5+
R.32

Rés PFXIX 237

TRAITÉ

SUR

LA MANIÈRE

DE PLANTER,

D'ELEVER

ET DE CULTIVER LA VIGNE.

PAR M. PELLEPORT-JAUNAC, membre de la Société d'agriculture de Toulouse, et correspondant de celle d'Auch.

A TOULOUSE,
Chez Augustin MANAVIT, imprimeur-libraire, rue Saint-Rome.

TRAITÉ

SUR

LA MANIÈRE

De planter, d'élever et de cultiver la vigne ;

Par M. Pelleport-Jaunac, *membre de la société d'agriculture de Toulouse, et correspondant de celle d'Auch.*

LA nature a répandu ses bienfaits sur le sol de la France : elle s'est plue à le couvrir du fruit le plus précieux. La culture de la vigne mieux connue, porterait l'abondance et les richesses dans la plus grande partie de nos départemens ; mais cette plante qui intéresse si vivement nos jouissances, est très-négligée, et l'art de rendre la vigne féconde, demande de nouvelles lumières et de nouveaux progrès. Mes travaux ont mérité quelquefois les suffrages des sociétés d'agriculture ; encouragé par ce succès, j'ose faire connaître quelques réflexions sur cette partie importante de notre économie rurale.

Je ne parlerai pas de la manière de faire

le vin. Que pourrais-je ajouter à ce qu'ont *écrit* Rosier, Gentil et Chaptal sur cette matière ?

Qu'on ne croie pas que je me livre à des raisonnemens vagues, en proposant des améliorations. Je n'offre point des conjectures et ne veux pas bâtir de système ; le raisonnement ne suffit pas en matière d'agriculture, s'il n'est dirigé par une pratique éclairée. Je n'aspire pas à de vains succès, mais au *bonheur d'être utile.*

CHAPITRE I.er

Du terrein et de l'exposition convenables à la vigne.

La vigne donne une grande valeur aux terres qui n'en ont aucune : il est des terres légères et sèches, dont le produit paie à peine les frais d'exploitation lorsqu'on y cultive les céréales [1] ; à l'aide de la vigne, elles sont susceptibles de donner un grand revenu.

Cette plante devient belle lorsque la nature du sol lui convient ; elle est délicate et contient beaucoup de vaisseaux lympha-

---

(1) « La vigne a l'avantage de se nourrir plus par ses feuilles que par ses racines. » Un agronome,

tiques ; sa transpiration est abondante, sa succion impétueuse ; elle rejette la terre forte, franche, compacte, froide, humide [1] : elle aime le sable granitique, le débris des roches calcaires, en un mot, un terrein graveleux, caillouteux, pierreux et sabloneux [2] : ici, la vigne pousse ses racines à une grande profondeur; elles ne sont pas arrêtées dans leur course, et vont chercher de tous les côtés des principes alimentaires. Là, ses pores intérieurs sont roides, tenaces, et refusent l'écartement que les racines demandent pour s'alonger et épaissir. Ici, elle se laboure sans peine par les animaux ; la plus grande partie de ses molécules profite des engrais météoriques. Là, les labours s'exécutent difficilement ; elles s'élèvent en grosses mottes que d'autres labours ne sauraient rompre. Ici, l'écoulement des eaux est aisé ; elles se débarrassent de ce qu'elles ont de plus grossier, et vont porter au raisin une nourriture épurée.

---

(1) La naissance des raisins est assez heureuse dans la terre froide, humide, mais ils sont sujets à couler.

(2) « La terre sabloneuse produit un vin fin, la graveleuse, la caillouteuse, un vin délicat, la roche brisée un vin fumeux et de qualité supérieure. » Rosier.

Là, elles restent sur la surface, ne pouvant se filtrer, elles conservent leurs parties grossières, et rendent la séve aqueuse. Ici, l'air pénètre avec facilité et y dépose des sels essentiels et d'autres substances propres à la végétation. Là, l'air ne peut s'introduire entre ses molécules dures : elle n'est pas si susceptible de ses influences. Ici, le soleil ne durcit pas le terrein en été : il s'imprégne de l'humidité, des pluies, des rosées, et retient assez pour entretenir le raisin. Là, des chaleurs fortes et soutenues le rendent croûtassé : il ne prend pas les pluies, les rosées, ce qui l'empêche de fournir les sucs nécessaires au fruit. Ici, ses parties sont ouvertes aux rayons du soleil ; les cailloux, les pierres les conservent et les multiplient ; le raisin reçoit le reflet de la chaleur qui est aussi chaud que le soleil même, et qui lui donne un goût relevé. Là, le tissu serré est peu susceptible d'être pénétré et échauffé par ses rayons : la réverbération de la chaleur est peu forte. Ici, le fruit est enrichi de principe sucré, mûrit mieux et plus promptement ; le vin est spiritueux, coloré et de longue garde. Là, le muqueux doux est rare dans le raisin ; il parvient rarement à une entière maturité, est sujet à la pouriture : le vin est faible, décoloré, et d'une courte durée.

Quoique le terrein se refuse à la prospérité de la vigne, il cède néanmoins à l'activité de l'homme. C'est par des amendemens bien calculés, qu'on en corrige les vices et qu'on triomphe de la nature.

Les terres se prêtent des secours mutuels par leur mélange. Un principe sûr, c'est que le sol qu'on désire améliorer, demande une qualité de terre opposée : lorsque le propriétaire n'a qu'une terre dure, compacte, pour exécuter des plantations, il doit y transporter une terre légère : alors, ses molécules sont plus souples, plus ouvertes aux météores fécondans : la séve est plus délicate ; le raisin mûrit mieux, et le vin que l'on obtient a plus de qualité.

Ce n'est pas assez de planter la vigne dans un terrein qui lui agrée, on doit encore choisir un site favorable ; celui d'un côteau abrité des vents du Nord et Nord-Ouest exposé au Levant et surtout au Midi plein, doit être préféré : les eaux s'écoulent avec facilité ; la séve est épurée ; l'air y est pur et léger, et va porter au raisin des sucs spiritueux ; le brouillard n'y s'éjourne pas : cette situation augmente la chaleur dont le fruit a besoin ; plus il est frappé par le soleil, plus le principe sucré y abonde. L'inclinaison du sol rend plus vive encore la réfrac-

tion de la chaleur ; cette réverbération va dorer le raisin de ses plus belles couleurs. C'est dans ces vignes qu'il mûrit mieux, et par une suite nécessaire qu'on fait le meilleur vin.

La situation du Nord ne plaît pas à la vigne : le bois est très-poreux ; des hivers rigoureux font périr un grand nombre de ceps : le raisin reçoit un air froid, pesant ; et ne profite qu'une partie du jour de l'heureuse influence du soleil [1] : Aussi rarement *vient-il à maturité*. Le vin est faible, toujours médiocre, et quelquefois froid et plat.

Il en est de même de la vigne exposée au couchant : l'air y est humide ; elle a à redouter le vent le plus fâcheux ; celui du nord-ouest : les pampres sont rompus par son impétuosité ; le brouillard endommage le raisin ; il est privé du soleil une grande partie du jour ; dans la matinée, il reste mouillé pendant plusieurs heures ; le soleil de l'après-midi lui procure plus de chaleur qu'aux autres sites : cette transition forte et subite du froid au chaud, lui est très-nuisible ; il n'obtient pas tout son accroisse-

(1) S'il est des vignes sises au nord qui produisent des vins excellens, ces exceptions ne détruisent pas la règle générale.

ment ; il parvient difficilement à la maturité complète ; le vin est mauvais, de peu de garde.

La vigne ne prospère pas dans un vallon : l'atmosphère y est toujours humide ; on parvient difficilement à se précautioner contre les eaux ; la masse est trop considérable pour leur donner une évacuation salutaire : le cep en souffre souvent ; les effets du froid lui sont très-sensibles : son existence n'est pas longue ; la séve est aqueuse. Ces inconvéniens ne sont pas les seuls : le raisin a encore à redouter les gelées printannières ; il devient souvent victime du brouillard ; ses molécules aqueuses exercent sur lui une action corrosive ; il est presque toujours imprégné des émanations humides qui s'élèvent de ce terrein, et jouit peu du soleil ; les côteaux en interceptent les rayons, et son action n'est pas assez forte pour mûrir le raisin.

Il ne faut jamais planter dans un terrein entouré d'arbres ; par leur racines, ils affament les ceps voisins ; par leur ombre, ils empêchent le raisin de jouir des bienfaits du soleil ; par leur transpiration abondante, ils rendent l'air humide ; sa circulation n'est pas libre : ils attirent, retiennent l'humidité, et favorisent les effets destructeurs du brouillard si nuisible au raisin.

La vigne placée dans le voisinage des marais et des forêts, est exposée à de graves inconvéniens ; l'atmosphère y est humide, la rosée forte ; les particules aqueuses qui s'élèvent de ce terrein, rendent le froid très-vif au lever du soleil ; il les condense et les convertit en glace. Les bourgeons sont brûlés par les gelées printannières. On perd souvent la moisson par l'effet du brouillard : les raisins sont couverts d'humidité ; ils ne mûrissent pas et sont sujets à pourir.

La vigne vient bien dans les terres légères de la plaine ; les eaux ont la facilité de s'évacuer : la séve est élaborée, le muqueux doux est répandu dans le raisin, il obtient le point désiré ; le vin est de bonne qualité, mais il ne peut être comparée avec celui des collines.

La fureur d'avoir des vignes est telle qu'on ose planter dans les terres dures, compactes de la plaine : elles sont sujettes à de graves inconvéniens. Les eaux ne s'écoulent pas ; c'est la plante qui craint le plus l'humidité : la séve est grossière ; le raisin jouit peu de la réverbération de la chaleur ; le jus n'y est pas tout à fait formé ; il produit un mauvais moût, etc.

Enfin, il n'est pas hors de propos de blâmer les cultivateurs qui destinent à la

vigne une terre substantielle [1] : La moisson est riche et fertile ; mais la séve qui se répand du cep au fruit, est abondante, grossière, peu filtrée ; les feuilles sont grandes et couvrent le raisin ; la terre ne reflé-chit pas une grande quantité de rayons solaires : le fruit au lieu de mûrir, devient la proie de la pouriture ; le vin est aqueux et plat.

CHAPITRE II.

Du choix du plant et de la manière dont il faut faire le mélange des espèces de vigne.

On distingue les raisins en deux espèces, savoir : en raisin blanc et en raisin rouge. Il est impossible de voir sans étonnement la grande variété de raisins dont la nature a embelli le domaine de l'homme : les grains sont ronds ou ovales, gros ou menus, isolés ou serrés. Il existe des différences entre chacune de ces variétés qu'on distingue non-seulement par la forme de leurs feuilles, et celle de la grosseur des grains,

(1) « De deux choses, l'une ; ou le terrein est » propre à produire du grain, ou il ne convient » qu'à la vigne. S'il convient à la vigne, il ne vaut » strictement rien pour le grain, et ainsi tour à » tour. » Rosier.

par leur molesse, par leur fermeté, par leur transparence, par leur peau plus ou moins épaisse, mais encore par l'époque de leur maturité, par leur qualité acide, âpre ou sucrée.

Une mauvaise habitude domine. On ne craint pas de mettre en terre quinze, vingt espèces de vigne. Il y a très-peu de grappes qui soient bonnes à récolter à l'époque des vendanges : les autres ne sont pas mûres et portent dans le vin divers degrés de verdeur qu'on ne peut lui faire perdre, qu'en ajoutant à ce moût le principe saccarin qui lui manque. Chaque variété de raisin contient un muqueux qui lui est propre, et qui diffère de toute autre espèce. Comment cette diversité de raisins dans le principe sucré, acide, âpre, ne produirait-elle pas une combinaison propre à anéantir tous les goûts ? Avec des principes unis contre nature, on n'obtient qu'un mauvais vin.

Il ne faut jamais, au contraire, outrepasser le nombre de cinq, six plants d'une bonne qualité [1]. Il est essentiel de rejeter

(1) « Sur ces six espèces deux doivent dominer et » faire la moitié, et ce serait mieux si on ne conser- » vait que deux espèces de raisin blanc reconnues » les meilleures. » Rosier.

l'espèce de raisin sujet à couler, ou à être desséché par le soleil, ou à devenir la proie de la pouriture. Il ne faudrait pas non plus ne planter qu'une même espèce de vigne, quoique reconnue la meilleure; ce serait courir le hasard d'une moisson ingrate, si les saisons ne favorisent la prospérité du fruit : elles le contrarient souvent. L'un craint les gelées du printemps; l'autre y résiste. Celui-ci est sujet à couler, celui-là n'est pas exposé à cet inconvénient. L'un dépérit par excès de sécheresse; l'autre pour mûrir demande des chaleurs soutenues. Celui-ci devient la proie de la pouriture l'orsque l'automne est pluvieuse; celui-là n'est pas altéré, etc. En mettant en terre cinq, six variétés de vigne, l'une est féconde quoique la disposition atmosphérique soit funeste à l'autre, et le vin qu'on obtient est toujours bon.

La différence des époques de la maturité des raisins embrasse douze ou quinze jours. L'intérêt du cultivateur lui commande donc impérieusement, de prendre tous les moyens

---

« Les variétés à maturité hâtive ayant plus de » chances favorables pour arriver à leur maturité » dans le pays froid, elles doivent être préférées. » Bosc.

possibles pour que les raisins parviennent à leur maturité parfaite à peu de distance.

Ainsi pour obtenir ce résultat heureux, il est essentiel de destiner au fruit assez précoce la partie supérieure du côteau [1]. Ce site ne favorise pas sa maturité. L'air y est froid ; les rayons du soleil se concentrent dans le milieu ; ils sont réfléchis avec plus de force : les raisins y mûrissent plutôt. On doit s'attacher aux espèces tardives. La *partie inférieure*, est la moins convenable : les eaux entraînent la terre sur le milieu et ensuite sur le bas : elle s'y amoncelle : la séve circule avec véhémence : l'atmosphère est chargé de vapeurs aqueuses : le raisin est plein d'humidité, et a à courir le danger de la pouriture. Il est de la plus grande importance de choisir les ceps, dont les raisins mûrissent avant les autres. Les grains doivent être écartés : l'air, le soleil, qui les pénètrent aisément, aident à leur maturité.

Je parle au propriétaire qui veut exécuter

---

(1) *Il est essentiel de construire sur cette terre des fosses de distance* en distance pour prévenir les dégâts que les eaux occasionnent. La terre qui reste dans les fosses après y avoir fermenté quelques mois, devient un excellent engrais par le principe constitutif de la végétation qu'elle contient.

de grandes plantations, les moyens de les diriger, c'est de séparer par allées chaque plant. Alors, on cueille le raisin à mesure qu'il parvient à sa maturité, et on le fait cuver à part.

Les vins provenus d'une seule et même espèce de raisin, ont chacun des goûts et des qualités absolument différens : leur mélange peut être pratiqué avec sureté lorsqu'on les transvase. C'est à l'effervescence insensible qui s'opère dans le tonneau qu'il appartient de faire l'union entre 2, 3, 4, etc. espèces de vins ; elle les combine intimement : dans ce choc, dans ce mouvement, ils se prêtent des secours ; ils s'identifient, etc.

On recherche pour planter, les cepages qui sont d'un grand rapport. Il est d'une constante expérience que plus la vigne fructifie, moins le vin est bon ; les raisins sont très-près les uns des autres : ils ne jouissent pas du contact de l'air et sont peu frappés par le soleil : leurs sucs sont grossiers ; ils ne viennent pas à maturité.

