeit gefunden werden/die etwas langsamer zu ihrer Zeitigung  
gelangen/wie dann solches an obernannten Orten Spietz und Oberhofen  
nützlich practicirt wird/dann mann alda nimmer gestattet/die Trauben  
abzulesen/allweil dieselben noch im Zunehmen/dannesher sie gemeinlich  
einen guten fürtrefflichen Wein bekommen; wann man zu Basel/Rießen/

Lörach/ꝛ. ein gleiches in Übung brächte/wurde man besseren Wein machen/  
als sonst vielmalen nicht beschicht. Dannenher köm̄t es auch/das̄ *A la Coste*  
(daher Lagotten-Wein den Namen) am Genffer-See/Lobl. Stadt Bern  
zugehörig/viel süßer Wein gemacht wird/dann man mit dem Herbst so lang  
aufhältet/das̄ dannzumal schier kein Laub mehr an (p. 109) den Reben  
übrig/welchem aber eben nicht gut aller Orten nachzufolgen/sondern sich  
nach eines jeden Eigenschafft zu richten. Es begibt sich aber etwan zu  
Zeiten/das̄ langwieriges Regen-wetter einfallet/dannenher die Trauben  
mächtig faulen/also das̄ man auß einer Noht ein Tugend machen  
muß/wann sich dann dasselbe begibt/ist besser/das̄ man sich mit dem  
Herbsten befürdere/als das̄ man lang damit verziehen solte/weil dem Wein  
in allweg ab · als aufgehen werde.

II. Es ist höchlich zu beklagen/das̄ an vielen Orten der Wein-Geschirren  
so schlechte Rechnung getragen wird/sonderlich wird ein solcher Mangel  
gspürt an Fassen/darinn der Wein auf die Dörffer verkauft worden/das̄  
wann derselbige getruncken/man die lären Faß etwan auf dem Mist  
herumb trocken laßt/und wann man sie gleich nachwärts dem Verkäufer  
wiederumb zu Haus bringet/zu zeiten nicht ein Dotzet Räiff mehr daran  
vorhanden/einem solchen verderblichen Unfleiß solte mit Ernst abgewehrt  
werden/damit nicht hernach der Wein/so in dergleichen Faß köm̄t/ein  
bösen Geschmack gewinne. Damit nun die Wein-Geschirz in besser Obacht  
gehalten werden/so sollen die selben/als grosse und kleine Bünnen/Züber/  
Kübelein/ꝛ. wie auch die Trotten etliche Tag vor dem Wein-Lesen sauber  
aufgewaschen/und lauterer Wasser darein gethan werden/damit sie verschwellen  
mögen/und hernach nicht rinnen. Es wird auch ein jeder Reb-Herr jedes  
Jahrs/und sonderlich bey reichen Jahr-gängen fürsichtig darnach trachten/  
das̄ er sich bey rechter Zeit mit allen nohtwendigen Geschirren/wie auch  
Räiff/Band/Taugen und dergleichen dienstlichen Sachenn gefaßt macht/  
damit er dieselben/wann sie sollen gebraucht (p. 110) werden/in Bereitschafft  
habe/und nicht erst mit Ungelegenheit und mehrerm Kosten sich darnach  
umbsehen und stellen müsse.

III. Mit dem Volck/so zu dem Trauben-ablesen und Aosten gebraucht/  
wird gemeinlich wenig Vnderscheid gehalten/das aber zu zeiten wol möchte  
verbessert werden/dann zu sehr alte abgelebte Leut oder Kinder sich weniger  
hierzü bequemen wollen. Ebenmäßg ist auch auf dieses zu achten/weil bey  
grossen Reb-geländen sich allerhand Landstreichend Volck zuziehet/sonderlich

wann GOtt der HErr des Herbst reichlich segnet/und man also auß Mangel der Einheimischen/die dannzumal mit dem Herbst-Saet beschäfftiget /etwan Fremde anstellen muß/das wann sich dasselbe begibt/man nicht alsbald ein jede Person ohne Vnderscheid anstelle/damit es nicht etwas under dem Geleß Vnordnungen und Vngelegenheit mitbringe. Wann mancherley Gattungen vorhanden/und sonderlich Elber oder Elbelen/so wird alsdani nohtwendig ein Messer erfordert/darzu ein Rebmesser am dienstlichsten; Im Lesen sollen keine Blätter noch etwas anders unsauberes under die Trauben kommen/die abgefallenen Beerlein aber auch fleißig aufgelesen werden. Zu dem Laden der Trag-Knechten und Einschütten der Trauben sind zu sehr kurtze Personen nicht dienstlich/weil dieselben immerdar etwas verschütten/sollen deswegen etwan längere die Kübelein auflären/und in das Bückte schütten/damit man nachwärts nicht an der Fahrt aufzulesen habe/und die rechte Arbeit verhindert werde. Das Mosten belangend/wird in unseren Landen dasselbe ungleich gebraucht/an etlichen Orten als im Thäl/da der Reiff-wein wachset/wie auch anderstwo werden die Trauben in grossen Bütten durch starcke (p. 111) Männer mit Füßen zertreten und gemostet/an anderen und mehrtheils Orten hat man hierzu dienstliche grosse Wein-züber/da etwan einer einen halben Saum oder mehr haltet/in denen die Trauben mit Stämpffeln zerstoßen und gemostet werden/diese sind umb so viel kömlicher/das im Einschütten/was unsaubers von Laub oder anderem under die Trauben kömt/sein säuberlich kan hinweg gethan werden. Man soll sich in dem Mosten keine Arbeit bedauern lassen/dann je besser und fleißiger es beschicht/je besser und leichter auch der Wein nachwärts kan aufgedruckt werden/sonst auß Unfleiß allezeit etwas dahinden bleibt. Noch eins muß ich hierzu setzen/das es nützlich und gut/das man die Bütten mit Decken oder Brettern bedecke/damit der Wein seine Krafft desto besser bey sich behalten möge/und nicht also leichtlich verrieche/wie sonst geschicht/wann nichts auf die Bütten gethan wird.

IV. Es befinden sich under allen Wein-Geschirren keine in so mancher Form und Gestalt als die Trotten oder Kelter; die kleinen sind mehrtheils nur mit Schrauben/andere dann mit grossen starcken Bäumen/andere anderst/ja nach dem es in einem Land üblich und bräuchlich; demselben sey nun wie es wolke/wann nur der Wein fein sauber aufgedruckt wird/daran am meisten gelegen/darzu dan sehr dienstlich/wann der Satz recht aufgesetzt und behauen wird/da man an kein gewisse Zahl soll gebunden