Il faut apporter le plus grand soin au choix du fruit ; la bonne ou mauvaise qualité du vin en dépend : envain pour l'obtenir, on donne à la vigne un terrein propice, et un site heureux ; avec un moût qui ne

contient qu'une substance âpre, ou acide, le vin est peu précieux. Qu'on ne se laisse pas séduire par la bonté du fruit ; il est des raisins d'une espèce sucrée à la bouche, qui sont peu riches en muqueux : plus il abonde, et plus le vin a de prix et de qualité.

Le cultivateur ne doit imputer qu'à son impéritie la perte occasionnée par des ceps ingrats et des ceps dont le fruit est peu propre pour le vin.

Le moyen le plus sûr de se pourvoir des espèces les plus précieuses, c'est de parcourir ses propres vignes ou celles du canton, huit jours avant la cueillete : elles sont naturalisées et fécondes. Il est encore nécessaire de les marquer en y liant un fil de différente couleur ; se fier au vigneron lorsque les feuilles ont entièrement disparu, c'est courir le risque d'être trompé. Difficilement reconnaît-on telle où telle espèce : car les sarmens entre eux offrent peu de différences remarquables.

C'est la plus grande des erreurs de tirer les plants des pays lointains : le résultat est peu avantageux [1] : ils sont frappés de

---

(1) Dans les communes voisines de Toulouse, il est une espèce de raisin désigné par le nom de crous-

stérilité s'ils ne trouvent des climats analogues par le site, la température et la qualité des terres [2] : la vigne y dégénère. D'ailleurs, dans un pays à vignoble les espèces qu'on fait venir, y existent souvent, mais connues sous d'autres noms.

L'usage est de mêler le raisin rouge avec le raisin blanc. Le raisin rouge doit occuper les trois quarts de la vigne : la matière colorante qui y est plus répandue, rendra le vin d'une vente facile et de bonne garde : elle est peu susceptible de l'effervesence vineuse ; mais elle est propre à retarder la fermentation spiritueuse insensible ; en prolongeant le mouvement, le vin ne se porte pas sitôt à la fermentation acide. Le raisin blanc donnera au vin un goût recherché et délicat.

Lorsque le sol est peu convenable à la

---

tant. Le cep y est fécond. Un de nos concitoyens se procura des sarmens de cette vigne. Ici, elle est d'un faible rapport. Cet amateur d'agriculture sema des pepins du Verdot du département de la Gironde ; il planta les ceps ; le succès n'a pas été plus heureux.

(2) « Il est prouvé par l'expérience que chaque » espèce de plant convient à un climat, à une » nature de terre, à une exposition. » Bosc.

vigne, il faut rechercher avec soin l'espèce de vigne, qui obtient sa maturité complète de bonne heure.

Une attention à faire quand on plante dans des lieux bas, c'est de préférer le cep où la moëlle est peu répandue ; il résiste d'avantage aux rigueurs de l'hiver : les couches ligneuses y sont épaisses. On ne doit mettre en terre que de plants hâtifs.

Le propriétaire qui exécute des plantations, doit être sûr que les variétés de vigne qu'il confie à la terre, doivent y prospérer ; on voit des ceps réussir dans un sol frais, tandis que d'autres ne viennent bien que dans la terre sèche.

CHAPITRE III.

De la préparation qu'exige la terre avant d'être plantée en vigne, du temps le plus favorable à la plantation de la vigne, et de la meilleure manière de la faire.

Parmi les abus qu'on doit proscrire, le premier et le plus dangereux se trouve dans le peu de soin pour préparer la terre destinée à la plantation : on néglige de lui donner les labours nécessaires pour développer ses principes de fécondité, pour l'aider

l'aider à recevoir l'action bienfaisante de l'air, de la lumière, des pluies, et des rosées : le nouveau sujet a une vie languissante parce que ses racines ne peuvent ni s'étendre, ni grossir : elles trouvent des obstacles insurmontables dans les parties tenaces du sol.

Pour donner à la vigne une belle vie, le terrein doit être ameubli et divisé par les labours. La charrue doit encore remuer la terre qui n'a jamais été entamée. Les labours profonds sont très-avantageux à la vigne quoique la couche végétale soit peu profonde : la terre défoncée s'assimile avec l'autre, et s'améliore par les influences atmosphériques. Il est d'une constante expérience que le sol le plus ingrat donne au cep plus de fertilité et plus de vigueur : plus on expose de terre de dessous dessus, plus on donne aux racines de facilité pour aller chercher leur nourriture très-avant.

Un moyen bien aisé de labourer le plus profondément possible, c'est de faire passer deux charrues l'une après l'autre dans la même raie : par là on ramène à la superficie des molécules qui n'y étaient pas. Une plus grande masse de terre promet l'accrois-

sement du nouveau sujet, les racines s'étendent d'avantage.

Voici encore un procédé dont le succès n'est pas moins assuré : pour que le terrein soit propre à recevoir la vigne, il faut le consacrer à la culture des pommes de terre : les cultures qu'elles exigent rendent le sol plus convenable en le pulvérisant : les racines du cep croissent d'autant plus qu'il est plus divisé, et lorsqu'elles sont profondes, il est mieux nourri, et le fruit plus beau.

Mais le meilleur de tous les moyens pour rendre luxurieuse la végétation de la vigne, c'est de défoncer la terre à la pioche à vingt pouces de profondeur.(1) Il faut veiller à ce que le terrein soit brisé; souvent, il est renversé par grands gateaux : divisé en petites parties, il est plus susceptible des engrais météoriques.

Une attention essentielle, c'est de jeter dessus la terre inférieure qui n'a pas été exposée aux influences des pluies, des rosées :

---

(1) Le labour à la pioche est préférable à celui qui se fait à la bêche; il est plus facile de cultiver la terre, de la rechercher plus exactement, de la labourer plus profondément avec cet instrument qu'avec la bêche. On procure alors à la vigne une ample provision de nourriture.

l'air s'introduit entre ses molécules et s'y décompose ; elle est ouverte aux rayons du soleil qui la féconde : la terre végétale donnera beaucoup de vigueur aux racines.

On doit convertir ensuite pendant deux ans ce terrein en prairies artificielles : il s'enrichit d'un amandement sensible par le moyen des racines qui pourissent dans son sein, par le débris des feuilles, par la mort des insectes qui lui fournissent des substances graisseuses et huileuses ; il est plus meuble, plus émietté et s'approprie mieux les sucs alimentaires : les plantes parasites disparaissent : les racines du cep s'allongent avec facilité dans un sol bien divisé, et trouvent une grande abondance de nourriture ; alors il est très-productif.

Je chercherai à réveiller l'attention des cultivateurs sur un vice généralement répandu : ils ne craignent pas d'exécuter des plantations dans des champs dont la terre a été entraînée par les eaux : la partie dégradée ne peut fournir au cep les sucs suffisans : les eaux croupissent dans ces enfoncemens qu'elles entretiennent dans un état nuisible à sa prospérité : ce cep devient faible et périt souvent ; c'est la plante qui craint le plus l'humidité.

Il est d'une nécessité indispensable de

reporter cette terre sur la portion détériorée du champ avant de lui confier l'individu. Par là on donne aux eaux un écoulement aisé, et la vigne acquiert plus de vigueur.

Autre abus nuisible. Il n'est pas rare de voir des exhaussemens sur le terrein destiné à la vigne. Les eaux ne peuvent couler par défaut de pente : l'humidité se conserve long-temps dans les parties qui avoisinent les plus éminentes. La souche y languit. Pour prévenir cet inconvénient, il est aussi utile que nécessaire d'abattre ces éminences et de rejeter la terre sur les autres parties du champ, ou la transporter dans la partie où il en manque. Alors les eaux s'écoulent facilement.

Ces travaux ne sont jamais si bien faits qu'avant de confier à la terre le nouveau sujet : ils sont encore plus aisés et moins coûteux.

Il est une habitude très-pernicieuse dont on devrait secouer le joug : on donne au rang une pente trop rapide, ou on ne l'incline pas. Ici, la terre n'est pas égouttée : les eaux restent en stagnation, et appauvrissent le sol. Là, leur irruption est suivie de dégâts affreux.

Pour empêcher ces deux extrêmes, la pente doit être douce, insensible ; les eaux

ne doivent séjourner sur la terre que le temps nécessaire pour la pénétrer.

C'est encore une erreur bien aveugle et bien funeste que de donner trop de longueur au rang : les eaux ont plus le temps de délayer la terre, de l'enlever.

La longueur la plus convenable à laisser au rang, est celle de quarante-huit toises. Alors les eaux qui parcourent un moindre espace, n'occasionnent pas le même ravage.

Si les eaux ont un écoulement aisé, il est avantageux de diriger la vigne du levant au couchant pour que le raisin soit plus frappé des rayons du soleil.

Enfin, on doit diriger les ceps en quinconce : plus éloignés les uns des autres que lorsqu'ils sont plantés horizontalement sur la même ligne, leur végétation est plus brillante ; ils se nuisent moins par leur ombre ; le fruit profite avec plus de bénéfice de l'air et du soleil ; la maturité est encore plus précoce.

La saison pour planter la vigne est relative au climat. Dans les pays méridionaux, il est utile de mettre en terre l'individu aussitôt que les feuilles sont tombées : ses racines travaillent pendant l'hiver ; elles s'étendent de plus en plus et vont chercher fort en avant

les sucs nutritifs nécessaires à la prospérité du cep, qui brave alors la sécheresse.

Attendre jusqu'à la fin de février pour exécuter des plantations, c'est exposer à la mort le nouveau sujet : les pluies sont rares; l'humidité est bientôt dissipée par l'action du soleil : les racines faibles du cep, dépourvues de nourriture, languissent ou sont desséchées par l'été.

L'époque la plus avantageuse pour planter la vigne dans le pays froid, est lorsque le danger des pluies fréquentes et des fortes gelées est passé : c'est au vingt février ; le nouveau cep pousse bientôt après des racines ; il profite de l'humidité du printemps pour les étendre, etc.

Si l'hiver est humide, le plus grand nombre des ceps mis en terre pendant les mois de novembre, de décembre et de janvier, périssent. L'eau surabondante la détrempe, s'y conserve, elle les étouffe.

On obtient des résultats peu satisfaisans si l'on plante la vigne à la fin du mois d'avril : alors la terre est échauffée par le soleil ; l'évaporation de l'humidité, des pluies et des rosées est prompte : la végétation du cep est languissante, il meurt lorsque le printemps est sec. Pour prospérer, il a besoin que des pluies soutenues le secourent ; plus

on retarde la plantation, moins on est sûr de la reprise.

C'est une coutume générale de mettre en terre du plant qui n'est pas enraciné. Une partie des ceps meurt, et il faut attendre plusieurs années pour voir cette vigne féconde.

L'intérêt commande de faire usage, soit des marcottes, soit des crossettes, soit du plant enraciné : l'accroissement de l'individu est très-rapide ; il donne bientôt des raisins.

« La marcotte est un morceau de sarment » courbé et fixé dans un panier rempli de » terre. L'extrémité du sarment sort du » panier à la hauteur de deux ou trois bour- » geons, la partie du bois enterré pousse » des racines par les rugosités qui accompa- » gnent l'insertion du bois enterré.

» La crossette est un sarment fort, sain, » vigoureux, que l'on coupe sur le cep en » lui laissant pour base une portion du bois » enterré.

» Le plant enraciné est un jeune cep » élevé dans la pépinière.

» On peut par un moyen plus simple et » moins dispendieux se procurer des plants » enracinés. Choisissez un sarment fort » vigoureux, enlevez les yeux les plus voi- » sins du cep, inclinez-le doucement contre » la fosse que vous aurez ouverte, couchez-

» en une partie dans cette fosse, assujetissez
» un petit échalas à l'extrémité du sarment
» qui sort de terre, et vous obtiendrez un
» plant enraciné que vous séparerez du cep
» à la fin de l'automne ou au commencement
» de l'hiver. » (1)

La marcotte pour être mise dans un panier, exige beaucoup de soin. Elle dérobe au fruit une partie de sa subsistance : le temps de sa transplantation étant venu, il est nécessaire de remplir de bonne terre le fond de la fosse sur lequel on le place.

Pour avoir des crossettes, il faut creuser des fosses. Elles épuisent le terrein aux dépens du fruit.

Les mêmes inconvéniens se retrouvent dans le plant enraciné de la vigne.

Le plant enraciné de la pépinière est à préférer ; la réussite est sure ; il exige peu de frais ; l'économie dans les travaux champêtres fait la richesse du cultivateur.

La terre dure, compacte est peu propre pour la pépinière ; ses pores serrés ne permettent pas au jeune sujet d'étendre fort loin ses racines ; elles sont menues et peu vigoureuses.

On doit établir la pépinière dans la terre

(1) Rosier.

légère ; les racines du cep y sont fortes ; il vient d'autant mieux qu'il trouve un sol plus meuble.

Le terrein qui peut être arrosé, est le plus convenable ; l'eau est un des plus puissans agens de la végétation. On arrose quand les besoins de l'individu le demandent.

Il est nécessaire de bien défoncer et préparer la terre destinée à la plantation.

Le moyen le plus sûr de faire prospérer le jeune sujet, c'est de construire des fosses trois ou quatre mois avant la plantation. Par là, le terrein mûrit, et est amélioré par les engrais météoriques.

Pour pouvoir travailler la terre, les fosses doivent être éloignées d'un pied l'une de l'autre. La distance à laisser entre les ceps doit être de quatre pouces ; on donne aux racines la liberté de s'étendre, et on facilite la circulation de l'air.

C'est une erreur généralement répandue de choisir pour la pépinière le terrein le plus riche et le plus fertile. L'individu enrichi des sucs nutritifs vient promptement ; ses racines grossissent, s'enfoncent ; mais en le transplantant dans un sol d'une qualité médiocre, il acquiert peu de vigueur parce qu'il ne reçoit pas la même abondance de nourriture.

Pour assurer la force et la longue durée du chevelu, il est bon de le confier à un terrein plus mauvais que celui où il doit être mis quand on le transplante : il se plaît davantage dans son nouveau séjour.

On doit refuser de l'engrais à la terre de la pépinière ; placé dans un terrein où il est privé de ce secours, le cep y éprouve de la langueur.

Il est à propos de planter un plus grand nombre de sarmens qu'on n'a besoin : l'abondance des chevelus permet de choisir les meilleurs et les plus forts. Trois labours sont nécessaires à leur éducation ; cependant, plus on les répétera, et mieux les ceps prospéreront. (1)

Il n'est pas nécessaire de dire qu'on doit séparer les espèces.

Le chevelu est assez pourvu de racines, et par conséquent assez fort pour être mis en place la seconde année : trois ou quatre racines lui suffisent. En l'enlevant, qu'on évite de couper aucune racine, et surtout de ne pas endommager le pivot : plus les racines sont longues et nombreuses, plus il a le moyen de se nourrir. Pour le mettre en

(1) Les labours débarrassent la terre des herbes parasites ; elle est plus en état de recevoir l'humidité des pluies, des rosées.

terre, on doit construire des fosses. Il convient encore de bien étendre les racines et les recouvrir de terre pulvérisée.

Pour remplacer les ceps que des accidens font mourir les deux premières années, il faut planter des chevelus du même âge : ils s'ympathisent avec les ceps voisins ; passé ce terme, ils ne réussissent pas, ou du moins ils languissent : les racines des ceps existans qui s'étendent sur tout le terrein, les affament ; leur ombre leur est encore nuisible.