seyen/sondern dasselbige so oft wiederholen/als man sieht noch mehr heraus  
fließen wolle; man soll auch mit dem Behauen nicht zu sehr eilen/sondern  
es jedes mal wol austropffen lassen/damit also nichts dahinden bleibe. Und  
dieses Trotzens halben ist curios/was der Hochgelehrte *Mathematicus* zu  
Basel (p. 112) Herr Prof. *Jac. Bernoulli* remarquirt/dasz nemlich eben so viel  
in Auszpressen des Safts prästire/so der hangend Stein über die Trotten  
nur zwey Zoll hoch stehet/als wann er auf 6. bis in 10. höher getrieben  
werde. Siehe *Corall.1.Disput.de Ser.Infin.P.IV.* Alhie entstehet auch eine  
Frag/Ob man nemlich dan Noß kurtz oder lang in den Bütten behalten  
solle/ehe dasz er außgedruckt werde? Da aber zuvorderst noßwendig ein  
Vnderscheid muß gemacht werden/weil der Wein an Güte und langem  
Behalten sehr ungleich beschaffen; wann man nun einen guten Truncck  
haben wil/da an dem Behalten kein Gefahr vorhanden/ist es besser/er  
werde alsbald außgepreßt/damit er nicht von den Trebern und dem Säsen  
rauch werde: Falls aber der Wein für sich selbs nicht beständig/ist viel  
nutzlicher/man lasse denselben etliche Tag in den Bütten verbleiben/je  
nach Beschaffenheit der Art und Natur der Gattungen und des  
Gelands/darauf diß Orts am meisten zu sehen/und sich nach demselben zu  
richten. Mit dem Roßten aber hat es der Farb halb dieses Bedencken/dasz  
wann man denselben dick roßt haben wil/er desto länger in der Bütten  
verbleiben muß/wie weniger er aber darinn gelassen/wie weniger er roßt  
wird. Es ist aber an dem fassen des Weins auch trefflich viel gelegen/wann  
man einen guten beständigen Truncck zu haben begehrt/zuvorderst ist  
vonnöthen/dasz die Geschirz wol gesäubert seyen/darnach dasz man den  
Wein ordentlich abtheile/und nich allein Vorschuß in ein Faß/und allein  
Nachdruck in ein anders thue/sondern under einander vermische/und  
weilers/dasz man die Faß so nahe zufülle/dasz der Wein im Säsen außwerffen/  
und sich reinigen möge/man soll aber die Faß nicht offen lassen/wie sonst  
gemeinlich geschicht/ (p. 113) sondern alsbald vermachen/aber nicht hart/bis  
dasz man gespürt/der Wein bald außwerffen wolle/alsdann sollen sie geöffnet/  
jedoch dan Pundt-loch mit frischem grünem Leb-laub bedeckt/und wann sich  
der Wein wiederumb nidergelassen und gesetzt/abermalen zugethan/allein der  
Pundten über dan Loch nun gelegt/und nach und nach etwas wenig  
eingedruckt werden/bis dasz keine Gefahr mehr vorhanden/dasz man  
denselben recht einschlagen und vermachen könne.

V. Gleich wie nächst vor dem Herbst alle Wein-Geschirz ordentlich müssen gesäubert werden/ also soll es nach demselben auch beschaffen seyn/ und sich diß Orts neimand keine Arbeit bedauern lassen/ damit die Geschirz nicht etwan einen bösen Geschmack bekommen/ darzu dann auch sehr dienstlich/ daß man dieselben/ nachdem sie gewaschen/ nicht alsbald behalte/ sondern zuvor wol aufztrocknen lasse. Nach demselbigen soll ein jedes an sein Ort gethan/ und fein säuberlich biß auf ein ander Jahr behalten werden. Insonderheit soll auf der Trotten nichts übrig verbleiben/ wie sonst etwan auß Fahrlässigkeit beschisset/ sondern wol/ und abgewaschen werden/ sonst ohne das es ein bösen Geschmack leichtlich bekommen möchte.

(pp. 107-113, complete)

::

#### Das Vierte Capitel.

### Von dem Wein / und wie dessen allerhand Zufällen zu helfen / auch Kräuterweinen und Eßig.

**D**ie Edelste Frucht der Rebes ist der Wein/ welcher is der Wetstein (cos) des Verstandes/ ein Burgermeister unserer Sinnen/ und führet seine gute Eigenschaften in dem Wörtlein cos, welches des Raßtmeister zu Rom verkürtzt (p. 34) bedeutet/ mit sich. In dem C thut sich eines großmüßtigen Weins Farbe Color herfür; Auß dem O riechet dessen Geruch Odor, und was an ihm am besten binden nach kömt/ das heißet Sapor, der Geschmack. Die Farbe des Weins ist/ nachdem die Luft des Landes beschaffen/ sehr unterschiedlich. Die rechte Farb eines geistig und nachdrücklichen Weins pflegt sich am Rhein-Wein/ an einem guten firmen Wein/ wie Rheinisches Gold/ zu zeigen. Sollen wir den Geruch und Geschmack loben/ so muß er sich lieblich

erweisen. Der gesunde Wein soll in einem reinen Crystallen-Glasz gantz lauter und glantzicht außsehen; im Einschencken aber in Glasz rauschen/ und mit vielen kleinen *Atomis* übersich springen/ so dasz die artigen Geisterlein/ wann man bald darauf trincket/ einem noch nach der Nase aufdünsten: Bey dem schnellen Einschencken soll sich auch dieses äussern/ dasz sich ein kleiner Schaum mitten im Glasz mit lautern kleinen Bläßlein gebe/ welche aber augenblicklich verschwinden: Dann wo sich der Schaum langsam ansetzet/ und langsam vergehet/ so darff man nicht viel subtiles vom Wein hoffen; hingegen sich versichern/ dasz er viscosifch/ zähe und dick sey; oder er hat schon ein empfindliches Täuffen mit der Wasser-stange bekommen. Zur Frölichkeit dienet wol ein mittelmäszig · weder zu alt noch zu junger Wein: Wiewol es sind die Landes-Arten mancherley. Die Rhein-Weine werden am gesündesten gehalten/ wann sie über ein Jarß würcklich alt sind/ und doch nicht über drey Jahre zehlen. Ich sage in der Frölichkeit ein wenig mehr/ als die Ordnung wil/ zu thun: Sonsten aber ist ein alter Rhein-Wein auch nicht wunderbarlich: Aber wie eine Artzney zu trincken. Deszgleichen sind die Veltliner/ welche nach (p. 35) dem Einraßten *Paracelsi*, auch denen/ die mit Nieren- und Glieder- weße beßafftet sind/ nicht unschädlich; wie dann auch ein guter Narggräffer-Wein/ als da ist ein alter Blansinger/ die Nieren trefflich von Sand und Griefz reiniget/ ja den Stein/ so in die Blasen getrieben ist / erwünscht durch die Harn-röhren außjaget/sonderlich so der Krancke sich darauf gebührend beweget: Das Widerspiel aber geschicht mit den so genannten Lagotten-Weinen/ als welche wegen ihrer häuffigen groben Erden/ an denen Orten/ wo sie getruncken werden/ Griefz und Podagram verursachen/ welches auch von denen meisten starcken Elßasser Wein/ als da sind Reichenweyer/ Katzenthaler/ &c. zu verstehen/ obwolten sonst einem jeden Wein/ was Lands und Art er immer seyn mag/ wann er noch neu ist/ zu einer artigen Lieblichkeit/ und gesunden Annehmlichkeit zu helfen/ wenn man liebliche/ süße/ und gesunde Sachen darinnen verjähren läßt. Allein es gehört ein discretos Urtheil und eine niedliche Zunge darzu/ wann einer dem Wein das mit Kunst zusetzen wil/ was ihm von Natur abgeheth. Wan der Wein von Natur gar zu sauer wird/ kan man ihn corrigiren mit frisch gebränter sauberer Neben-Aschen/ welches in proportion den überflüßigen sauren *Tartarum* theils abtödtet/ theils präcipitiret/ item mit süßen Sachen/ als Süßholtz/ Menissamen/ Engelsüß/ Zucker/ Rosinlein und dergleichen; wan aber der Wein gar zu süß und klebricht wird/ wie in denen sehr heißen Landschaften

geschiehet/so könnte man ihm helfen/wann man weissen guten Weinstein mit Regenwasser sieden liesse/so wird das Wasser von dem Weinstein säuerlicht/welches/wann man es wieder erkalten läßt/schiffet ein Theil zersottenen Weinstains wieder an/so *Cremor Tartari* wird genennet; ein Theil aber bleibt (p. 36) im Wasser auf solviret/und gibt dem Wasser einen bitzlechten Geschmack/welcher in rechter proportion den Wein lieblich machet/wie denn ebn deswegen die Rheinische Weine so lieblich und gesund sind/weil die Natur eine liebliche bitzende Säure darein gebracht/welche an sich selber Hitze und Durst löschet/wie dassenige/worein man vorher etliche Tropffen *Spiritus Vitrioli* tropffet/oder *Spiritus Salis*, oder einen oder zween Löffelvoll Limonien-oder Citronen-Safft/oder distillierten Wein-Essig/welches gesäuerte/oder auch Suarbrunnen-wasser viel gesunder ist zu trincken/als rohes ungesäuertes Wasser/und also könnte man in solcher Art Most/welcher gar zu süßen und starcken Wein gibt/und man ihn ohne das im Trincken mit Wasser temperiren muß/ein Theil gedachten säurlechten Weinstein-wassers mit verjären lassen; in denen Mosten aber/welche zwar süßen/aber nicht übermäßig starcken Wein machen/könnte man etwas weissen Weinstein in distillierten *Spiritus Salis* solviren/filtriren/und dessen etliche Loß in ein Faß Most schütten/und mit verjären lassen: Es werden aber auch die beste Arten Wein-Gewächs in denen Jahren/welche kalt und regenhaftig sind/und wo nicht viel Sonnenschein ist/nicht recht gut/sondern bleiben sauer/welchen Weinen dann sonderlich mit Kunst kan geholffen werden/daz man auch guten woltschmeckenden Wein bekomt; diejenige Arten von Wein-Gewächs/welche auch in guten Jahren sauer bleiben/denen ist durch Kunst nicht viel zu helfen/sondern denjenigen/so einer guten Art sind/aber in bösen Jahren nicht gut werden können: Die Weine aber/so einer guten Art sind/werden in guten Jahren allesamt gut/und bedörffen weiter nichts/als daz man im Herbst den außgekelterten Trauben-safft in reine (p. 37) wol-aufgebrühete/oder auch in wein-grüne Fässer einfasse/und darinnen verjären lasse/und wird auch derjenige Most/so von geringer Art Wein ist/in denen wein-grünen Fässern/worinn gar guter Wein gewesen/nach etwas verbessert/sonderlich wann auch von den Hefen desselben Weins/so nicht stinckend oder verdorben sind/ein Theil im Faß gelassen wird/daz der Most darüber verjären kan. (pp. 34-37)

## ¶ Katzen ¶

*discussing the idea of sympathy & antipathy between various plants* ↳ ... Doch wann mans Teutsch sagen soll/so machens die zwey Wörter Sympathie und Antipathie wol nicht auß; sondern es besteht diese Feindschaft in Gleichheit oder Widerwärtigkeit der *Particularum*, die von einem Gewächse gegen das andere aufstufen. Und ist lächerlich/wann man von der Sympathie der Mäuse/Fisch und Katzen redet: dann weil man weißt/das die Mäuse und Fische kühlender/die Katzen aber so gar hitziger Natur sind/das das Feuer immer in ihnen tobet und schnurret/oder/wie mans nennet/spinnet/und die Funcken oder hitzigen Aufstufungen an dem Wiederstrich des Ruckens bey der Nacht deutlich zu sehen; so ist leicht zu erachten/woher die Luft Mäuse und Fische zu essen komme/und das die zwey unschuldigen Wörtlein Sympathie und Antipathie nichts dafür können. (p. 440)

::

## ¶ Agricultura Beatitudo, Bauern Leben glückseliger als Fürsten. ¶

Nemlich es ist die Seligkeit des Land-Lebens/und die wollüstige Feld-Arbeit/darauf der allerglücklichste Beruff derjenigen entstehet/die weit vom Hofe/und weit von den Grossen der Welt/dieselbe grund-stille Ruhe/die ihnen die Hochmühtigen kaum im Himmel zu geniessen vorbeiden können/schon auf Erden schmecken. Bildet euch nicht ein/das der Arbeitsmann sich über seine Arbeit beschwäret/die er mit seinen Ochsen zugleich auf sich nehmen muß. Seine Arbeit ist seine Ruhe; seine Mühe sein Zeit-vertrieb und sein Spiel. Am Ende des Tages befindet sich sein Leib mehr nicht abgemattet/als sein Geist. Der Weingärtner/sein Mitarbeiter/den ihr vielleicht für unglücklich schätzet/weil ihr von der Seuche der Unmäßigkeit noch nicht ganz gesund worden/ist nicht weniger vergnüget: Er leget die

Wein-ranken umb den Ulmbaum/und machet diese/so in reden/  
Vermählung mit solchen Freuden/Daß wir den so unschuldig Glückseligen  
bald selbst hören wurden/wie er GOTT für die Annehmlichkeit seines  
Standes dancket. Diese seind auch in Wahrheit gantz selig/die ihre eigene  
volle Besitzer seind/und alles/was sie begehren/indem sie wenig  
begehren/geruhig besitzen; Die andern aber/von denen wir von ferne  
sehen/seind es durchaus nicht/indem sie mit Schwert und Feuer  
gewaffnet/und als das toll-sinnige Vieß/einer des andern Vndergang und  
Verdärben suchen. *(from the author's Vorrede)*

::

## ﴿ *De la vendange.* ﴾

Jusques à présent nous avons indiqué les attentions & les ouvrages que les vignes exigent pour procurer au vin une qualité supérieure. Mais cela ne suffit pas. Il s'agit de gouverner le vin, lorsqu'il est dans le cellier. Commençons par les attentions que méritent les ustensilles qui appartiennent à la vendange, la cueillette & le pressurage des raisins. Ces attentions sont essentielles.

1°. A l'approche de la vendange préparez vos tonneaux, vos cuvots, vos cuves, votre pressoir avec tous ses ustensilles, vos celliers & vos caves. Il faut les mettre en état avec la plus scrupuleuse exactitude. Il n'est pas cependant d'articles plus négligés que ceux-là, dans les lieux de vignobles que je connois, & il n'est pas douteux, que cette négligence (*p. 209*) n'inférieure considérablement nos vins. Nos manouvriers ne manquent ni de force ni d'adresse ni d'intelligence; mais je le dis à leur honte, ils manquent tout-à-fait de goût pour l'ordre, la régularité, la propreté, la symétrie & l'arrangement; si on les en croit, tout est toujours assez propre, assez régulier & assez net. Ne vous en rapportés donc ni à eux ni à personne, lorsqu'il s'agira de voir si vos ustensilles de vendange sont en bon état.

Le jour avant que de faire relier vos tonneaux, fortiez-les, & les faire défoncer, pour leur donner de l'air. Ceux qui auront la moindre atteinte de moisi, de punais, de renfermé, feront lavés même avec l'eau chaude, s'il est nécessaire, frottés-les fortement avec un vieux balais, & exposés-les à l'ardeur du soleil, avant que de leur remettre le fond.