« On lit dans le cours complet d'agricul-
» ture : Si l'ouvrier n'a pas l'attention trop
» gênante, trop minutieuse, pour qu'on y
» puisse compter, de rendre à chaque indi-
» vidu le genre d'exposition qu'il avait
» dans la pépinière, de donner celle du
» nord au côté qui a déjà été accoutumé à son
» action, et au midi celle dont les pores ont
» déjà été dilatés par la chaleur, la plante
» succombera bientôt ; il lui faudra du
» moins beaucoup de temps pour qu'elle
» s'acclimate de nouveau. »

C'est une erreur. Il y a vingt ans que je mis en terre des sarmens dans une *pépinière :* je transplantai ces ceps sans les orienter : ils ont bien réussi.

Voici une autre expérience. En 1796, j'arrachai une vigne âgée de huit ans : je

replantai un grand nombre de ceps dans une vieille vigne où il y avait des espaces vides. Il n'est résulté aucun inconvénient de la différence de l'aspect.

Il est une mauvaise habitude à proscrire. Le cultivateur qui néglige de se servir des chevelus, supprime le bourrelet du sarment. Quelle maladresse ! c'est là où les racines s'élancent et se développent : le volume du cep est relatif au volume des racines : plus elles pénètrent, plus elles fournissent de nourriture au fruit. Le bourrelet est-il retranché, les racines prennent naissance au second ou au troisième nœud : elles sont chétives, superficielles ; et il est aisé de concevoir que la charrue, et la houe les endommagent.

La vigne vieille ne pousse que des sarmens frêles : rien de plus intéressant que de se pourvoir de rameaux dans une vigne âgée de sept à huit ans : ils sont gros, vigoureux ; ils fructifient plutôt.

Il est de fait que le sarment de l'année est peu propre pour la plantation ; cependant on ne craint pas de l'employer.

On doit s'attacher au sarment de l'année précédente ; il est plus fort.

Pour planter, il faut choisir le moment où la terre ne sera pas trop humide : si

l'eau n'est pas retirée, les racines trouvent des obstacles pour ramifier.

On se contente presque partout de mettre l'individu dans un trou fait par une taravelle, parce que l'ouvrage est moins coûteux [1]. Si vous avez une plantation à exécuter, ouvrez une tranchée ; le nouveau sujet y prend un accroissement très-rapide : ses racines, qui ont la facilité de s'étendre, grossissent, se portent vers la terre remuée, et vont chercher leur nourriture à une grande profondeur : les pluies, les rosées s'y insinuent, et entretiennent puissamment le cours de la sève : il récompense bientôt les soins du cultivateur : enfin il produit avec abondance.

Lorsqu'on se sert de la taravelle, le sujet n'augmente pas avec la même activité : les racines qui ne peuvent ni s'allonger ni grossir, épuisent bientôt la terre qui les entoure.

La plantation en fossés s'exécute de deux manières ; ou l'on construit des fosses d'un bout de champ à l'autre, ou l'on pratique des tranchées. Qu'on compare l'accroissement du sujet mis dans des fosses isolées avec celui qu'on met dans des fosses cons-

(1) Dans des roches presque nues, il faut faire usage de la taravelle.

truites d'une extrêmité à l'autre, il est aisé de reconnaître ce dernier à sa prospérité : ses racines croissent, s'étalent facilement, et vont chercher l'entretien dans la totalité du sol remué : il n'oppose aucun obstacle ; le cep donne des moissons abondantes. Ailleurs, elles ne puisent l'aliment que dans la partie du champ entamé : la vigne n'est pas d'un si grand rapport.

Mais on dira : quand on creuse des fosses d'un bout de champ à l'autre, les racines prennent cette direction, s'entrelassent à la longue dans les racines des ceps voisins et s'affament mutuellement.

Pour empêcher que les racines ne se nuisent, le moyen est bien facile ; il faut donner au cep la distance convenable.

Il est utile de faire le creusement des fosses plusieurs mois d'avance : la terre est plus divisée, plus améliorée par les engrais météoriques. Leur largeur et leur profondeur doivent être réglées par la qualité du sol : plus il est ingrat et plus on doit les approfondir et les élargir : les racines ont besoin de s'enfoncer et de mettre à contribution une étendue de terre : une fosse de deux pieds de profondeur sur un pied et demi de largeur est nécessaire. Dans la terre bonne les racines n'ont pas besoin de s'allonger beau-

coup pour aller chercher leur nourriture : une fosse d'un pied et demi de largeur sur un pied de profondeur suffit.

Quand on place le nouveau sujet dans la fosse, il faut être attentif à pulvériser la terre pour en recouvrir les racines. C'est la terre végétale de la superficie qu'on doit jeter dans le fond : le cep est mieux nourri. Il est utile de mettre dessus la terre inférieure qui n'a pas joui des engrais météoriques.

Il n'est pas indifférent quand on met le sarment dans un trou fait par la taravelle de jeter au fond des cendres trempées dans l'eau : cette fraîcheur favorise son existence. Je ne dirai pas qu'on doit trétiner avec un bâton à l'entour du trou. Par là le nouveau sujet se soutient droit ; l'air n'a pas d'issue, et on empêche que le hâle et la chaleur ne dessèchent la terre.

Il faut apporter le plus grand soin à faire tenir droit l'individu. Les molécules de la terre, les vents, ect. le font courber ; plus il est contrarié, moins il profite.

Le cultivateur égaré par le préjugé met les souches trop près : elles ont une constitution faible, manquent de nourriture : leurs racines sont menues et s'affament les unes et les autres : les travaux de culture

sont coûteux : la séve est peu digérée : la vigne demande souvent des secours.

Il est facile d'apprécier les avantages que donne un plus grand éloignement des ceps ; ils poussent avec une vigueur extraordinaire : les racines ne se disputent pas la nourriture ; elles s'allongent, s'épaississent ; le travail est moins coûteux pour la taille. La séve est plus délicate ; la terre conserve long-temps ses principes de fécondité ; le fruit se ressent des influences du soleil et de l'air ; la vigne est d'un bon rapport, et donne de meilleurs fruits.

Je ne prescrirai pas de distance fixe. Je me bornerai à observer que la distance à mettre entre chaque cep dépend de la différence du climat et de l'espèce de vigne. (1)

Plus on approche des pays méridionaux, plus il faut éloigner les ceps : la chaleur y est forte, prolongée ; elle fait élever la séve, la prépare, l'épure. (2)

---

(1) Généralement on met les ceps de la vigne basse à quatre-vingt-neuf centimètres quatre-vingt millimètres de distance l'un de l'autre. Dans mes plantations, j'ai laissé aux ceps un mètre douze centimètres vingt-six millimètres de distance. Le raisin est plus hâtif et plus propre pour le vin.

(2) « Pour que le raisin parvienne a sa maturité, » il faut que la séve ou les élémens de la séve qui

La

La chaleur n'exerce pas la même influence sur la séve dans les pays septentrionaux : la jouissance peu longue du soleil et son action peu vive en sont la cause : si les ceps étaient trop écartés, on leur procure une plus grande abondance de sucs nutritifs que les rayons du soleil ne peuvent élaborer.

La vigne basse est peu élevée ; elle ne donne pas beaucoup de raisins. Les ceps doivent être serrés : si on leur laissait un grand espacement, les principes nutritifs seraient répandus avec trop de profusion : la chaleur ne serait pas assez forte pour les épurer.

La vigne échalassée qu'on dirige en espalier, est d'une taille médiocre ; elle est

---

» circulent dans la plante, soit dans une juste pro-
» portion avec l'intensité et la durée de la chaleur
» atmosphérique. C'est cette chaleur qui élabore la
» séve, la modifie, et opère en elle des combinaisons
» par lesquelles elle se convertit en principe sucré.

» La maturité du fruit ne s'obtient que par une
» juste proportion entre la quantité de séve circu-
» lante et l'intensité de la chaleur atmosphérique
» qui exerce cette puissance. Si vous procurez à la
» plante plus de séve que les rayons du soleil ne
» peuvent en élaborer, elle ne vous donnera que
» de mauvais fruits ; et vu son intempérance, la
» séve circulera avec excès, etc. (Duzieux). »

très-féconde et donne beaucoup de nourriture : les ceps doivent être plus éloignés que dans l'autre espèce de vigne.

Le hautin qui produit avec abondance, sollicite une terre vigoureuse et un long espace. Il est grand et on lui donne pour appui un arbre : ils épuiseraient bientôt la terre s'ils n'étaient à une distance proportionnée à leur hauteur ; ils affameraient encore les ceps voisins et priveraient le fruit de l'aspect du soleil ; ils lui deroberaient l'air. (1)

Je ne parlerai pas de la vigne qu'on accole à des échalas de cinq à sept pieds de hauteur, ni de la vigne naine. La manière de les conduire ne m'est pas connue.

---

(1) L'usage est de marier cette espèce de vigne avec de cerisiers, des érables, des ormeaux, etc. Les sarmens se mêlent avec les branches et forment un buisson impénétrable aux rayons du soleil : le raisin n'obtient pas sa maturité parfaite.

On profiterait à donner au cep une perche pour appui. L'entretien est plus coûteux ; mais le raisin mûrit mieux, il est plus exposé au contact de l'air et à l'ardeur du soleil.

Il serait à désirer qu'on prescrivît cette espèce de vigne dans les lieux qui conviennent à la vigne basse et à la vigne échalassée.

Mais, quels qu'aient été les soins que l'on aura apporté pour mettre en terre le nouveau sujet, il languit si on néglige de lui prodiguer des soins constans et assidus pendant les premières années de son existence : ils influent sur toute la vie du cep. C'est envain que dans les années suivantes, on le soigne; il n'acquiert point de force : par les labours, on entretient la terre meuble et disposée à se saturer des engrais météoriques; par eux la végétation du cep est plus luxurieuse; par eux il est plutôt fécond. Mais le plus profitable de tous les labours est celui qu'on donne au commencement d'août; à cette époque, il fait une nouvelle pousse jusqu'au moment ou le froid se fait sentir. Une attention, c'est de cultiver la terre par un jour sombre pour empêcher l'évaporation des sucs nourriciers.

Il est bien important de ne pas plus élever la première année le terrein dans le milieu de la planche que sur les côtés; avec cette précaution, les pluies, les rosées s'y insinuent et y maintiennent l'humidité si nécessaire à la vie du cep.

On ne doit pas beaucoup couvrir de terre la souche pendant sa jeunesse lorsqu'on laboure : sans cette attention, il pousse de petites racines superficielles qui la fatiguent

et empêchent les maîtresses racines de s'allonger.

Une des choses les plus profitables à la prospérité du cep, c'est de déchausser profondément la terre pendant les premières années de son existence : par là, les racines superficielles sont à découvert et facilement arrachées. En les surprimant, les autres sont plus vigoureuses et pénètrent plus en avant.

Pour garantir la vigne des incursions des bestiaux, des fosses larges doivent l'entourer; il faut encore planter des haies : les animaux y font des dégâts dans tous les temps : le bétail à corne foule les ceps, les rameaux, les endommage et les rompt souvent : la souche et surtout le provin sont déracinés par le cochon qui se plaît à fouir la terre. L'eau croupit dans ces enfoncemens et altère les sucs les plus purs de la terre.

CHAPITRE IV.

Des insectes qui attaquent la vigne. — Des accidens qui surviennent à la vigne.

La nature a produit une infinité d'insectes qui varient par la grandeur, la gros-

seur et la figure : leur régime de vie paraît aussi différent que leur espèce. Il en est qui fixent leur séjour dans la terre, d'autres dans l'intérieur des ceps, ceux-ci dans les boutons, ceux-là dans les racines, etc. Ici ces individus viennent seuls et séparés des autres. Là, ils forment des sociétés et multiplient singulièrement; ils occasionnent des maux infinis à la vigne : ils dévorent les brins, les feuilles, le fruit. On doit les regarder comme des ennemis très-dangereux, et leur déclarer une guerre vive et prompte.

« Certaines bestioles de diverses espèces » tourmentent la vigne au nouveau temps, » spécialement celle qu'on nomme cogneaux, » de couleur verte, luisante, coupent les » tendrons avec les raisins ; enfin, s'enfermant dans les feuilles de la vigne qu'ils » roulent comme parchemin, y faisant » leurs œufs : le remède à cela est de les » ôter avec la main, ce qui se fait assez » facilement au lever du soleil, et encore » mieux en ébranlant les pieds du cep, » les faire tomber dans l'eau qu'on portera » avec un sceau où ces bêtes se ramasseront et se noieront, et pour en perdre la « race, faudra prendre et fouler aux pieds » des œufs qu'on trouvera dans les feuilles » roulées suspendues au cep.

« Quant aux autres bêtes, fourmis, » chenilles et semblables, pour les faire » mourir ne faut-il que cultiver souvent le » fonds de la vigne, pour en rompant leurs » nids, les détourner de l'engeance. »[1]

L'espèce de chenille qui depuis quelques années fait de grands dégâts dans les vignes de ce département, loge l'hiver dans le bouton; elle brave les rigueurs des frimats. Au retour du printemps, elle paraît comme la pointe de l'aiguille. Cet individu ne quitte son séjour que pour manger le velouté des feuilles les plus tendres. On le voit ensuite s'accrocher aux raisins naissans, piquer le pédicule de la jeune grappe; il la fait périr. quelque temps après, il se roule dans la feuille, y fait son cocon et y accomplit ses diverses métamorphoses.

On doit poursuivre cet insecte par tout où il veut s'établir; il faut en faire la chasse: un moment propice, c'est celui où ne trouvant plus de velouté, il s'accroche au raisin et se roule dans la feuille. Pourquoi ne pas l'aller chercher dans cette nouvelle retraite?

Les ouvrages de nos agronomes fourmillent de recettes pour la destruction des insectes.

---

(1) Olivier de Serres.

Les gelées du printemps sont des ennemis dont on peut se garantir par des soins ; elles ne nuisent que lorsque le soleil à son lever frappe sur les bourgeons ; il les brûle.

Un moyen de mettre ce dépôt de fruit à l'abri de cet accident, c'est de placer dans les allées de la vigne, et le long de ses bords, des tas d'herbes, de la litière, du foin pouri, etc. Une attention importante qu'on doit avoir, c'est de les recouvrir avec un peu de terre pour que ces matières s'y consument lentement, avec beaucoup de fumée et sans prendre flamme.

Lorsque le cultivateur craint que le bourgeon n'échappe pas à la gelée, une heure avant le lever du soleil, il doit faire mettre le feu au tas d'herbes.

Le vent du nord souffle *presque toujours*. Lorsque l'effet des gelées est nuisible ; il faut déposer le fumeron de ce côté ; s'il ne fait pas de vent ou peu de vent, on doit retenir la fumée du côté de l'est pour empêcher le soleil de pénétrer dans la vigne. Cette fumée intercepte ses rayons, échauffe l'atmosphère, et la gelée se convertit en rosée.

Il arrive souvent que dans le printemps et les premiers jours de l'été, l'orage anéantit l'espérance du cultivateur pour avoir du

fruit ; les sarmens sont entièrement hachés par la grêle, et n'offrent que des plaies accompagnées de meurtrissures. Alors la vigne s'épuise à pousser des branches de faux bois ; les boutons voisins de la blessure ne produisent que des rejetons débiles : le bois n'est pas complètement aoûté. La vigne ne fructifie pas l'année suivante.

Aussitôt qu'elle a été mutilée par la grêle, il faut tailler pour la rétablir : la taille se fait sur le vieux bois, et on coupe court le jet qui avait poussé. Il est encore nécessaire de supprimer les autres sarmens ras du tronc : bientôt après le cep repousse un bois qui attire à lui toute la sève : il devient mûr, et se forme. L'année suivante, il promet des raisins.