[Si c'est par votre faute, propriétaires, que vos vases vuides sont en mauvais état, vous n'êtes pas dignes (*p. 210*) de vivre dans un pays de vignoble comme le nôtre, & vous devez vendre vos vignes à des gens plus soigneux que vous ne l'êtes.] Voici ce que tout homme qui a des tonneaux vuides, doit faire pour les conserver de manière qu'il puisse s'en servir presque sur le champ & après les avoir rincé avec de l'eau fraîche.

Lorsque vous les aurez vidés, il faut les laisser égouter une couple de jours. Vous y brûlerez alors deux ou trois feuilles de papier sulfuré. Quelques jours ensuite vous y en brûlerez encore autant. Si l'on craint que la pièce ne soit pas entièrement sèche, on réitérera cette précaution. De cette manière un tonneau se conserve sans très-long-temps, & pour l'employer sans courir le risque de donner un mauvais goût au vin, il suffira de le rincer avec de l'eau nette, pour

faire passer le goût du vieux soufre. Mais si l'on craignoit le coulage, on y feroit une bouilliture d'eau chaude: (p. 211) ou bien, après avoir employé l'eau fraîche, on y brûleroit un verre d'eau de vie forte, qui fait promptement renfler les vases & remettre les douves des tonneaux à leur place naturelle. Je pense qu'on n'ignore pas qu'il faut faire cette préparation avec quelque précaution, pour prévenir tout fâcheux accident.

Revenons aux tonneaux défoncés qu'on vient de relier. Il est nécessaire d'examiner s'ils ont une odeur agréable; ce que vous ferez, ou en tenant le nez sur l'embouchure, pendant que vous frapperez avec un marteau sur le fond, ou en portant le nez sur le trou du bondon, après avoir soufflé dans le tonneau de toutes vos forces. Les tonneaux qui jugés sains, auront une agréable odeur, seront lavés avec de l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez jetté quelque pièce de marc de raisin, pris sur le pressoir, & deux bonnes poignées de feuilles de pêcher, & on met dans le tonneau (p. 212) demi-livre de sel commun. On roule & on agite fortement le vase & après en avoir versé & égouté l'eau, on le rince avec de la fraîche. On l'égoute encore & on y brûle deux ou trois feuilles de papier soufré. Ce n'est qu'alors que votre vase est prêt à recevoir du vin, je veux parler du nouveau, car s'il s'agit de vin vieux, il n'y faut point de soufre, ou très peu.

Les tonneaux équivoques seront bouillis comme il est dit ci-dessus, avec cette différence qu'on ajoutera au sel commun, un quart de livre d'alun de roche ou même le double, suivant le degré de crainte qu'on peut avoir.

Si vous aviez quelques soupçons que ces moyens ne fussent pas suffisans, il faut employer des remèdes plus efficaces. Faites un feu de sarment dans le tonneau avant de le foncer, ensorte qu'il soit bien parfumé & grillé sans être brûlé. Ensuite vous le foncerez & le laverez avec de l'eau chaude, dans laquelle (p. 213) vous aurez mis de la moutarde et du fenouil pilés. Remplissez le tonneau gâté de marc de raisins pressurés, & l'y laissez pendant quinze jours. Jetez dans le tonneau un seau de lessive forte & bouillante; bouchez-le & le roulez jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. On remplira d'eau nette le vaisseau, pendant sept ou huit jours, ou l'on employera la chaux vive, ou les lies nouvelles bouillantes, ou les lies tirées bouillantes de l'alembic. Mais comme j'ai remarqué qu'en roulant le tonneau, ces lies chaudes s'attachoient aux parois, il faut les détacher, ou en défonçant le tonneau pour le laver & le frotter avec le balais, ou en y mettant de l'eau chaude qu'on brouillera & gazouillera &c. en la roulant & en l'agitant avec une chaîne de fer. Après cela vous donnera à ces

tonneaux une bonne odeur en y mettant pour les rincer une couple de feaux d'eau chaude dans laquelle vous aurez fait infuser des coriandes, de (p. 214) l'anis & du fenouil pilé, de chacun une once, &c.

On employe pour l'ordinaire quelqu'un de ces derniers moyens pour affranchir les futtes neuves, mais souvent je me suis contenté de les laver deux fois à l'eau chaude & ensuite avec cette dernière décoction, & je m'en suis bien trouvé.

Quoiqu'il en soit, nous ne saurions trop prendre de précautions pour bien préparer nos tonneaux. Bien des propriétaires sont très-peu attentifs à un objet de si grande importance. Mais sur-tout les commissionnaires laissent pour l'ordinaire les futtes si longtems croupier sur les ports, que ce seroit un miracle si quelques unes revenoient bien conditionnées. Il semble que la police pourroit aisément remédier à cette négligence funeste à bien des égards. Non-seulement, elle détériore nos vins & en rehausse le prix, mais encore elle occasionne une grande consommation de bois. (p. 215)

Tous vos cuvots & vos ustensiles seront soigneusement lavés avec de l'eau fraîche & exactement frottés aussi bien que le lac ou le bassin de votre pressoir, jusqu'à ce que l'eau en sorte aussi nette que vous l'avez mise: & même il seroit bon de rincer le tout avec la décoction que j'ai ci-dessus prescrite.

Votre cellier & votre pressoir seront aérés, balayés & arraignés avec foin, & vous ôterez la poussière & les ordures qui sont tombées pendant l'année sur l'écroue. Aucune de ces attentions se sauroit être impunément négligée, & il seroit très-convenable qu'il y eût des soupiraux à vos celliers & à vos pressoirs, pour peu qu'ils fussent humides.

2.<sup>o</sup> Tout étant ainsi préparé, il s'agit de déterminer le tems précis où le raisin doit être cueilli pour donner de bon vin.

On ne sauroit porter plus loin les attentions à cet égard qu'on les porte en Champagne. C'est en effet (p. 216) un point capital pour eux, lors du moins qu'ils se proposent de faire du vin blanc avec le raisin noir, puisqu'ils ne sauroient réussir, si le raisin est trop mûr & qu'ils n'ont qu'un vin inférieur ou de détour, comme ils disent, si le raisin n'a pas atteint une maturité suffisante.

Quant à nous, en vendangeant trop tôt, nous avons du vin verd; & trop tard, nos vins manquent de force, & sont plats & sujets à graisser; vices qu'il est à propos de prévenir.

3.<sup>o</sup> Plusieurs économes croient, qu'on ne peut jamais trop laisser mûrir les raisins de ce pays. [M. Bourgeois pense d'une façon bien différente. J'ai

observé plus d'une fois, dit il, qu'il a un vrai point de maturité, où il faut cueillir le raisin, pour avoir un vin, qui ait toute la perfection possible, s'il le passe, le vin à la vérité en fera plus doux la première année, mais il n'aura ni le nerf ni le montant, ni la fermeté qu'il auroit eu si le raisin eût été vendangé dans son moment A (p. 217) quoi je pourrois ajouter que ces vins trop délicats sont fort sujets à devenir gras &c. Cet habile médecin veut aussi qu'on fasse deux cueillettes, sans cela on ne parviendra jamais à donner de la réputation à nos vins. J'avoue, dit-il, que cette méthode seroit un peu plus longue, mais elle donneroit moins d'embarras & de peine que notre façon ordinaire, où l'on est obligé dans les années abondantes de travailler jour & nuit. Elle seroit moins dispendieuse pour le vigneron, parce qu'il seroit les deux cueillettes presque sans dépense avec sa famille & quelques journaliers seulement. D'ailleurs l'ouvrage s'expédieroit presque de la moitié plutôt, parce qu'il n'y auroit que très-peu de raisins pourris & gâtés, qui retardent la cueillette. Le maître & le vigneron y trouveroient leur avantage par la quantité de raisins pourris & gâtés qui se perdent & qu'on conserveroit. Je suis persuadé que dans les années même les plus (p. 218) favorables, on gagneroit la dixme ordinaire & au-delà.]