Il est essentiel de retrancher à la fin de juillet les rameaux superflus que la vigne a poussé ; on en sent la raison.

Le 24 juin 1802, des nuées versèrent des flots de grêle sur les vignes de plusieurs propriétaires de cette commune : les sarmens furent écorchés, brisés. Le lendemain, un des cultivateurs fit tailler, la vigne fit une pousse vigoureuse ; elle produisit des raisins l'année suivante, et la troisième année, la moisson fut riche et fertile.

Il n'en fut pas de même des vignes des

autres propriétaires; elles furent stériles la seconde année, et la troisième année d'un faible rapport.

Ce n'est pas sans inconvénient qu'on tailerait la vigne au 15 juillet : il pourrait arriver que le bois ne deviendrait pas aoûté : alors il serait victime de l'hiver.

Quand les sarmens sont peu frappés par la grêle, il faut les tailler au-dessous des plaies.

CHAPITRE V.

Des règles que l'on doit suivre dans la taille de la vigne, de la hauteur qu'il faut laisser au cep.

L'art d'élever, de ménager, de modérer la vigne, offre des grandes difficultés. C'est de lui néanmoins que dépendent sa prospérité et sa durée.

La vigne exige la taille. Par elle, la séve profite à un petit nombre de coursons; par elle, la moisson est riche et fertile; par elle, le suc du raisin est doux et mielleux; enfin par elle, il a la beauté, et obtient la maturité complète. La vigne livrée à elle-même s'élève trop, porte des raisins pendant deux ou trois ans; bientôt

après, elle devient languissante et ne produit que des grappillons.

La vigne diffère des arbres en ce qu'elle ne donne son fruit que sur le bois nouveau. Pour la rendre féconde, il faut asseoir la taille sur les jets les plus bas et les plus vigoureux qu'elle a poussé ; quand on la fixe sur les mêmes coursons, le cep monte trop haut, le bois est menu, la séve ne s'y porte pas avec assez d'abondance pour le rendre gros, et il n'est pas à l'abri des funestes atteintes de l'hiver.

La première taille de la vigne est facile : il faut couper le jet le plus élevé de deux yeux qui ressortaient sur terre et rogner le second immédiatement au-dessus du premier œil : lors de la deuxième taille, on conserve deux brins à un œil chacun : pour tailler la troisième année, on ne doit pas perdre de vue les différentes espèces de vigne. Dans une terre fertile il faut ménager à la vigne basse trois mères branches qui lui donnent la figure d'un triangle. La terre médiocre ne peut supporter que deux mères branches : l'année suivante, le cep est susceptible de rapporter du fruit ; on conserve un bouton de plus à chaque broche. On ne saurait fixer sans inconvénient le nombre des coursons qu'il faut laisser à

l'avenir : la coupe doit être réglée sur la force du cep : une surcharge de raisins produit des effets pernicieux.

Il faut ménager deux mères branches à la vigne échalassée qu'on dirige en espalier.

Le hautin sollicite quatre mères branches.

Il n'est pas rare de voir naître, la troisième année de l'existence de la vigne, ras de terre, un jet très-vigoureux. L'extrémité supérieure de la souche languit. La raison est que les sucs nutritifs affluent avec abondance vers la nouvelle pousse. Il convient de la conserver et couper la tête. (1)

Je vais parler de la vigne basse :

Le premier soin du vigneron est de laisser à chaque mère branche le même nombre de brins pour que la séve soit modérée par une égale distribution ; car, si les coursons ne sont pas en nombre égal de deux côtés, elle se porte avec plus d'abondance dans les uns que dans les autres : ceux-ci fécondent, tandis que les autres sont d'un faible rapport.

Une attention du vigneron, c'est d'assoir la taille sur les coursons dont la partie infé-

---

(1) Quand la vigne vieille pousse des sarmens menus à la partie supérieure, et des sarmens vigoureux à la partie inférieure, il faut la ravaler : on lui donne une nouvelle vie.

rieure est courbée en arc : leurs fibres étant tordues, le canal de la séve est moins direct : contrariée dans son cours, elle est plus lente dans son mouvement, mieux préparée, et profite mieux au raisin ; il est plus sucré, la moisson plus riche.

Cette variété de vigne offre souvent une prospérité luxurieuse et ne fructifie pas ; il faut en attribuer la cause à la séve trop abondante, qui ne forme pas de boutons à fruit, mais qui s'élance en sarmens.

Pour rendre ce cep fertile, il est nécessaire de tailler fort long pendant deux ou trois années ; et il est aisé de sentir les avantages qui en résultent ; on dompte la fougue de la séve, au lieu d'allonger les boutons, elle les porte à fruit : on reçoit la substance aqueuse par le raisin.

Quand toutes les parties de la vigne basse, de la vigne échalassée, etc. ne profitent pas des sucs nutritifs avec la même abondance, on voit la pousse très-active d'un côté, tandis qu'elle languit dans un autre.

Pour maintenir l'égalité, il faut, dit un agronome, supprimer quelques-unes des racines les plus vigoureuses qui correspondent à ce côté. Alors, la séve se porte avec affluence vers les sarmens frêles et les fortifie : ce moyen assure leur fécondité, et

le fruit est aussi beau que celui des autres coursons.

Il est un moyen que je préfère, c'est celui de donner de l'engrais au côté faible du cep : les racines qui y correspondent, profitant avec profusion des sucs nutritifs, on conserve l'équilibre et la proportion des rameaux.

La taille doit toujours être au-dessous de la force apparente de la vigne : si on la surcharge, sa production est outrée ; elle est bientôt affaiblie par de grands et continuels efforts, et on hâte sa ruine ; les raisins ne jouissent pas du courant libre de l'air ; l'un empêche le soleil de donner sur l'autre, la vendange ne mûrit pas.

La vigne produit beaucoup de bois lorsqu'on taille court ; la séve est véhémente, impétueuse, et afflue avec rapidité vers le haut du sarment. Alors, elle ne pousse pas des boutons à fruit.

C'est à l'habileté du vigneron à régler la taille. Il ne doit jamais perdre de vue la vigueur ou la faiblesse de la vigne, son âge, le plant du raisin, la nature plus ou moins fertile du sol, les engrais qu'on lui donne, la richesse de la moisson ou sa stérilité.

On sent combien il est avantageux de connaître le nombre de brins qu'il faut

laisser au cep ; avec un peu d'attention on ne saurait être trompé.

Les coursons ne suffisent pas lorsque par les côtés de la tige, le cep pousse beaucoup de nouveaux jets ; l'abondance des sucs nutritifs les force à se faire des issues ; ces sarmens superflus l'épuisent au détriment du raisin.

Lorsque sa végétation est très-active, il peut alimenter un plus grand nombre de broches. Des sarmens vigoureux annoncent qu'il jouit d'une nourriture abondante.

On doit épargner le cep languissant ; il indique sa faiblesse lorsque le bois est menu.

Il faut avoir égard à l'âge de la vigne : pendant les premières années de sa jeunesse, on doit la ménager pour que la tige devienne volumineuse : elle serait bientôt affaiblie si on lui laissait trop de bois. Quand la souche est faite, on doit la charger assez ; dans sa vieillesse, elle demande une taille fort courte.

Il est des plants qui pour être féconds demandent une taille allongée. (1) En la rac-

---

(1) La morille, connue dans beaucoup de départemens sous le nom de bordelais, sollicite une taille longue : le cep ne donne des raisins qu'à l'extrémité des sarmens.

courcissant, ils ne rapportent presque pas.

Les coursons ne doivent pas être aussi multipliés dans une terre d'une consistance moyenne que dans une terre profonde : celle-ci fournit au raisin une ample provision de nourriture : celle-là contient peu de parties nutritives.

Plus on prodigue à la vigne de nouvelles terres ou des engrais, plus elle est vigoureuse, et plus il faut lui conserver des brins. On peut encore la forcer deux années de suite.

La vigne qui a produit de raisins avec abondance, doit être ménagée ; dans le cas contraire, il convient d'allonger la taille.

Un principe sûr, c'est que plus le brin est taillé court, plus sa prospérité est brillante. Le troisième bouton de la vigne moyenne féconde presque toujours, (1) tandis que le bouton ras du tronc est stérile. (2) Une conséquence à déduire, c'est que chaque broche doit porter au moins trois yeux.

Il faut observer que les boutons sont très-raprochés dans la broche du muscat, de la clarette, du mauzat : il est intéressant de laisser quatre yeux aux brins de ces cepéages.

(1) Olivier de Serres.

(2) Rosier.

Point de doute qu'il ne soit plus profitable de couper sur trois coursons à trois yeux chacun, que sur quatre à deux et trois yeux. Le grand art du vigneron est de ne pas trop multiplier les brins; en conservant beaucoup de broches, on use en pure perte cette profusion de nourriture que demandent la grosseur et la beauté du fruit : on épuise le cep. Ce n'est pas tout, l'abondance des rameaux et des feuilles prive d'air le raisin : il n'est pas atteint par les rayons du soleil, il est encore sujet à se pourir.

Quoique la pousse de cette espèce de vigne soit très-active dans une terre féconde, on doit, cependant, fixer la taille à six broches garnies de trois boutons chacune : en lui laissant un plus grand nombre de brins, elle est bientôt affaiblie, et le fruit dépourvu de matière nutritive est peu volumineux.

Il n'en est pas de même du terrein médiocre; il fournit moins de nourriture et est effrité si on conserve au cep plus de quatre coursons à trois yeux chacun : on l'accable par un rapport forcé.

Pour ce qui regarde le terrein pauvre, le cep ne peut supporter que deux broches à trois boutons chacune : le raisin est mieux

nourri

nourri lorsqu'on réduit le nombre de coursons.

La vigne échalassée demande une terre substancielle qui puisse fournir les sucs nécessaires à l'abondance des raisins. Il faut la tailler sur deux broches, et chaque broche doit être garnie de douze boutons.

On ne plante le hautin que dans une terre fortunée. Elle peut entretenir quatre coursons à neuf yeux chacun.

J'oubliais une observation *importante*, c'est que pour modérer la séve dans la vigne échalassée, et le hautin, et l'empêcher de s'élever avec véhémence vers le sommet, il faut tordre la broche ras du tronc; par ce moyen, elle est ralentie dans son mouvement; elle est élaborée : le cep est plus fécond; on conserve la séve pour le raisin.

Des agronomes (1) soutiennent qu'on peut tailler la vigne dans tous les pays après que les feuilles sont tombées. Qu'elle erreur! Pour la taille, on doit considérer le climat.

L'époque la plus avantageuse à la taille dans le pays chaud, est après la chûte des feuilles : la plaie se cicatrise bientôt, le bois se durcit, le froid est peu vif; on n'a pas à craindre que les gelées, la neige, les

(1) Laquintinie, Crescentius, Bidel, etc.

givres, etc. s'introduisent par les ouvertures faites au cep, s'y glacent, et pénètrent jusque dans l'intérieur : il se défend de leurs mauvais effets ; il reçoit toute la nourriture possible : les variations de l'atmosphère qui peuvent influer sur la séve, lui profitent ; il n'éprouve aucune déperdition occasionnée par des plaies fraîches qui favorisent l'écoulement des pleurs : la végétation n'est pas interrompue ; le bouton est plus gros, mieux nourri ; les bourgeons se développent avec mesure ; le raisin obtient encore la maturité avant l'arrivée des gelées qui lui sont si nuisibles : (1) le muqueux doux y abonde. (2) A ces avantages s'en joignent d'autres. Les manouvriers

(1) « Cette espèce de précocité s'étend à tous les » périodes de la végétation ; la vigne y gagne au » moins quinze jours de chaleur : de là, un bois plu- » tôt formé et mieux aoûté, de là, des fruits plus » mûrs ; de là, une maturité qui précède le retour » des premières gelées, dont l'effet est de resserrer » les fibres du bois, de sécher les feuilles, de durcir » l'enveloppe de la pulpe, et par conséquent, d'ar- » rêter tout à coup la circulation de la séve, et d'em- » pêcher la formation du muqueux doux sucré. » Duzieux.

(2) Plus le raisin a du temps pour mûrir, plus il contient de principe sucré.

vendent cher leurs bras à proportion qu'on a besoin d'eux ; ils sont peu recherchés en automne : rien n'est fait à la hâte ; on donne à la vigne les labours en temps convenable, etc.

Tailler en automne ou au commencement de l'hiver dans le pays où la température est froide, c'est manquer de sagesse et de prudence : le courson est mince, délicat, la partie ligneuse peu épaisse, spongieuse : la gelée, la neige, etc. ne permettent pas à la plaie de se dessécher ; elles entrent par les canaux communs ; la broche, et les boutons noircissent ; les boutons tombent et quelquefois le cep meurt. Par la taille hâtive, la chaleur élève la séve, le bourgeon se développe de bonne heure, et la gelée printannière détruit souvent le fruit.

La taille est nuisible *lorsque la séve a* repris son cours : elle s'étend à tous les boutons, occasionne un engorgement dans les vaisseaux lymphatiques et appauvrit le cep : le sarment ne cède pas à la serpette : il éclate, se rompt ; alors, on est forcé de conserver des coursons peu propres à donner du fruit. Survient-il des pluies abondantes, l'humidité s'insinue par la coupure, le travail de la séve est interrompu, et l'œil le plus fécond de la vigne basse devient

sec. Dans ce climat on éprouve souvent des froids précoces qui suspendent momentanément le cours de la séve : ils empêchent les raisins de completter leur maturité.

On ne doit commencer à tailler qu'au 20 février : le temps des fortes gelées est passé ; [1] et le doux espoir du cultivateur pour avoir du fruit ne se dissipe pas : les canaux de la séve ne sont pas ouverts; elle ne s'échappe pas en pure perte : bientôt après la chaleur se communique à l'atmosphère : la sève se met en mouvement et monte vers toutes les parties du cep : elle rompt les portes de la prison du bouton ; il s'ouvre, devient gros, est peu exposé aux dangers de la gelée printannière : la végétation ne s'arrête pas.

C'est par un temps sec, beau et sans apparence de pluie qu'il faut tailler. On doit s'interdire la taille lorsque le sol est humide; on ébranle les racines en ôtant le bois sec. La meilleure manière de faire la taille à propos dans le climat froid, c'est de prendre des avances pour n'être pas contraint à travailler avec précipitation : le mois de novembre est celui où le vigneron est le moins occupé : il faut profiter de ce temps

(1) Le cep n'est pas victime des rigueurs du froid.

pour enlever le bois sec, [1] La mousse, [2] on ne laisse de sa longueur que le sarment sur lequel on veut asseoir la taille.

Le cep pour être taillé demande une main habile et exercée : pour que le vigneron puisse conduire à son gré la serpette, elle doit être légère, aiguisée. Un mauvais instrument échicotte le sarment.

La taille doit être courte, propre, il faut couper le courson de biais et du côté opposé au bouton pour qu'il ne soit pas noyé lorsque la vigne pleure. Par là on empêche que la pluie ne pénètre par cette ouverture. Rien de plus nécessaire que de laisser au brin deux ou trois lignes de bois au dernier œil : sans cette précaution, la gelée qui survient quelquefois après la taille, dessèche le bois et fait périr le bouton le plus fertile de la vigne basse.

Dans beaucoup de pays, on taille en rond. Cette méthode n'est pas bonne ; le bouton est à découvert et exposé à être victime du froid ; souvent le brin est fendu ou mutilé ; on perd le fruit.

---

(1) Le bois sec appauvrit le cep : il lui fait perdre une partie de sa nourriture.

(2) La mousse nuit à la prospérité du cep.

Il est inutile de dire qu'il faut couper le plus près possible de la tige les sarmens superflus pour que l'écorce recouvre bientôt les plaies : autrement ils repoussent et dévorent une partie des sucs alimentaires aux dépens du raisin.

Une attention nécessaire, lorsqu'on voit dans le cep des excavations, c'est de les applanir avec l'onguent de Saint-Fiacre; c'est dans ces creux que des insectes choisissent leur séjour et font leur ponte.

Il est essentiel d'enlever les vieilles écorces qui se lèvent par bandes. Les eaux pluviales, les neiges, se rassemblent sous ces écailles. Un froid vif succède souvent; le pied est recouvert de glace; le soleil la fait fondre. Alors l'humidité qui pénètre dans le cep occasionne sa mort.

Une des grandes fautes du vigneron, c'est d'élever trop le cep pendant les sept ou huit premières années de son existence : cette hauteur lui donne une constitution faible : la tige est tortueuse, peu volumineuse, et échappe rarement à la charrue.

Le véritable moyen de donner une belle proportion à la tige, c'est d'arrêter le cep dans sa jeunesse; en le contenant dans des bornes convenables, il a plus le temps de se fortifier : l'humeur nutritive concentrée

dans un petit nombre de parties ligneuses donne un grand accroissement à la tige ; les brins sont robustes et annoncent la beauté et la richesse des raisins.

Mais quelle hauteur doit-on donner à la vigne basse, à la vigne échalassée, et au hautin? Elle doit varier dans chaque département ; elle dépend du climat.

Il est avantageux de ne tenir la vigne moyenne ni trop haute, ni trop abaissée. Un cep très-élevé empêche le raisin de sentir vivement la réflexion du soleil : la vendange ne mûrit pas lorsqu'on laisse la vigne trop bas ; le fruit profite avec bénéfice des émanations de la terre ; mais il n'est pas si exposé au contact de l'air : les rayons du soleil ne pénètrent pas facilement entre les feuilles : il est aqueux, et souvent couvert de boue que les eaux font rejaillir sur lui. Survient-il des pluies abondantes à l'approche de sa maturité, il devient la proie de la pourriture.

L'observation m'a appris que dans *mon* canton, on ne doit laisser monter le cep qu'à un pied : c'est la hauteur la plus convenable : les parties nutritives sont bien filtrées ; le raisin ne touche pas à terre ; il est à une distance proportionnée pour que les rayons du soleil soient réfléchis avec

force ; la circulation de l'air est libre , il obtient une maturité parfaite.

Les ceps se donnent beaucoup d'ombre lorsqu'on les assujettit à des échalas ; les raisins sont très - rapprochés les uns des autres. Cette espèce de vigne doit être élevée à deux pieds ; alors le fruit est plus exposé à l'action directe du soleil ; il a assez d'air ; le suc est doux , il mûrit plutôt.

Les sarmens du hautin se mêlent avec les branches des arbres, les raisins sont très-près les uns des autres : il faut le laisser parvenir à la hauteur de trois pieds.

CHAPITRE VI.

Manière de provigner la vigne , époque à laquelle il convient de provigner la vigne.

Toutes les plantes ont cette destinée ; elles croissent , donnent du fruit et meurent. Le grand art du vigneron est de favoriser par tous les moyens possibles la prospérité de la vigne , sa perfection , et d'éloigner le terme fatal de sa chûte : la vétusté , les insectes , le brouillard , le froid , la chaleur , les accidens occasionnent sa mort.

Pour obtenir une récolte abondante , elle

ne doit offrir aucun vide. La vigne qui demande des remplacemens, exige les mêmes soins, les mêmes travaux, que celle où il ne manque pas de souches. Il y a cependant une grande différence dans le rapport.

Le procédé de coucher un sarment en laissant subsister le cep, est très-mauvais. Le cultivateur ne voit pas que ce jeune sujet consume des sucs nourriciers indispensables à son entretien : la séve ne s'ouvre pas de voie nouvelle.

Il est aisé de s'apercevoir combien le cep se ressent de ce procédé : il est d'un faible rapport, il perd ses feuilles de très-bonne heure : leur chute est une preuve non équivoque qu'il ne tire pas la même quantité de séve qu'auparavant.

Autre abus très-nuisible, c'est qu'on préfère le rameau rampant au rameau élevé. Le premier, il est vrai, obéit plus aisément à la main du vigneron; mais l'autre coûte moins pour son entretien : la séve ne s'y répand pas avec la même abondance ni avec la même facilité.

Pour coucher le sarment, on se borne a grater la terre : sa végétation est languissante ; les racines sont superficielles et sou-

vent endommagées par la charrue ou la houe.

On rompt à trois ans les chaînes de ce nouveau cep. Si on le séparait de la souche mère avant cet intervalle, la partie enterrée n'a pas poussé assez de racines pour assurer son existence. Comme cet individu la fatigue, il est des cultivateurs qui au bout de deux ans le coupent ras du tronc jusqu'à la moëlle de son diamètre lorsque son accroissement est très-rapide. Par là on conserve au vieux cep une grande partie de l'humeur aqueuse.

Le meilleur de tous les procédés pour repeupler la vigne, est de coucher le cep entier ; il existe pour lui et pour conserver la vie à ceux qui doivent le reproduire : il ne s'approprie que les sucs nécessaires à ses besoins, et distribue aux autres ceux qu'il reçoit de la terre ; il est propre à reproduire, 3, 4, 5 souches. Chaque sarment devient une souche.

« Il est impossible de prescrire la forme » qu'on doit donner à cette fosse, etc.

» On se servira d'une pioche et d'une » pêle ; la bêche ou tout autre instrument » qui présente une large surface tranchante, » seront bannis sévèrement. L'ouvrier ira » plus vîte, mais il coupera les racines.

» On ne saurait couper trop perpendi-
» culairement les bords du fossé ou du moins
» si on lui donne un talus, il doit être
» proportionné à sa profondeur. Sans cette
» précaution, les pluies, les gelées feront
» écouler le terrein.

» Cette opération faite, la terre enlevée
» avec soin et ménagement jusqu'au pied
» du cep, ses racines étant séparées, on
» défoncera la base de la fosse, et après
» on couchera horizontalement le cep au
» milieu ou sur les bords de la fosse, suivant
» l'urgence du cas, et on disposera les sar-
» mens dans les angles de la fosse ou il était
« nécessaire de remplacer les ceps.

» Quand les ceps et les sarmens seront
» parfaitement disposés et fixés à la place
» qu'ils doivent avoir, on jetera quelque
» peu de fumier par-dessus la petite quan-
» tité de terre qui les recouvre. » (1)

Il faut avoir l'attention de mettre la terre de la surface au fond du fossé : cette terre végétale donnera une grande vigueur aux jeunes ceps.

Lorsqu'il manque beaucoup de ceps, il est utile d'ouvrir de distance en distance

(1) Rosier.

des fosses pour y mettre les chevelu. A la troisième année, ils poussent des sarmens forts. On les couche, et ils couvriront le vide.

S'il n'y a qu'un petit espace de terrein dégarni dans une vigne languissante, il est bon de la tailler fort long. Alors le succès n'est plus incertain ; elle pousse avec force ; mais elle s'appauvrit. Un moyen plus profitable, c'est d'y répandre de l'engrais : on a la première année des sarmens pour provigner.

L'époque pour former des provins se règle sur le climat : dans les pays chauds, c'est en automne qu'on doit pratiquer cette opération ; les racines du jeune sujet s'allongent, grossissent pendant l'hiver : les eaux fournissent une fraîcheur qui les pénètre ; l'individu résiste aux hâles du printemps et aux chaleurs de l'été. Si on différait de provigner jusqu'à la fin de février, il ne réussit pas bien ; il arrive souvent que les mois d'avril et de mai se passent sans qu'il tombe une goutte d'eau : alors les ceps périssent parce que la terre ne leur fournit pas assez de nourriture.

Dans le pays froid, le provin fait en automne a un inconvénient à craindre : les pluies trop abondantes de l'hiver ; elles s'insinuent dans la terre nouvellement remuée,

la détrempent, la surchargent d'humidité, et l'appauvrissent. La vie du jeune sujet est languissante.

Attendre jusqu'au printemps pour provigner, c'est un système faux et dangereux : le cep a commencé à être en sève : elle se répand sur tous les boutons, tandis qu'elle ne devait profiter qu'à un petit nombre ; d'ailleurs, les boutons ont grossi, et se détachent en partie : les pluies sont souvent rares aux mois de mai et de juin ; alors la terre refuse l'aliment nécessaire à la prospérité du cep.

Le temps le plus favorable à la réussite des provins est au 15 février : il ne se fait aucune déperdition de séve ; aussitôt que les canaux sont ouverts, elle afflue avec abondance vers le bouton ; il s'enfle, devient fertile : les pluies d'avril et de mai donnent à la terre une humidité durable qui défend le jeune sujet de la sécheresse de l'été.

Il faut tailler le provin en bec de flûte de manière que la partie inférieure soit opposée à l'œil qui doit pousser. On ne doit laisser ressortir que trois ou quatre nœuds. Il demande encore un échalas pour l'y arrêter. Quand on lui refuse un appui, la tige est tortueuse, menue, devient victime de la charrue.

La première année, lorsqu'on laboure, il est avantageux de ne pas faire tomber de la terre dans cette fosse ; l'humidité des pluies, des rosées s'insinue aisément à travers les pores qui sont ouverts, l'accroissement de l'individu est plus rapide, les racines qui poussent à chaque œil, pénètrent à la longue dans la couche inférieure.

C'est à son détriment que les fosses sont trop tôt remplies. Alors une terre meuble s'offre aux racines : elles s'y élancent et sont superficielles.

CHAPITRE VII.

De la manière de greffer la vigne.

L'ART de greffer la vigne est très-utile : lorsque les ceps sont languissans ou ingrats, cette opération leur rend la fécondité et toute la vigueur de la jeunesse ; mais il faut la repeupler encore d'espèces reconnues les meilleures.

Il est surtout essentiel de s'attacher aux crossettes les plus vigoureuses et les plus grosses ; elles poussent de forts jets. Lorsqu'on emploie des crossettes menues, il est à craindre que le soleil ou le vent ne les dessèchent. On ne doit se servir que de la partie inférieure garnie de deux ou

trois yeux ; ils sont féconds, le bois est mûr, la couche ligneuse épaisse ; cette greffe résiste à la chaleur de l'été ; l'humeur acqueuse s'y porte avec beaucoup d'abondance. Lorsque la crossette a une grande longueur, elle est peu vigoureuse ; l'agitation du vent la rompt. J'ajouterai qu'il ne faut jamais prendre plus de deux greffess sur une même crossette. La meilleure est celle dont les boutons sont rapprochés ; les ceps fructifient plutôt.

L'intérêt commande de couper les crossettes avant les fortes gelées, et les conserver dans un cellier ou dans la cave. On les met en bottes, et on les enfouit dans une terre meuble ; je ne dirais pas qu'il faut les faire tremper avant de les employer.

On trouve dans le théâtre d'agriculture d'Olivier de Serres, plusieurs manières de greffer la vigne. Je ne parlerai que d'une méthode dont l'utilité se fait apercevoir.

« Une large et profonde fosse sera faite » au tour du cep que vous voulez enter, » dans laquelle vous renverserez les ceps » existans, ses rameaux ès cotés, les faisant » recourber en haut par le bout. Quatre » doigts sur la recourbure, un pied dans » la terre, les sarmens seront coupés ron- » dement, puis avec un couteau bien tran-

» chant, on en fendra trois doigts, et dans » la plaie appliquera-t-on pour greffe le » sarment fait en coin, et si bien taillé que » les deux écorces de deux côtés se joignent » à celle du sauvageau. A telle cause l'un et » l'autre étant choisis de pareille grosseur » comme a été dit, la plaie couverte d'un » peu de cire ou d'argile, sera liée à tout » du chanvre, ou avec un ozier mol et » doux; et pour fin le tout sera enterré, » excepté les deux œils ou bourgeons de » l'ente qui ressortiront hors de terre comme » dessus. » (1)

Le sarment étant d'une grosseur égale à celle du sujet, les deux écorces se touchent dans la plus grande partie des points possibles. L'un et l'autre s'unissent et s'identifient.

L'art de greffer est ancien. (2) Il consiste à couper net le cep à cinq centimètres en terre (3) « Quand la séve commence à se » mouvoir et à le fendre dans un espace » sans nœud, on insère dans cette fente

(1) Olivier de Serres.

(2) Duzieux.

(3) Les fibres du bois étant tordues, l'ouverture dans laquelle on insère la coussette ne doit pas être profonde.

deux

» deux entes taillées en coin par le gros
» bout et plus épais d'un côté que de l'autre.
» Le plus épais garni de sa peau extérieure
» doit s'adapter de façon que son liber coïn-
» cide avec celui du sujet. Après avoir lié
» la greffe avec un osier, on la butte pour
» la garantir de l'action du soleil. Quand
» cette opération est bien faite, quand le
» sujet est bon, il en résulte des pousses
» vigoureuses, et que dans la seconde année
» on peut tailler fort long.

Le temps consacré à greffer est celui où la séve est en pleine vigueur ; elle se porte avec affluence vers le nouveau sujet ; il pousse avec force.

La réussite est peu sure si l'on fait cette opération pendant l'hiver : les gelées tiennent la nature engourdie; le cep ne fournit plus des sucs nutritifs à l'ente; il ne prend point corps avec elle, et les rigueurs des frimats dessèchent le nouveau sujet.

Pour greffer choisissez un jour calme et serein, que le temps ne paraisse pas disposé à la pluie. S'il pleut *bien fort après que l'opé*ration est faite, la reprise de l'ente est peu sure ; cette surabondance d'humidité est cause que la séve afflue avec trop d'impétuosité; elle est aqueuse et dépourvue de gluten pour souder les deux sujets et les

deux écorces : cette humidité surpasse leurs besoins.

Quand le sujet a pris, il faut être attentif à enlever les mauvais herbes qui l'entourent. Sa conservation exige qu'on ne touche pas le cep avec la houe; car le moindre choc suffit pour le décoler. Faible, il demande un appui pour le soutenir et le mettre à l'abri de l'impétuosité du vent. Pour assurer sa prospérité, le terrein doit être cultivé plusieurs fois.

A peine la greffe a réussi qu'elle pousse un nouveau bois très-élevé. Il est important de le rogner : une plus grande abondance de sucs nourriciers profite aux branches et les fortifie : il n'est pas encore si sujet à être rompu par le vent.

CHAPITE VIII.

Des façons qui doivent être données à la vigne.

Les labours aident les efforts de la nature. Sillonner la terre dans les momens les plus favorables lorsqu'elle n'est ni trop sèche, (1)

(1) Si la terre est sèche, on ne fait que la gratter. Elle repousse la charrue et la houe. Les espaces

ni trop humide, (2) pour ne pas la voir s'élever en mottes, pour rendre souples ses molécules, pour développer ses principes de fécondité, pour l'aider à recevoir avec succès les rayons du soleil, le bénéfice des pluies, des rosées, et les sels répandus dans l'atmosphère. Voilà le grand art du laboureur. Le terrein le plus heureux ne peut fournir à la vigne une abondance suffisante de sucs par la négligence de celui qui le cultive et qui se repose sur sa richesse.

Quoique la couche du sol soit peu profonde, il est avantageux de le fouiller très-fortement. J'en ai dit la raison.

Lorsque le labour est léger, la terre remuée ne suffit pas pour fournir au raisin l'aliment qui lui est nécessaire; aussi la moisson est peu abondante.

---

qui sont entre ses molécules, ne sont pas assez multipliées; les pluies, les rosées ne peuvent y déposer leurs principes de fécondité : elle est impénétrable à l'air, au soleil. Alors la vigne est peu productive.