4°. Nous avons plusieurs marques pour connoître si nos raisins sont parvenus à la maturité requise & s'ils sont prêts à être cueillis. 1°. Lorsque les vignes sont en grande partie dépouillées de leurs feuilles, puisqu'alors la sève est arrêtée & le raisin ne tire plus de nourriture. 2°. Si la queue de la grappe, que nous appellons le *Portoir* a changé sa couleur verte & qu'il en ait pris une brune. 3°. Si la grappe est pendante: ce sont là tout autant de signes certains qu'elle n'a plus de vie. 4°. Si la grappe & les grains se détachent aisément; il en est ainsi de tous les fruits mûrs. 5°. Si la pourriture attaque le raisin & qu'elle ait déjà fait quelque progrès. Il ne faut pas confondre la pourriture de maturité, avec celle qu'occasionent les vers; la qualité du vin exigeroit qu'on donnât aux grains piqués des insectes, le tems de tomber ou du moins de (p. 219) sécher. 6°. Si le jus est savoureux, doux, épais & gluant. 7°. Il faut penser à vendanger & faire les préparatifs nécessaires à cette récolte, dès que les neiges sont descendues à mi-côte. 8°. Dès que le froid a fait descendre le thermomètre de l'illustre Société de Berne à huit degrés ou environ au-dessous du tempéré. On commencera par les vignes les plus exposées à la gelée, sans cela les propriétaires seront en souffrance.

5°. Dans la plupart de nos vignobles, c'est la police qui est chargée de juger de la maturité du raisin & de fixer le jour de la récolte de chaque quartier.

C'est-là un très grand obstacle à la perfection de nos vins. Et encore les bans de vendange se mettent suivant des règles établies d'ancienneté, dont on ne se départ jamais, & qui ne sont pas toujours fondées sur l'état actuel du raisin. Les vignobles qui voudroient améliorer leurs vins devroient prendre cet article en considération, en prenant garde (p. 220) qu'en remédiant à un mal, on ne tombe dans un plus grand encore.

[Les raisins mûrissent quelquefois imparfaitement & avec inégalité, en sorte que, dans le tems de la vendange, on en trouve sur le même cep de pourris, de mûrs, d'à-demi-rouges, & d'autres qui n'ont pu tourner. On fait alors trois vendanges en Champagne; la première pour les raisins mûrs, une seconde quelques jours après, la troisième, qui est de raisins un peu rouges, ou tout-à-fait verts, ne peut fournir que de très-mauvais vin: celui des deux autres est ordinairement médiocre dans ces circonstances, mais le premier doit toujours avoir plus de qualité que le second. Il arrive souvent que quand on veut retarder de telles vendanges, espérant que les raisins mûriront, on en a beaucoup de pourri, & l'on fait de vin qui manque de couleur & de qualité, & qui n'éclaircit pas; ou il survient des gelées qui diminuent considérablement la récolte.

*Comment il faut cueillir le raisin.* La coutume de certains cantons est de cueillir les raisins noirs séparément d'avec les blancs; en d'autres on les mêle.

Ceux qui se piquent de faire de bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toujours soin de recommander qu'on sépare les espèces pour les mettre à part, afin d'en faire du vin commun.

Ils observent encore, sur-tout dans les années chaudes, lorsque les raisins qu'on cueille sont noirs pour la plupart, & par conséquent destinés à faire du vin rouge; ils observent, dis-je, si-tôt que les raisins sont mis hottée à hottée dans le tonneau, qui est tout près de la vigne, de les fouler, puis avec les mains, en ôter le plus de rafle qu'ils peuvent. On ne fauroit dire combien cette petite façon contribue à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque pays, dit l'ancien proverbe, chaque guise; l'un foule la vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes, avant de la charrier à la maison, l'autre en fait le transport sans l'écraser; il est aussi des endroits où l'une & l'autre méthodes se pratiquent.

Dans le pays de Vaud, la cueillette du raisin se fait sans beaucoup de précaution; mais il faudroit du moins prendre garde, 1°. que les vendangeuses ne cueillent les aigrets ou les raisins tardifs, qui poussent souvent au bout de sarments, les feuilles, les queues de folans, qui tombent dans leur seille: tout cela a une acidité qui est communiquée à la vendange. Il ne faut pas s'en rapporter là-dessus aux vigneron, qui ne se mettent en peine que de la quantité, & nullement de la qualité.]

6°. Nous voici arrivés à la cueillette du raisin. Les Champenois vendangent à trois différentes reprises, & chacune a ses heures particulières. Nous ne prescrivons pas cette méthode, je ne l'indique que pour montrer que si les pays étrangers fournissent des vins plus recherchés que les nôtres, ils y donnent aussi des soins tout extraordinaires. Nous ne voulons rien proposer qui ne soit très praticable.

D'abord les propriétaires veilleront que les vendangeuses ne cueillent les aigrets ou les raisins tardifs, qui poussent souvent au bout des branches, & qu'elles ôtent les bouts de sarments, les feuilles, les queues de folans, qui tombent dans leur seille: tout cela a une acidité qui est communiquée à la vendange. Il ne faut pas s'en rapporter là-dessus aux vigneron, qui ne se mettent en peine que de la quantité & nullement de la qualité. (*p. 221*)

De même, si les propriétaires sont soigneux, ils feront attentifs que les vendangeuses n'égrainent pas les raisins. Rarement elles ramassent les grains tombés, sur-tout s'il fait froid, des brouillards ou de la pluie. Cette perte de quantité est considérable, mais elle n'appartient pas à la question. Il s'agit de se procurer du bon vin sans se mettre en peine de la quantité. Mais la perte de la qualité est beaucoup plus considérable encore, puisque les raisins les meilleurs & les plus mûrs, les raisins qui pourroient donner les plus excellent vin, sont ceux qui tombent par l'ébranlement des seps, par le frottement des habits ou par la secousse causée en détachant la grappe. Sur ce principe, il est facile de juger quel est l'instrument le plus convenable pour cueillir le raisin.

Dans le pays de Vaud, la coutume est de séparer du sep, avec l'ongle du pouce droit, la grappe, par le nœud de la queue ou du (*p. 222*) *portoir*. Dans le Vuilly, à Morat, au Comté de Neuchâtel, le long du lac de Bièvre, en Champagne, on employe à cet usage la serpette. Ces deux méthodes me paroissent défectueuses, quoique la seconde le soit moins. Dans l'une & dans l'autre, on ébranle plus ou moins violemment le sep & les grappes, qui ne peuvent que s'égrainer par la secousse; & s'il tombe moins de raisins lorsqu'on

emploie la serpette, que lorsqu'on emploie le pouce, il faut convenir aussi que la serpette coupe toute la queue de la grappe, au lieu que le pouce la détache vers le nœud. Enfin l'ébranlement causé au sep par ces deux façons, fait également tomber les bouts de sarments & les feuilles, dans les feilles des vendangeuses, qui pour l'ordinaire ne se donnent pas la peine de les ôter.

Mais on prévient tout à la fois ces divers inconvénients, s'il étoit établi que les vendangeuses se servissent de ciseaux. Elles auroient (p. 223) beaucoup moins de peine & l'ouvrage seroit plus expéditif, & comme il n'y auroit point d'ébranlement, les folans &c. ne tomberoient point dans les feilles & les meilleurs raisins ne se perdroyent pas sous les feuilles.

7°. Il seroit fort à souhaiter que le raisin pilé ne restât pas longtems dans les cuves à l'ardeur du soleil, dont la chaleur pénétrant la vendange la fait promptement fermenter & même avec violence, dès que le moût est entonné, ce qui est un mal. Jamais nos vins ne sont plus agréables & d'un meilleur débit, que lorsqu'ils fermentent *tard, foiblement & longtems*. Il convient donc d'éviter tout ce qui peut les mettre en émotion.

8°. Il est établi dans les vignobles, où les propriétaires reçoivent la vendange au prix qui en est réglé par la police, que les vigneronns commettent un abus très-contraire à la bonne façon du vin. Ils pilent le raisin à l'excès, au point (p. 224) qu'ils applatissent les grappes & les bouts de sarment, ce qui ne peut donner qu'une très-mauvaise qualité au vin; d'un côté parce qu'ils écrasent ainsi les raisins les moins mûrs & même les aigrets, & de l'autre qu'ils font sortir l'âcreté de la grappe.

9°. [M. Bourgeois condamne fortement la coutume de fouler le raisin avec les pieds, pratiquée à la Vaux & dans quelques autres endroits: non seulement parce qu'elle est tout-à-fait dégoûtante, mais encore qu'elle est peut-être plus nuisible à la santé qu'on ne le pense communément. La sueur des pieds qui est fort abondante chez les personnes en travail, & surtout dans celui-ci, doit communiquer une qualité très-mal-saine au vin. Que sera-ce si le sujet est d'une mauvaise constitution & malade. On fait que la sueur est la voye la plus ordinaire par laquelle les maladies se communiquent d'un sujet à l'autre. Ces considérations, dit-il, me (p. 225) font préférer l'usage d'une machine fort ingénieuse, dont on se sert dans le Rheingau, pour fouler les raisins du vignoble du Rhin. C'est une trémie dans le fond de laquelle il y a deux Cylindres cannelés & posés horizontalement, éloignés d'environ demi pouce l'un de l'autre, qui ont à l'un des bouts une manivelle. On pose la machine sur une

cuve, & fait tourner la manivelle des deux cylindres dans le même sens. Cette méthode expédie beaucoup d'ouvrage en peu de tems sans écraser la grappe ni le pepin du raisin. On peut en voir la description détaillée & la figure dans un ouvrage Allemand, qui a pour titre: *Traité de la culture des vignes du Rhin & de la maniere de façonner & de conserver le vin.*]

10°. Autrefois ceux qui avoient un lot tant soit peu considérable de vigne, ne se faisoient aucune peine de jeter dans une grande cuve que nous appellons *écolaire*, le raisin, (p. 226) soit entier, soit pilé, à mesure qu'on l'apportoit de la vigne. On est revenu de cet abus, & l'on a compris qu'une vendange blanche qu'on laisse cuver pendant quelques jours ne peut que contracter une acidité & une acreté très-désagréable. On a préféré pour expédier, de faire quelques pressoirs de plus & de les construire plus grands. Moins le moût reste dans le marc & meilleur il est; car d'ailleurs on donne toujours vingt-quatre heures pour écouler chaque pressée. C'est beaucoup trop; quiconque trouveroit le moyen de les expédier en cinq ou six heures, contribueroit plus qu'on ne fauroit le dire à la qualité du vin.

11°. On parle de pressoirs qui expédient les pressées en douze heures de tems. Je pourrois copier la description qu'en ont donnée quelques écrivains, mais je veux me borner à ce que j'ai éprouvé plus d'une fois. Quoiqu'il en soit, les pressurages les plus prompts & les (p. 227) plus expéditifs sont les plus avantageux. Il importe de prévenir la fermentation du moût dans la grappe. Très-souvent j'ai oui fermenter la vendange sur le pressoir dix-huit heures après y avoir été apportée de la vigne, quelquefois même plutôt. Cette vendange ainsi échauffée doit nécessairement attirer le goût qu'il peut y avoir dans les poutres du bassin & ce goût n'est jamais bien bon.

12°. Il seroit à souhaiter, que les ouvriers qui travaillent au pressoir, eussent l'attention de ne pas salir avec le boue qu'ils apportent sur leurs souliers, le moût qui coule sur le bassin. Nous avons déjà prescrit de bien nettoyer la cave, le cellier & le pressoir, mais les terres de la vigne, la boue des rues, qui s'attachent aux pieds des pressureurs détériorent nécessairement le vin, qui contracte toujours quelque chose du goût & de l'odeur de tant d'ordures. On se trompe sans doute en disant que le vin se décharge (p. 227) de ces impuretés & de ces parties hétérogenes, soit dans la lie, soit par l'écume. Le mauvais goût de ces vilenies ne peut que laisser quelque impression désagréable à la liqueur.

13°. Lorsque la vendange est finie, il faut laisser le cellier & le pressoir ouverts pour les sécher, & on les balaie. On lave exactement le bassin, les cuves

& tout ce qui en dépend: & après que le tout est bien aéré, nettoyé, séché & égouté on les referme, mais jamais auparavant.

[↪ In the *Encyclopédie Économique*, the following sections are introduced as, *Observations particulieres pour donner aux vins du Pays de Vaud une qualité supérieure.*]:

14°. J'ai une maniere particuliere d'entonner le vin & de le façonner, pendant qu'il est moût, & je lui procure par-là une douceur & une force superieures. Tel est mon procédé.

Tous mes tonneaux sont posés à leur place sur les chantiers & soufrés comme je l'ai dit ci-dessus, & à mesure que le vin coule du pressoir jusques à la seconde taille, j'en fais porter successivement une certaine (*p. 229*) quantité, comme de quarante à soixante pots, dans chacune de ces fustes. Le moût qui s'écoule depuis la seconde taille, se met à part pour en faire un vin d'une qualité inférieure, avec le produit d'autres vignes dont les raisins ne sont pas bien mûrs. Je partage de la même maniere le produit d'une pressée suivante, entre mes fustes, jusqu'à ce qu'elles soient pleines aux trois quarts.

Lorsque le vin commence à fermenter, je verse dans chaque fuste un quart de pot de bonne eau-de-vie, & je pose le bondon sur le trou. Le vin fermente ainsi sans que j'y touche pendant trois semaines. Ce n'est qu'à ce terme expiré que je les remplis. Cette méthode répond exactement à toutes les vues que je me propose. Je fais par une très-longue & très-variée expérience que la fermentation développe les esprits du vin, & qu'il faut pour qu'ils se concentrent mieux que cette fermentation agisse tard, (*p. 230*) lentement & longtemps. Or je retarde la fermentation en rafraîchissent le premier moût avec le nouveau moût: je la ralentis par le même moyen, & en versant le moût à diverses reprises. Cependant le froid survient, sur-tout si la cave est froide, comme elle doit l'être, pour que tout se fasse à souhait, ce qui retarde toujours davantage cette opération de la nature.