(2) Cultiver la terre lorsqu'elle est abreuvée, c'est se préjudicier. Elle ne se divise pas, se morfond, se courroie, et durcit : elle n'est pas susceptible de profiter des parties fécondantes des météores : le dépérissement de la vigne est *la suite de ce labour*; l'humidité lui est nuisible.

Il est deux manières de donner les labours à la vigne : on emploie la houe ou la charrue : 1.° on doit à la première une division plus grande du sol ; 2.° elle le défonce plus profondément ; 3.° on n'endommage ni les ceps ni les coursons ; 4.° la terre est plus rapprochée de la tige lorsqu'on bine ; 5.° la souche trouve une nourriture plus ample ; 6.° enfin le fruit est plus abondant et plus beau.

Mais cette culture est plus coûteuse ; le journalier vend cher ses bras quoiqu'il achète souvent à vil prix sa subsistance.

Quand on fait usage de la houe, les rangs sont ordinairement plus rapprochés. La raison qui détermine, c'est que la terre est mieux choyée et plus propre à nourrir le raisin.

La distance à laisser entre les planches de la vigne cultivée avec des bœufs, doit être d'un mètre soixante-huit centimètres : elle est nécessaire pour tracer trois raies entre chaque ligne de ceps et laisser passer la charrue. Il faut encore cet espace pour que la terre ne soit pas épuisée dans peu de temps.

Aucun obstacle ne s'oppose à ce qu'on répète les labours dans la vigne échalassée, dans le hautin ; elle peut être sillonnée dans

les saisons convenables et à des momens propices : le courson étant assujetti, la charrue et la houe ne peuvent l'endommager. Ces espèces de vigne sont très-fécondes : le terrein pour réparer ses pertes sollicite quatre labours ; ses parties sont souples : les pluies, les rosées, y filtrent et portent au raisin une nourriture abondante.

Des raisons bien différentes ne permettent pas à la vigne basse une culture si avantageuse. On n'a qu'un temps pour les labours ; les sarmens causent de la confusion quelques jours après qu'on l'a binée. En lui donnant une autre façon, on rompt les rameaux, et le fruit est perdu.

Quoiqu'on puisse multiplier les labours pendant un court intervalle, la vigne n'en retire aucun secours : leur approximation remet le terrein dans le même état où il était auparavant et empêche la combinaison de ses principes : il n'est pas fécondé par l'air, le soleil, les pluies, les rosées ; les racines des plantes parasites qui consument les sucs les plus purs de la terre, ne sont pas desséchées ; leur graine ne se développe pas.

Pour que la terre reprenne une partie des principes nutritifs, et soit améliorée

par les engrais météoriques, il faut la cultiver à des intervalles très-éloignés.

Une des principales attentions que demande la vigne basse, c'est d'avancer le premier labour, et de biner le plus tard possible : alors, l'air, le soleil, les pluies, les rosées ont plus le temps de mûrir le terrein, et de lui donner de la vigueur.

Un moyen de secourir cette variété de vigne, c'est de cultiver avec la houe à la fin d'août la terre qui est au pied du cep : par là on fait périr les plantes parasites : les pores de la terre sont plus ouverts ; le raisin profite avec plus de bénéfice des pluies, des rosées, de l'air : la réverbération de la chaleur est plus vive ; le suc du fruit est plus doux ; il acquiert la véritable maturité ; enfin, on obtient une récolte plus abondante.

Il faut saisir le moment pour donner les labours à la terre ; elle doit être plutôt sèche qu'humide lorsqu'on l'ouvre : on a plus de facilité pour enlever la terre que la charrue n'a pu entamer.

Il est utile qu'elle soit un peu humide lorsqu'on bine parce que cette fraîcheur garantit le cep des effets funestes de la sécheresse. La moisson est plus riche et plus fertile.

Combien le laboureur se laisse égarer par une malheureuse routine ! La charrue, cet agent de la reproduction, est la machine la plus utile et la plus négligée, et dont la perfection procureroit au laboureur de grands avantages, s'il savait l'accommoder au besoin du terrein. Par quel abus se sert-il de la même charrue pour cultiver la terre bonne et la terre médiocre? Lorsque la richesse de la couche végétale l'accompagne, elle demande un timon fort, un coutre chargé de fer : le soc doit en être aigu, tranchant pour la défoncer; plus on met le sol en état de fournir des sucs nutritifs à la vigne, plus le produit est considérable.

Il est aussi très-avantageux de mettre du choix dans les jougs : la terre est mieux préparée, et on donne à la vigne plus de nourriture.

Lorsqu'on exécute le premier labour, il est essentiel de faire usage d'un joug qui ait un mètre cinquante-sept centimètres seize millimètres de long. On complète le labour avec un joug à qui on donne un mètre douze centimètres vingt-six millimètres. Par là les ceps et les coursons sont peu exposés au dégâts occasionnés par la charrue et les animaux.

Il n'est pas indifférent d'employer trois jougs pour biner, etc. On trace la première raie de chaque côté de la rangée avec un joug long de quatre-vingt-neuf centimètres quatre-vingt millimètres : par ce moyen on renverse une plus grande quantité de terre à l'entour du cep ; elle est plus proprement cultivée : on doit ensuite se servir du joug qui a un mètre cinquante-sept centimètres seize millimètres. Enfin on achève le labour avec le joug d'un mètre douze centimètres vingt-six millimètres.

Un moyen de vivifier la vigne qu'on laboure à la charrue, c'est de rapprocher avec la houe la terre autour du pied lorsqu'on donne la seconde façon : une plus grande masse de terre promet l'entretien et l'accroissement du fruit.

Le dernier labour si profitable à la vigne échalassée et au hautin, doit être fait lorsque les grains commencent à changer de couleur. C'est le moment où il faut rétablir la vigueur du cep : la chaleur, la sécheresse, ont rendu excessivement dur le terrein qui refuse au fruit l'aliment nécessaire : par ce labour, on facilite l'action des pluies, des rosées : il contribue encore à la destruction des mauvaises herbes.

L'opinion d'un grand nombre d'agronomes

est, qu'au lieu d'arracher les plantes parasites, il est utile de les enfouir; elles pourrissent, disent-ils, dans la terre, et font un amendement très-précieux.

Les agronomes ne voient pas que les herbes sauvages se reproduisent et vivent aux dépens du fruit : elles rendent le sol humide : la séve est plus grossière ; le raisin ne sent pas si vivement la réverbération des rayons du soleil; il mûrit difficilement : il est donc très-important de les arracher.

CHAPITRE IX.

De l'ébourgeonnement de la vigne.

L'ÉBOURGEONNEMENT de la vigne est pour elle un autre moyen de prospérité : les sarmens superflus consument en pure perte l'aliment qui tournerait au profit du raisin. Le cep étant surchargé de branches et de feuilles, on donne peu d'accès à l'air, au soleil; rarement le raisin mûrit.

Ne conserver que les brins utiles et les plus vigoureux, c'est rendre le cep fécond pour l'année présente : la séve profite davantage au raisin : il est plus exposé à l'air, au soleil; il croît, se nourrit mieux, est plus long, et se colore : sa maturité est

complète. Le muqueux doux y est répandu ; le vin a une qualité supérieure.

La suppression des sarmens surnuméraires est encore un moyen de fécondité pour l'année suivante.

La vigne n'est pas si fatiguée : on procure à ses racines une plus grande abondance de séve : elle pousse un bois très-vigoureux ; le fruit est plus beau, la taille est plutôt faite.

C'est à tort qu'on emploie des femmes, des enfans à la coupe des sarmens superflus ; ce travail ne doit être confié qu'à des vignerons. Il faut les retrancher le plus près possible de la tige. Autrement ils poussent de nouveau et dévorent une partie des sucs nutritifs.

Quoique des bourgeons offrent des raisins, on ne doit pas craindre de les supprimer ; ils donnent peu de profit et ne parviennent jamais à leur maturité.

Il faut attendre pour ébourgeonner que le raisin soit formé : faire cette opération pendant qu'il fleurit, c'est l'exposer à la coulure.

CHAPITRE X.

Est-il avantageux d'échalasser la vigne? Quels sont les effets des échalas, soit pour la quantité, soit pour la qualité du vin?

Il existe une diversité d'opinions parmi nos agronomes les plus célèbres sur la qualité du vin que donne cette espèce de vigne.

On lit dans le dictionnaire de Rozier, et le nouveau cours d'agriculture théorique et pratique : « Si on était jaloux d'avoir du » vin de qualité supérieure, il serait indis- » pensable d'échalasser la vigne. »

L'opinion d'Olivier de Serres est différente : « Cette vigne est voirement de grande » dépense, mais aussi de grand rapport ; » pour laquelle cause sans avoir égard aux » frais d'entretènement est elle beaucoup » prisée, couchée au premier rang de fer- » tilité et au second pour la bonté. »

Un autre agronome dit : « Plus les raisins » sont placés haut, moins le vin est de » bonne qualité ; plus bas, ils sont meilleurs » pourvu qu'ils ne touchent pas à terre, » ce qui leur nuit, les altère et les fait » pourir. »

Je serais désespéré d'induire l'agriculteur en erreur ; mes espériences répétées me mettent à même de décider si le vin produit par la vigne échalassée est supérieur au vin produit par la vigne basse.

Je vais faire connaître d'abord les avantage de la vigne échalassée.

1.° Dans la vigne liée à un échalas, dirigée en espalier, et plantée dans une terre bonne, on conserve deux coursons, et chaque courson est garni de douze yeux ; des boutons plus multipliées promettent une moisson abondante. (1)

La vigne basse confiée à un terrein de même nature ne peut supporter que six brins à trois yeux chacun. Le nombre des boutons propres à donner des raisins se réduit à douze. La récolte n'est pas si féconde.

2.° On ne conserve à la vigne assujettie à un échalas qu'un petit nombre de broches. Par là le fruit reçoit une nourriture plus abondante.

L'autre espèce de vigne est chargée de coursons ; des brins multipliés absorbent la plus grande partie de principes nutritifs.

3.° On maîtrise les élans de la séve dans

(1) Sans bouton, point de fruit.

la vigne échalassée ; on donne une torture à la broche : la séve se trouvant ralentie par les obstacles qu'on vient de lui opposer, monte avec moins de véhémence : elle est plus épurée, et profite davantage au fruit.

La séve circule avec facilité dans la vigne basse : elle n'est pas arrêtée au grand préjudice des raisins : plus son cours est rapide, moins elle est préparée.

4.° La vigne échalassée pousse presque sans danger ses jets ; ils bravent la fureur des vents. On peut les attacher.

Les pampres de la vigne basse ne se défendent pas contre la fureur des vents ; le cep cesse quelquefois d'être fécond pour l'année et pour celle qui suit.

5.° La vigne échalassée jouit de la faculté de recevoir plusieurs labours, et à de longs intervalles. Ils entretiennent la terre dans un état d'atténuation : l'air, le soleil la pénètrent plus aisément ; les pluies, les rosées s'y insinuent et portent au raisin des sucs nutritifs avec profusion.

Les sarmens causent de la confusion dans la vigne basse. C'est pour ce motif qu'elle ne reçoit que deux labours. En les répétant, elle n'en retirerait aucun secours. J'en ai dit la raison. La terre est affaissée, durcie par la chaleur ; elle ne prend pas

les pluies, les rosées, et refuse cette abondance de sucs nécessaires à l'accroissement du fruit.

6.° On lie le vieux bois de la vigne assujettie à un echalas avant de donner le premier labour ; la charrue ne saurait l'atteindre ; il est vis-à-vis le cep et dans la même ligne.

Quelque adroite que soit la main du laboureur, la charrue coupe un grand nombre de brins. Ils sont épandus çà et là ; par leur suppression, on perd une partie de la récolte.

7.° Les mauvaises herbes ne pullulent pas dans le terrein de la vigne échalassée. Les divers labours qu'on lui donne ne permettent pas leur accroissement.

La terre de la vigne moyenne est oubliée lorsqu'on lui a donné le second labour. Les plantes parasites la couvrent et appauvrissent le fruit.

8.° Dans la vigne échalassée, on ne voit jamais le raisin impregné de saleté ; il est trop élevé pour craindre cet inconvénient.

Le raisin de l'autre espèce de vigne touche presque à terre. Les eaux pluviales le salissent quelquefois.

9.° Enfin l'air et le soleil dissipent bientôt l'humidité de la pluie, de la rosée qui étaient tombées sur le raisin de la vigne échalassée, et par conséquent il est moins

sujet à la pouriture. On ne laisse au cep qu'un petit nombre de broches : elles sont encore fort écartées.

Le raisin de la vigne moyenne retient trop long-temps l'humidité ; l'air et le soleil n'ont pas le passage libre : le raisin pourit quelquefois. Le cep est pourvu d'une grande quantité de coursons qui se font ombrage.

J'ai pesé, j'ai évalué la source des richesses qu'offre au cultivateur la vigne *échalassée*. Cependant les avantages ne contrebalancent pas les inconvéniens.

1.° La culture de la vigne moyenne est peu coûteuse.

L'agriculteur qui compte les soins et les avances, n'échalasse pas la vigne ; les hommes manquent à la terre ; le prix de leur travail a plus que doublé depuis quelques années : le bois est très-cher et très-rare, etc.

2.° On voit brillante la végétation de la vigne basse dans un terrein où ne peut croître le seigle ; il ne lui faut pas beaucoup de principes nutritifs pour assurer la beauté du raisin.

La vigne échalassée languit dans un terrein de même nature ; il ne peut fournir les sucs nécessaires à l'abondance du fruit.

3.° Quoiqu'on néglige de bonifier la vigne

basse par le terrage ou les engrais, les récoltes sont assez heureuses, ses besoins sont peu impérieux.

On n'a pas lieu d'attendre un grand produit de l'autre espèce, lorsqu'elle est livrée à elle-même un long intervalle de temps : sa fécondité épuise bientôt la terre et la vieillit ; la moisson ne couvre pas les frais de culture.

4.° Quand on ne laisse pas les ceps très-haut, le succès de la moisson est plus assuré : l'excès de la sécheresse ne suspend pas le cours de la séve : elle est toujours en action.

Il n'en est pas de même de la vigne échalassée : elle a une grande élévation ; des chaleurs vives et soutenues épaississent, dessèchent la séve : elle est arrêtée dans son mouvement ; alors le cep est peu productif.

5.° Dans la vigne basse, les raisins sont écartés les uns des autres ; ils y mûrissent mieux et plus promptement : ils prennent plus de qualité ; le soleil et l'air les pénètrent.

Les raisins sont près à près dans la vigne échalassée. Il en est qui se touchent ; ils se nuisent par leur ombre, se privent réciproquement de l'air et des rayons du soleil, ce qui les empêche de mûrir.

6.°

6.° Un motif de préférence à donner à la vigne basse et qui décide la question, c'est que le fruit est dans le voisinage de la terre et à une distance propre à jouir avec beaucoup de bénéfice de la réverbération de la chaleur. Ce reflet lui donne un goût plus agréable, un suc plus épuré, et hâte sa maturité.

Le raisin n'est pas assez près de terre, dans la vigne échalassée, pour *sentir* vivement l'influence de la chaleur qui en émane. Le jus n'en est pas aussi *doux* ; *il atteint* rarement une parfaite maturité.

Je ne m'arrêterai plus sur cette question.