[On voit combien je diffère de l'opinion d'un auteur moderne qui a donné un traité sur l'Oenologie. Il prétend que la premiere fermentation du moût doit être tumultueuse, simultanée & prompte dans le moins de tems possible, pour adoucir le vin & lui donner de la force. Je ne conteste point ses expériences, mais je suis assuré qu'elles ne s'accordent point avec celles que j'ai faites & répétées sur les vins que j'ai façonné pendant plus de trente ans.]

A mesure que la fermentation diminue, je ferme plus exactement mes tonneaux, & je mets des linges aux boudons, après quoi je remplis tout-à-fait.

Un vin entonné avec ces précautions est toujours plus spiritueux, plus doux, plus ferme, plus propre à se conserver que tous ceux du même crû. Il conserve d'ailleurs sa force & sa douceur en vieillissant. J'en ai fait l'expérience sur plusieurs espèces & qualités de vin. Chaque fuste remplie de cette sorte, contient une couple de pots de lie de plus que les autres façonnés d'une autre manière, (p. 231) parce qu'un tel vin se débarrasse mieux de ses parties tartareuses qui font toujours, lorsqu'elles abondent, du tort à la qualité du vin.

15°. Je ne puis finir l'article du pressurage, sans relever encore un vice très-commun parmi nous & très-préjudiciable à la qualité de nos vins.

Par nos gros & robustes pressoirs, nous tirons non seulement le jus des raisins, mais encore celui de la grappe, des pépins, des folans, des feuilles & des bouts de sarments, qui tombent en très-grande quantité dans les feilles des vendangeuses négligentes.

En plusieurs Pays on ne connoît pas l'usage des pressoirs: ailleurs on ne sert que de presses, qui montées sur des roues se transportent devant les maisons, qui en ont besoin, ailleurs on a des pressoirs banaux. On se contente de donner quelques tours de vis, & le marc sert ou à faire de la picade ou du (p. 232) demi-vin, qui est la boisson ordinaire du maître & des domestiques, ou après l'avoir laissé fermenter, on le distille sans y mêler que très-peu d'eau. On comprend aisément que des raisins si modérément pressés doivent donner un meilleur vin, que s'ils l'étoient à toute outrance & à notre manière.

[On doit, comme le dit M. Bourgeois, séparer le moût des dernières tailles, pour en faire un vin à l'usage des ouvriers & des domestiques.]

16°. Si le vin n'est pas destiné à être voituré & transporté sur sa lie, on fera fort bien de le brasser de tems en tems, après que la fermentation est arrêtée. On se sert pour cela d'une chaîne de fer emmanchée d'un long bâton [ou, lorsque la chose est possible, on roule le tonneau sur les chantiers]. Par cette opération, on dépouille le vin d'une bonne partie de son tartre, qui le rend rude & grossier.

17°. On visitera les tonneaux pour voir s'ils ne coulent & ne transpirent point, afin d'y apporter le (p. 233) remède convenable. L'article est essentiel non seulement pour éviter la perte causée par le coulage, mais encore pour prévenir l'affoiblissement du vin qui ne peut que perdre de ses esprits par les pores qui donnent passage au liquide.

18°. Si l'on se propose à donner de la qualité au vin par le mélange, il faut faire le mélange pendant la fermentation.

Enfin il faut remplir les tonneaux d'abord tous les huit jours, ensuite tous les quinze jours. Lorsque le mois de Janvier est venu, tous les mois seulement. (p. 234)

::

## ARTICLE SIXIEME.

*Soins à donner au vin en tonneau,  
ou en cave.*

[Dans l'article précédent, j'ai exposé les précautions qu'on doit prendre pour façonner convenablement son vin à la vendange & j'ai supposé qu'il avoit été mis dans des tonneaux de sapin qui sont les vases d'entrepôt, de transport ou de marchand, & non des tonneaux à demeure. A présent nous devons examiner les soins qu'exige le vin en tonneaux, ou en cave pour le conserver & augmenter de plus en plus des bonnes qualités.]

1°. D'abord il faut une bonne cave: la bonne cave fait le bon vin. C'est un proverbe commun parmi nous. Pour être telle elle doit être 1°. profonde & voûtée. 2°. Exhaussée. 3°. A couvert du midi: on profitera des vents de nord & de couchant ou au moins d'orient. C'est à ces aspects que la porte & (p. 235) les soupiraux doivent être percés. 4°. Exempte d'eau. 5°. Plutôt un peu humide que tout-à-fait sèche. 6°. Eloignée de toute mauvaise odeur, & en particulier des latrines. 7°. Elle sera tenue proprement. 8°. On évitera de s'en servir de dépôt pour toute sorte de provisions, comme on le fait si souvent au pays de Vaud, pour fromage, compotes & pour tout ce qui a des odeurs fortes. Enfin, lorsque j'ai pu faire autrement, je n'ai jamais mis du vin nouveau fermenter dans une cave où il y avoit des vins vieux.

2°. Nous avons entonnés notre moût dans de petits vases de sapin de la contenance de deux ou trois muids. Il les faut plus gros & d'un autre bois pour conserver le vin. Nous nous servons alors de grands tonneaux de chêne à cercle de fer, qui contiennent quarante, cinquante, jusqu'à cent muids. On les appelle *foudres*, & nous les nommons *légreffasses*. Un vin ainsi (p. 236) ressemblé

en grosse masse prend du corps en vieillissant & développe de plus en plus ses esprits.

J'approuve fort la précaution de ceux qui font peindre en huile ces tonneaux à demeure. Si la cave est humide, l'humidité ne pénétrera pas les douves & ne communiquera rien de mauvais au vin; si elle est sèche, l'huile fermera les pores du tonneau. Le bois dont on veut faire un bon légrefasse doit être un chêne ni trop vieux (\* Nous appellons en allemand *rothe Eych* les chênes trop vieux.) ni trop jeune, qui ait la veine droite. On le coupera depuis la fin de Novembre jusqu'au commencement de Mars. On préférera les chênes qui portent des glands longs: les chênes blancs ou de haye qui en produisent de ronds donnent beaucoup de verdure & de dureté au vin. L'épaisseur des douves fera de deux (p. 237) & demi à trois pouces à la tête, suivant la longueur & la grosseur des pièces, & après qu'elles auront été dégrossies, elles seront rangées à l'air & exposées à la pluie & au soleil pendant au moins une année. On fera attention que le bois ne soit pas nouveau, que les joints soient exacts & que la portelle soit assez grande pour qu'un homme ordinaire puisse y passer commodément.

[Le bois doit être bien sec, & sans aubier. En général, plus il est vieux fendu, meilleur il est, pourvu qu'il ne soit ni pourri ni vermoulu. Le chêne gras dont les fibres sont tendres & défunies, fera de mauvais tonneaux cassans, & sujets à se rompre dans le jable, qui est la rainure où entrent les planches du fond. On éprouve le chêne en frappant le merrein, la douve, ou la douelle sur le tranchant d'une pierre, s'il casse net, il est gras, on le rebute; lorsqu'il est bon, il rompt par éclats. Les douves (p. 238) & toutes les pièces des fonds doivent être de bois de fente & non de sciure. Enfin les tonneaux dont les douves sont étroites sont préférables à ceux dont les douves sont plus larges: ils sont mieux joints & ne sont pas sujets à former des pans & à se coffiner ou à se courber.]

3°. Nos vins se perfectionnent en les transvasant, & je ne comprends pas qu'il puisse y avoir des personnes qui révoquent en doute le bénéfice des transvasages réitérés, après les expériences qui ont été faites.

Quant à moi, je me suis toujours fort bien trouvé de faire cet ouvrage au premier quartier de la lune de Mars par un tems beau & sec. Souvent nos meilleurs vins ne se trouvent pas encore bien clairs dans cette saison, mais cela ne m'a jamais empêché de tirer également mon vin de dessus la grosse lie.

[Dès la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, dit M. Bourgeois, (p. 239) chaque économe est empressé à transvaser son vin: cependant guidé par une

expérience de plusieurs années, j'ai été convaincu, que c'est la qualité du vin nouveau qui doit régler le tems auquel on doit le séparer de sa lie & non pas la saison.

Si mon vin est doux & délicat, plutôt je le transvase, plus je trouve qu'il acquiert de qualité. Si par contre il est verd & dur, je le laisse passer sur sa lie la seconde fermentation, qui se fait dans le vin à peu près au tems où la vigne pousse, & ie [sic] le transvase sur le milieu du mois de Mai. Je l'ai même laissé sur la lie lorsque les vins étoient très-durs & verds, jusques sur la fin de Juin. Et quoique le vin soit louche & que la fine lie ne soit pas entièrement affaissée, on ne doit pas s'en mettre en peine; il se clarifie également au bout de quinze jours ou trois semaines, & cette fine lie, bien loin d'être nuisible & contraire aux vins verds, contribue beaucoup (p. 240) à envelopper l'acide grossier & surabondant.]

Les légrefais seront tenus bien propres & auront une bonne odeur. Nous avons indiqué ci-dessus ce qu'il faut faire pour cela, mais je répéterai ici qu'il faut en ôter exactement le tartre. Moins un vin sera chargé de parties tartreuses, & plus il aura de délicatesse & de finesse. Le tartre le rend grossier.

Après avoir rincé exactement le légrefasse, & renfermé la portelle, j'y fais brûler cinq à six feuilles de papier souffré, si je veux le remplir de vin nouveau, & seulement de la moitié si c'est du vin vieux, pour lequel je n'emploie que du papier souffré fin. J'y jette outre cela un quart de pot de bon esprit de vin distillé d'eau-de-vie, faite avec du bon vin, ou à son défaut, demi pot de bonne eau de vie de Languedoc, qui est la meilleure que nous ayons.

[M. Bourgeois assure que l'esprit (p. 241) de vin n'est pas nuisible à la santé, pourvu qu'on n'en mette qu'avec modération. Lorsque le vin se trouve foible & peu spiritueux, on ne fait que lui rendre les parties spiritueuses & analogues à celles qu'il a perdues. Douze onces suffisent pour un char de vin; ce qui donneroit une goutte & demie par verre.]

Je dis que cet esprit de vin doit être tiré du vin. S'il étoit tiré de la lie, il ne doit point être mis parmi le vin clair & transvasé. Il lui donne un goût désagréable, il le rend louche, & l'empêche de devenir jamais aussi net & limpide que si l'on s'étoit servi de l'esprit de vin tiré du vin.

A l'approche de la vendange suivante ou immédiatement après, je fais un second transvasage comme le précédent, avec cette seule différence, que je n'emploie que la moitié de papier souffré fin.

Ce deuxième tranfvaſage doit être tiré bien au clair, en mettant à (p. 242) part le vin dès qu'il paroîtra louche.

Je fais un troiſième tranfvaſage au printemps ſuivant, & toujours avec les mêmes précautions, pendant cinq à ſix ans & dans la même faiſon. A chaque tranfvaſage mon vin prend un œil plus vif & devient plus pétillant.

Après ce terme expiré, je le laiſſé pendant trois ans ſans y toucher, excepté que je le remplis de tems en tems & que je change les pattes des bondons une couple de fois par année. Sans cela le vin prend aiſément le goût d'aigre.

Le vin qu'on met à part dans le tranfvaſage dès qu'il vient louche n'eſt point un vin perdu. Après l'avoir laiſſé affaiſſer, je le ſoultire & je le fais ſervir à raiſon de ſa bonté.

4°. Si l'on veut avoir un vin capable de ſoutenir l'examen des fins connoiſſeurs, on ſe ſervira pour le rempliſſage de bon vin de la même qualité. Dès qu'on employe un vin (p. 243) inférieur, on le détériore. A chaque fois que je remplis, je fais ſortir les fleurs qui ſ'amaiſſent à l'embouchure, en les faiſant dégorger.

5°. En tranſvaſant le vin d'une cave un peut très-aiſément ſe procurer d'un vin diſtingué, qui ſoutiendra le tranſport le plus éloigné.

6°. En mettant en bouteille du vin nouveau bien limpide, avant ſa ſeconde fermentation, on fait un vin qui a une qualité particulière (\* Il eſt mouſſeux.). Mais il faut que ce vin ait été tranſvaſé au mois de Décembre & au mois de Janvier précédens & enſuite collé, afin qu'il ſoit bien clarifié. Les bouteilles doivent être fortes & les bouchons bien ficelés.

[7°. Si vous mettez en bouteille, avec les précautions connues & pratiquées (p. 244) par les perſonnes exactes, un vin mûr bien limpide qui a été déjà tranſvaſé une couple de fois, vous pouvez compter d'avoir un vin diſtingué.

8°. Dans le pays de Vaud, on tranſvaſe en pluſieurs lieux à la feille & à la brante, mais dans les grandes caves on ſe ſert du ſoufflet; ce qui vaut beaucoup mieux, à moins que l'on n'ait des vins qui ayent un goût défagréable de terroir.

Cependant M.B. trouve deux avantages au tranſvaſage à la brante ou à la feille, par-deſſus celui qui ſe fait par le ſoufflet. Le premier c'eſt qu'on tire beaucoup mieux le vin au clair: car la colonne d'air pouſſée avec force par le ſoufflet dans le vaſe, doit néceſſairement imprimer au vin un mouvement d'ondulation qui ſe communique à toute la maſſe contenue dans le vaſe, & qui trouble d'autant plus le vin que la ſurface approche plus de celle de la lie. Le ſecond avantage que (p. 245) procure cette méthode eſt, que le vin étant plus battu, il ſe fait une union plus intime de ſes principes les plus fins & un

développement de sa parité spiritueuse, & il se dépouille beaucoup mieux de son tartre grossier & autres parties hétérogènes &c. Envain, dit-il, on objecteroit que le vin doit perdre plus de parties spiritueuses. L'expérience journalière prouve le contraire. Qu'on compare, sans préjugé, le même vin, transvasé par les deux méthodes, & on sera convaincu que le vin transvasé à la brante aura la supériorité.

Dans la façon dont je m'y prends pour gouverner mes vins, il n'entre ainsi ni drogue ni ingrédient. Cependant je puis assurer, fondé sur ma propre expérience, qu'un vin ainsi ménagé acquiert une bonté supérieure & qu'il se conserve aussi long-tems qu'on veut, avec toutes les bonnes qualités dont le célèbre docteur B. Eshart dans son traité des plantes a rassemblé (p. 246) les lettres initiales, pour former le mot COSTA. *Color. Odor. Sapor. Tactus. Auditus.*

Voilà bien des minuties, & j'aurais honte de les détailler, si je ne les adresse pas à des personnes qui savent que les plus grandes choses tiennent aux plus petites & en dépendant.] (pp. 208-246, complete, & with additions)

::