Le bois le plus propre pour faire des échalas est le cœur de chêne : il est très-ferme et très-dur. L'échalas du châtaigner et du mûrier est aussi d'une grande durée : ses pores sont resserrés. La disette du chêne, du chataigner et du mûrier, force d'employer l'ormeau, le frêne et l'érable. Le saule, le peuplier et l'aune doivent être proscrits : le bois est poreux, humide ; la pouriture qui le suit, ne lui permet d'exister qu'une année.

Les bois se détruisent. La consommation en est prodigieuse. Il est un moyen pour épargner un grand nombre d'échalas à la vigne qu'on dirige en espalier.

Il y a une plante connue sous le nom de viorne. Elle est très-répandue ; ses rameaux sont très-flexibles et très-longs. On les lie jusqu'à ce qu'il aient la longueur du rang. On plante un échalas à une extrémité de la rangée, un second près du dixième cep, un troisième près du vingtième cep : on continue de planter successivement des échalas dans tout le rang, pour attacher la viorne. On y fixe les coursons et on les assujettit avec les osiers les plus minces.

Dans les communes où cette plante est rare, les sarmens les plus longs peuvent la remplacer.

CHAPITRE XI.

Dans quel temps faut-il lier la vigne échalassée ?

L'OPÉRATION d'assujettir est très-importante. La conservation des broches en dépend : il est essentiel de lier le vieux bois avant de donner le premier labour, pour empêcher que la charrue et la houe ne les endommagent.

Un vice généralement répandu, c'est qu'on néglige d'accoler le bois nouveau, il est tendre ; des vents impétueux le fati-

guent et le rompent souvent. Le doux espoir du cultivateur s'évanouit. On doit l'assujettir avec de la paille et réitérer cette opération aussi souvent que son accroissement l'exige.

Lorsqu'on ne fixe pas les nouvelles pousses, elles forment des obstacles pour donner le troisième et le quatrième labour.

CHAPITRE XII.

Les engrais sont-ils nécessaires à la vigne ? quelles sont les espèces d'engrais qui conviennent aux différentes natures de terres à vigne ?

Il est des terres à grain, riches et fertiles, qu'on met toujours en rapport, et qui ne sont jamais fatiguées par de grands et continuels efforts. Les labours répétés divisent et subdivisent leurs molécules : ils leur procurent une grande quantité de sels qu'apportent l'air, les pluies, les rosées ; le soleil les améliore ; elles sont fécondées par la pouriture du chaume ; on les fume chaque année. L'engrais leur rend ce qu'elles ont fourni pour l'entretien des plantes. Ce n'est pas tout. Les plantes qui prennent leur nourriture dans la première couche, sont remplacées par des plantes qui se renouvel-

lent des couches inférieures : on y forme encore des prairies artificielles ; en suivant cette rotation, le terrein qu'on tient toujours garni, n'est pas susceptible d'épuisement.

La vigne ne jouit pas de si grands avantages ; on n'exécute pas les plantations dans des terres si fortunées. (1) Ses racines, il est vrai, pénètrent à une grande profondeur et fournissent beaucoup de nourriture au fruit : nul doute que les feuilles ne contribuent encore à son entretien ; elles sont larges, pompent l'humidité des pluies, des rosées et rapportent les sucs nourriciers sur toutes les parties du cep. Quant à l'engrais des feuilles qui tombent, c'est peu de chose ; elles ont perdu leur eau de végétation quand on les enfouit par le labour. D'ailleurs, le nombre des labours est borné dans la vigne moyenne ; quoiqu'on puisse les réitérer dans la vigne échalassée, et le hautin ; ils ne sauraient conserver à la terre la précieuse faculté de fournir constamment l'aliment convenable au raisin sans vieillir ; une longue végétation atténue ses sucs,

(1) Supposons un terrein dont la couche végétale est très-épaisse. La vigne livrée à elle-même ne peut y puiser long-temps les sucs qu'exigent la beauté et l'abondance du fruit.

affadit ses sels, et laisse les fermens sans force.

Répandre tous les ans du fumier pour lui rendre ce qu'elle a perdu, c'est obtenir un résultat peu satisfaisant ; le raisin devient la proie de la pouriture, et ne mûrit pas. Ce n'est que de loin en loin qu'on doit fumer la vigne.

L'engrais est enrichi de sels qui contribuent avec la terre à l'aliment du raisin, il la rend plus perméable aux pluies, aux rosées, à l'air, au soleil, et la maintient féconde ; la vigne acquiert beaucoup de vigueur et donne de belles récoltes.

Le fumier nuit à la qualité du vin : (1)

(1) « Le fumier rend le vin aqueux, parce que » contenant beaucoup de parties graisseuses et huileuses, et les parties s'unissant aux sels de la » terre, forment une espèce de savon : cette combinaison forme l'essence du suc nourricier qui réduit » en vapeurs et reçu par les orifices des racines » capillaires, pénètre, monte, circule pour ainsi » dire dans les conduits sexeux, forme la charpente » de la plante et lui fournit des jets, des feuilles, » des fleurs et des fruits. Plus le suc nourricier sera » multiplié et abondant, plus le diamètre de ses vaisseaux se détendra pour le laisser monter. Plus » il montera, moins il sera filtré et le raisin sera » aqueux. » Rozier.

La fermentation qu'il occasionne dans la terre, fait monter dans toutes les parties du cep des sucs grossiers et mal digérés : ils affluent avec trop d'abondance pour être épurés : il rend le terrein humide : cette humidité favorise la naissance des plantes parasites : elle affaiblit la réverbération de la chaleur si favorable à la maturité du raisin : la pouriture du fruit en est souvent la suite ; le vin est mou, fade.

La vigne sise sur un côteau rapide (1) qui exige pour le transport de la nouvelle terre des avances qu'elle ne rend pas, réclame impérieusement du fumier.

Il y a encore des vignes confiées à des terrres ingrates. Quelque attentif que soit le cultivateur à rapporter dans la partie dégradée par les eaux, la terre qu'elles entraînent, il ne peut empêcher leur chûte : des productions continuelles ont épuisé la

---

« Rien n'est si frappant que la différente qualité » du vin produit par une vigne qui n'a pas été fumée, » et celui que donnerait une vigne ou l'on aurait » mis beaucoup de fumier. » Duhamel.

(1) Pour empêcher que la terre ne descende par les labours, il faut avoir l'attention de la cultiver à contremont ; alors la charrue la renvoie du côté d'en bas vers le haut.

couche végétale ; il faut nécessairement fumer lorsqu'on ne les vivifie pas par des enlèvemens de terre faits dans les champs, dans les prairies, dans les bois, etc.

Un principe sûr, c'est qu'il faut refuser de l'engrais à la vigne si le produit d'une nouvelle terre dédommage des frais du transport.

On lit dans le nouveau cours d'agriculture théorique et pratique.

« Il faut employer le fumier frais pour » les pommes de terre, les raves, *etc. il* » en est de même pour la vigne si sensible » à l'influence des engrais qu'on lui donne. »

Je ne partage pas l'opinion de ce célèbre agronome.

Il résulte un grand inconvénient de répandre du fumier frais ; les principes ne sont pas réduits à une juste combinaison et putréfaction : les graines des mauvaises herbes qu'il contient y subsistent et s'y développent avec beaucoup de facilité : ce suc nourricier donne au fruit un goût insipide ; de plus, il ne dure que deux ans. Pour rendre à la terre ce que des moissons continues lui enlèvent, il faut y mettre souvent du fumier : alors le raisin est toujours mauvais, et par suite le vin.

Pour diminuer les funestes effets de

l'engrais, on doit attendre qu'il soit mûr, consommé : [1] il façonne, bonifie la terre, et ne communique que la première année une saveur désagréable au raisin ; ses effets durent long-temps.

Il y a un choix à faire relativement à la qualité du fumier qu'on distribue aux terres ; l'engrais qui agrée aux unes, est peu convenable aux autres : il produit des effets différens dus à l'espèce de l'animal qui le façonne.

On nomme chaud l'engrais du cheval, du mulet, de l'âne, du mouton, du cochon, parce que l'effervescence s'y établit aussitôt qu'il est mis en tas, et que le degré de chaleur qu'il acquiert, est très-vif; cet engrais féconde les terres dures, compactes; il rend leurs molécules plus dociles; il les ouvre davantage aux météores fécondans.

On appelle froid l'engrais des bœufs, des oies, des canards, parce que son action est moins forte que celle de l'engrais du cheval, etc. Ce fumier vivifie les terres légères dont les parties sont peu liées : il leur donne de la cohésion, plus de consistance, et

(1) Règle générale « on ne doit employer les » fumiers, surtout pour la vigne, que lorsqu'ils ont » fermenté un an ou deux » Rozier.

devient cause que les sucs déposés par les pluies, les rosées, ne s'évaporent pas si vîte.

La fiente du pigeon est l'engrais le plus actif et le plus propre à rendre fertile la vigne : il contient une grande quantité d'alkali ; mais la main qui la répand, doit en être avare. (1)

La fiente de la volaille améliore la vigne. Elle n'est pas si enrichie de sels que la colombine.

La nature offre à l'homme dans le règne végétal des richesses bien propres à suppléer au fumier des écuries ; et ce sont les plus convenables des engrais : ces végétaux fermentent dans le sein de la terre, s'y décomposent, se convertissent en terreau : ils ont encore l'avantage de ne pas détériorer le vin.

Les bruyères, les ronces, les épines, etc. font de bons amendemens : mais le plus analogue est le bout du sarment. Il faut le retrancher dans la saison convenable et l'enfouir l'instant après autour du

---

(1) Olivier de Serres croit que l'engrais du pigeon et de la volaille peut-être confié aux diverses natures de terre. Il ajoute qu'il ne communique aucun mauvrais goût au raisin.

pied : la fermentation s'y établit, etc. Cet engrais produit des effets merveilleux.

On peut par un moyen plus simple et moins coûteux donner une nouvelle vie à la vigne : aussitôt que le raisin est séparé du cep, le cultivateur doit faire enlever les feuilles par des femmes, des enfans, et les enfouir. On perd à différer ce travail jusqu'à ce que les feuilles sont tombées d'elles-mêmes. La sécheresse ne les rend pas si propres pour engrais que lorsqu'elles sont pénétrées par l'humidité : étant sèches, cet amendement devient presque inutile : elles ont perdu leur suc. Les feuilles vertes portent dans l'humidité dont elles sont pénétrées, un principe de fermentation : elles se putréfient, se réduisent en terreau, et donnent au cep plus de vigueur et de fertilité. Cet engrais ne détruit pas la qualité du vin.

Enfin la luzerne, le sainfoin, le trêfle, etc. sont les plantes les plus propres à faire fructifier la vigne : elles peuvent devenir une source de richesses sans cesse renaissantes ; elles rendent à la terre plus de principes qu'elle n'en a perdu par la végétation.

Quant au choix des plantes, il est essentiel que le cultivateur étudie la nature des terres pour leur confier celles qui y sont les plus analogues.

Dans les communes voisines de la ville de Toulouse, il est des vignes sises sur des éminences. La terre est forte, argileuse. Les eaux y ont beaucoup de prise, et en entraînent la substance fertilisante.

Pour maintenir ces vignes et leur fournir des sucs nutritifs, l'usage est de semer tous les dix ans, du sainfoin sur cette terre. Pendant son séjour, le soin qu'on apporte à leur culture se borne à la taille : elles sont d'un faible rapport. A la troisième ou quatrième année, on défriche le sainfoin. La terre a pris de la vigueur ; on recueille beaucoup de raisins dans ces vignes.

Il me reste à indiquer un moyen facile pour restaurer la vigne languissante. (1) Le labour doit être plus profond que de coutume ; le terrein amélioré par l'air, le soleil, les pluies, les rosées, vont enrichir la souche des principes nourriciers ; les racines latérales sont à découvert et aisées à arracher : par leur suppression, le cep devient vigoureux. La terre inférieure qui n'a pas joui des engrais météoriques est dessus, et la terre prise sur la superficie fournit la nourriture aux racines ; par ce moyen, la vigne donne des produits plus avantageux.

(1) Olivier de Serres.

Le moment le plus favorable pour confier l'engrais à la terre, est à la fin de novembre. Les pluies, les neiges décomposent le fumier, en entraînent les sucs onctueux jusqu'aux racines.

Attendre jusqu'aux mois de mars, d'avril pour le répandre, c'est perdre ses heureux effets; alors, la terre est échauffée par le soleil, qui le dessèche.

Aussitôt qu'on a transporté le fumier, il faut ouvrir une fosse autour du pied à la profondeur de vingt-deux centimètres quarante-cinq millimètres, pour l'y déposer. Il est aussi très-important de le recouvrir de suite de terre pour que l'air et le soleil n'enlèvent pas de ses principes.

CHAPITRE XIII.

Le terrage des vignes est-il nécessaire ? Comment et dans quel temps doit-on le faire ?

Il n'y a point de terrein à vigne qui livré à lui-même ne se fatigue. Ce serait se faire illusion que de croire qu'en la bien conduisant elle produirait des moissons continues et abondantes; elle peut rendre avec usure pendant quelques années les avances, mais il y a un terme ou l'on s'aperçoit de son

épuisement : la couche supérieure du sol est appauvrie ; le raisin ne reçoit pas une assez grande quantité de nourriture, alors la vigne demande qu'on vienne à son secours ; abandonnée entièrement à la nature, elle ne dédommage pas des frais.

L'agriculteur peu soigneux préfère le fumier à la nouvelle terre. La raison est qu'avec une petite quantité d'engrais, il féconde une grande étendue de terre.

La nouvelle terre forme, il est vrai, une épaisseur qui ne permet pas à l'air, au soleil de pénétrer si aisément dans l'intérieur : elle empêche que les rayons du soleil ne soient réfléchis avec force ; la séve étant abondante, et peu filtrée, le suc du raisin est moins parfait ; mais la terre n'ôte pas autant de sa qualité au vin que le fumier ; cet amendement est encore plus durable.

On doit être attentif à reporter la terre que les eaux entraînent. La partie dégradée ne peut fournir au cep les sucs suffisans ; les eaux qui croupissent dans ces enfoncemens nuisent à sa prospérité et souvent occasionnent sa mort : l'humidité est le fléau de la vigne.

Mais le meilleur des procédés pour améliorer la vigne, c'est d'y transporter des terres prises dans les prairies, les bois ;

etc. Cette nouvelle terre y porte la fécondité plusieurs années ; elle donne au cep une grande vigueur ; il trouve cette abondance de sucs pour l'entretien du fruit et pour son accroissement.

Une attention importante, c'est d'apporter, si cela est possible, une qualité de terrein opposé : il produit le meilleur effet.

Les parties de la terre dure, compacte sont très-rapprochées ; les eaux pluviales restent sur la surface : on la féconde par le transport de la terre légère ; ses molécules se divisent mieux, sont plus susceptibles des influences météoriques ; la séve est plus spiritueuse, le vin est meilleur.

Pour vivifier la terre légère dont les molécules ont peu d'adhésion, il faut y mélanger de la terre dure, compacte ; elle ne peut manquer de lui donner plus de solidité et de consistance. L'hmidité si précieuse ne se dissipe pas si promptement ; alors la vigne reçoit une plus grande abondance de nourriture ; la récolte est plus riche et plus fertile, mais la qualité du vin est altérée.

Il y a plusieurs manières de terrer : on emploi la hotte, la brouette et le tombereau.

Lorsqu'une vigne est plantée sur un côteau

très-rapide, on ne peut faire usage ni du tombereau ni de la brouette pour remonter la terre du bas de la vigne à son sommet : la hotte est très-commode pour ce transport.

La brouette et le tombereau [1] sont les voitures les plus économiques pour le terrage. Mais la brouette est préférable lorsque la terre est près du cep, et il est facile de le démontrer.

1.° Huit brouettes contiennent autant de terre qu'un tombereau. Quand la terre destinée à la vigne n'est qu'à une distance de quarante-huit mètres soixante centimètres. Le manouvrier peut vider dans un jour plus de deux cents brouettes.

Pour terrer avec deux charrettes, deux journaliers et un conducteur sont nécessaires. A peine dans un jour peut-on voiturer quatre-vingts tombereaux. On ne peut tourner les bœufs sans nuire aux ceps et aux coursons ; on se voit forcé d'arriver à l'autre extrêmité de la rangée. Avec la brouette on ménage la dépense d'un journalier et des bœufs. L'économie dans les travaux champêtres est le bien-être du cultivateur.

(1) On suppose que la distance entre les rangs est assez grande pour laisser passer le tombereau.

2.° Le manouvrier ne perd jamais de vue la brouette ; il la gouverne à son gré et la renverse très-facilement : les ceps et les broches ne sont pas endommagés.

Quelque attentif que soit le conducteur, il n'est pas rare de voir un grand nombre de souches et de broches rompues par les animaux et la charrue.

3.° Avec la brouette, on verse la terre très-près du cep ; on la répand aisément et également.

Il est constant que la distribution de la terre n'est pas faite d'une manière si égale avec la charrette. Ici, elle est entassée et pressée ; là, le cep ne reçoit aucun secours, le manouvrier regrette les soins pour l'étendre.

4.° La brouette est très-légère et roule aisément dans la terre ; à peine en voit-on la trace : elle donne beaucoup de facilité pour voiturer beaucoup de terre.

Les pieds des animaux et de la charrette sont énormes. Lorsque les saisons sont pluvieuses, on n'a que quelques momens pour le terrage. Souvent on se permet ce travail quand la terre est humide : elle se morfond, devient infertile pendant plusieurs années. C'est ainsi que d'un abîme on tombe dans un plus grand.

Si

Si la nouvelle terre est à une grande distance de la vigne, il faut se servir du tombereau : la mettre en tas pour la reporter avec la brouette, c'est doubler les frais.

Une observation m'échappait, c'est de refuser de la terre aux sept ou huit ceps de la partie inférieure du rang : elle descend par les labours et les eaux pluviales.

Je n'ai pas besoin de dire que les premiers sillons que la charrue imprime après le transport de la nouvelle terre, doivent être plus profonds qu'à l'ordinaire.

Il ne suffit pas à l'agriculteur d'améliorer la vigne par le terrage, l'intérêt lui commande de saisir le moment le plus convenable.

C'est ordinairement depuis la fin d'avril jusqu'au commencement de juin qu'on transporte la nouvelle terre. Alors le bouton à fruit est développé. Il arrive que des mottes sont jetées sur ce dépôt : on voit s'évanouir l'espoir d'une moisson abondante. On prévient cet inconvénient en éloignant du cep la nouvelle terre ; mais, pour la rapprocher les frais sont coûteux. Cette terre n'a peut-être pas été exposée à l'air, au soleil, etc : elle développe la première année avec peu de *force ses principes de* fécondité.

L'automne et le commencement de l'hiver sont les époques les plus convenables pour donner à la vigne la nouvelle terre : alors elle est mûrie, améliorée par les météores fécondans : le raisin profite plus des avantages qu'elle lui procure ; il est beau.

Pour terrer la vigne basse dans le pays froid, il faut attendre qu'elle soit taillée.

CHAPITRE XIV.

Dans quel espace de temps il faut renouveller soit le terrage, soit les engrais.

Il est des agronomes [1] qui pensent qu'on doit secourir la vigne tous les dix ans, comme si le terme ne devait pas varier. Ce n'est qu'en multipliant les observations qu'on peut déterminer le temps où le terrein demande qu'on répare la déperdition de principes qu'il a éprouvé. On ne doit jamais attendre son entier appauvrissement.

Il conste des observations du père de l'agriculture [2], que la vigne doit être abandonnée à elle-même l'orsqu'elle conserve la couleur d'un brun foncé. La couleur est à portée de tous les cultivateurs : elle

(1) Bédet.
(2) Rozier.

annonce sa faiblesse quand elle commence à jaunir.

Des sarmens frèles et menus, des raisins petits fournissent encore un moyen sûr pour connaître le dépérissemcnt de la vigne. Mais on dira : ce signe de détresse n'est pas décisif. Lorsque la chaleur de l'été est vive, prolongée, le terrein refuse au bois et au fruit les sucs nécessaires à leur accroissement : l'un et l'autre sont peu volumineux.

Je réponds : un agriculteur éclairé ne s'y méprendra pas ; il n'attribuera pas à la vigne cet état de langueur qui résulte de la disposition atmosphérique *qui lui est* contraire.

Il est incontestable que l'épuisement de la vigne est accéléré lorsqu'elle a produit plusieurs années des moissons avec abondance. Alors il faut lui donner une nouvelle terre tous les cinq ou six ans pour reprendre de la vigueur.

La terre perd peu de ses facultés reproductives lorsque des moissons ingrates se succèdent ; car elle recouvre presque par les labours, les engrais météoriques et la pourriture des feuilles, les matières nourricières qu'elle a fourni. C'est dans cette circonstance que la vigne peut être délaissée pendant dix ans.

Il est des vignes sises sur des côteaux où des pentes favorisent la dévastation des eaux. La terre est bientôt fatiguée, il faut, dans ce cas, réparer sa faiblesse tous les cinq ans.

Lorsque le cours des eaux n'occasionne pas ces dégâts, ces déchiremens, la vigne ne devient languissante qu'après un grand laps de temps.

Il arrive quelquefois que des averses dépouillent la terre de toute la substance fertilisante. Le cep devient stérile si on lui refuse de prompts secours.

Quand les rangs de la vigne sont longs, les eaux pluviales ont le temps de délayer le terrein, de l'enlever : des pertes continues l'affaiblissent. Le terrage doit être réitéré pour rendre au sol ce qu'il a perdu.

La vigne confiée à un terrein de pareille nature qu'on partage en deux, trois portions, peut être livrée à elle-même pendant dix ans; les eaux qui ne parcourent pas un grand espace, ont peu de vîtesse et moins de prise.

Le point essentiel pour amender la terre est de ne jamais perdre de vue sa qualité : lorsque la couche végétale a une profondeur considérable, le cep ne cesse d'être fécond pendant dix ans pour cause d'épuisement.

Il n'en est pas de même de la vigne confiée à un terrein d'une consistence moyenne : quoiqu'elle ne fructifie pas, le terme de sa stérilité n'est pas si éloigné : ce terrein demande qu'on ranime sa *fertilité dans* l'espace de cinq, six ans : ses sels ont disparu.

On doit faire attention à *la nature de* la nouvelle terre qu'on *donne à la vigne.* Cette terre est-elle d'une excellente nature, on n'a pas à craindre d'épuiser la vigne pendant dix ans. (1)

Lorsqu'on rend à la vigne la terre que les eaux ont entraînée, ses effets sont d'une courte durée : elle a peu de substance.

Il faut considérer l'épaisseur de la terre qu'on apporte. Quand on la répand avec profusion, le cep porte dix ans et plus sans être appauvri.

Si on donne à la vigne une moindre quantité de nouvelle terre, il ne faut pas attendre un terme si éloigné : ses besoins sont plus impérieux.

Enfin l'agriculteur, pour amender la

(1) Je possède une vigne dont le produit ne couvrait pas les frais de culture. Pour qu'elle reprit de nouvelles forces, je fis transporter de la terre prise dans un pré ; cette vigne donne depuis douze ans des moissons riches et fertiles.

terre, ne doit pas perdre de vue l'espèce de vigne qu'il cultive : la vigne échalassée, le hautin sont bientôt affaiblis par des moissons riches et fertiles ; ils sont dans un besoin continuel de secours. On doit tous les cinq ans leur fournir un nouvel aliment.

Il est une habitude très-nuisible dans le pays où les engrais sont communs ; on en surcharge la vigne tous les dix ans ; ils entretiennent sa fécondité pendant deux ans consécutifs ; [1] mais font pourir le raisin ; le vin est mou, et d'une courte garde. En fumant bien on fournit au cep une nourriture trop substancielle et trop abondante. Aussitôt que les principes du fumier sont épuisés, le produit diminue, le cep est languissant.

Il ne faut pas répandre tout à la fois une si grande quantité d'engrais. On obtient de grands avantages de fumer modérément tous les cinq ou six ans : cet amendement suffit pour empêcher le dépérissement de la vigne. La séve est mieux filtrée et la qualité du vin meilleure.

---

(1) Rozier.

CHAPITRE XV.

Des règles relatives au temps et à la manière d'amasser la vendange.

La crainte de voir diminuer la moisson par des mains rapaces, par la contrariété des saisons, fait couper prématurément le raisin. Détacher du cep le fruit qui n'a pas atteint la maturité parfaite, c'est perdre l'abondance et la bonté du vin : la peau est épaisse, le grain est petit, il donne une moindre quantité de moût et un mauvais moût : il contient beaucoup de tartre, lequel tartre diminue en raison inverse de sa maturité ; car à proportion qu'il mûrit, le tartre disparaît pour faire place au principe sucré : la matière colorante n'est pas créée ; le vin a un goût de verdure qu'on ne peut lui faire perdre qu'avec des préparations très-coûteuses. (1) Ce n'est pas tout. Le corps muqueux et le gaz sont rares dans ce vin. Alors, la fermentation insensible ne dure pas assez pour réparer les pertes qu'il a fait dans la fermentation tumultueuse ; lorsque ces esprits con-

(1) Le seul moyen de remédier à cet inconvénient, c'est d'ajouter à ce moût le principe sucrin qui lui manque.

servateurs ne sont pas assez répandus, le temps de sa décomposition n'est pas éloigné.

Plus éclairé sur ses intérêts, le propriétaire ne doit cueillir le raisin qu'à sa maturité complète ; il s'assure une moisson plus riche : s'il perd un plein panier de raisins, il en gagne une corbeille : la pélicule devient plus mince, les grains sont gros, le jus est formé, la matière colorante achevée ; le fruit contient beaucoup de parties sucrées : la fermentation spiritueuse insensible rendra au vin l'esprit et le gaz qu'il a perdu dans la fermentation bruyante ; il est généreux, de bonne garde.

Mais est-il une marque certaine, simple et à portée de tout cultivateur pour reconnaître que le raisin est arrivé au point complet de sa maturité ?

« A la vue et au goût des raisins en reconnaît-on la maturité ? mais, qui n'estime » cette seule adresse pour solidement en » juger y ajoutera les suivantes : les raisins » seront parvenus au point fixe qu'on dé- » sire, quand leur pélicule se rendra mince, » subtile et translucide ; quand la couleur » de leurs grains s'obscurcit, de blanche » se faisant grise, de rouge violette, de » noire encore plus chargée, comme jayet » reluisant, quand les pepins de grains en

» sortent noirs, nus et vides de substance » glutineuse, aucune s'y attachant.

» Mais sur toute adresse, celle des ras- » teliers ou échelettes ou drache ou la rafle » diversement est la meilleure, car quand » elles commencent à se mûrir en l'endroit » attenant au rameau de la vigne, c'est » signe que les raisins approchent d'être » bien : et du tout séchés, qu'ils ont at- » teint le terme de leur maturité. [1] »

L'opinion d'un grand nombre d'agronomes est, que le raisin est mûr lorsque la peau est tendre, fine, transparente.

Cette marque n'annonce pas la maturité de diverses espèces de raisins : il en est [2] qui avant de s'approcher de ce point désiré, ont la peau fine, etc.

Quelques agronomes prennent pour signe de maturité la pouriture dont sont menacés les raisins blancs.

Ce moyen est peu assuré. Lorsque le temps est sec et chaud, le raisin parvient à sa maturité sans être altéré.

« Si la grappe est verte, différez de quel- » ques jours vos vendanges et donnez le » temps à la chaleur de lui faire acquérir

(1) Olivier de Serres.

(2) La Clarette, le Mellé, etc.

» cette couleur brune, ou même de la sé-
» cher : c'est un signe qu'une séve trop
» abondante se porte au raisin ; il est encore
» trop acqueux, pas assez sucré, et il ne
» change en véritable muqueux que quand
» les filières par où elle passe ont été abstrein-
» tes, plus resserrées, et ne laissent monter
» qu'une quantité plus petite et plus atté-
» nuée.

» La maturité du fruit est entière, si
» avant qu'on vendange il prend la couleur
» du bois du sarment. Je dis que ce point
» indique sa parfaite maturité, parce que
» le principe sucré est uni à une suffisante
» quantité d'eau et non au-delà. » (1)

En observant avec attention la marche de la maturité du fruit, j'ai trouvé une règle fixe.

Le fruit est parfaitement mûr quand le grain pressé l'un contre l'autre se détache aisément : la rafle étant faite à l'époque de sa maturité, le grain se sépare de l'axe commun, et cède aisément à la main qui l'enlève. L'on en sent la raison : l'intérieur du grain étant ramoli, dilate nécessairement l'orifice.

---

(1) Rozier.

Il est toujours d'une grande utilité d'enlever, sept à huit jours avant de faire la cueillette du raisin, les feuilles supérieures du sarment : il ne reçoit pas la séve avec la même profusion [1] : elle est plus élaborée, plus spiritueuse ; l'air, le soleil donnent plus sur le raisin : il mûrit mieux quand il n'est pas si ombragé par les feuilles. A ces avantages se joint celui de fournir au bétail un aliment dont il est si avide. Quelle abondance ! quelle richesse !

A peine l'aurore commence à paraître, qu'on sépare du cep le raisin : il est couvert de rosée ou de brouillard. Cette eau fait perdre au vin de sa qualité ; elle imprime encore du froid au fluide ; ses collisions sont peu vigoureuses ; la chaleur est faible :

---

(1) Un auteur dit : « L'abondance et la vigueur » des feuilles entretiennent puissamment le cours de » la séve.

» Que penser de ces jardiniers qui enlèvent la » plus grande partie des feuilles de leurs treilles, » de leurs espaliers, etc. ? J'ai vu des raisins d'une » branche de treille se vider du jour au lendemain, » et se distinguer au bout de huit jours par une » moindre grosseur, et une diminution de saveur » lorsqu'on effeuille trop tôt. Ce n'est qu'avec dis- » crétion qu'il faut effeuiller. Bosc. »

le vin a besoin d'un long intervalle de temps pour arriver au point fixe. Plus la fermentation dure, plus il perd d'esprit et de gaz.

Si le temps est pluvieux, on ne suspend la cueillette du fruit que pendant qu'il pleut bien fort ; c'est un plus grand inconvénient encore : le mouvement fermentatif est atténué par cette eau, etc. ; le vin est mauvais, et ne se conserve pas.

Il faut vendanger par un jour beau, serein, et après que le soleil a dissipé la rosée et séché le raisin s'il avait été mouillé par des pluies les jours précédens : alors la fermentation est plus vive, plus prompte.

Le moyen d'avoir le meilleur vin possible, c'est d'attendre pour cueillir le fruit que le soleil l'ait frappé de ses rayons deux ou trois heures : il lui enleve une partie de l'eau surabondante de végétation ; les parties du fluide sont dans une agitation continuelle et d'autant plus rapide, qu'une chaleur plus forte les écarte ; l'effervescence est plutôt complète.

Un procédé propre à améliorer le vin, c'est de mettre la vendange dans des vaisseaux peu profonds et très-larges [1], et de

(1) Rozier.

l'exposer au soleil trois ou quatre heures ; la chaleur la pénétre et accélère la fermentation : les chocs sont impétueux , etc.

Le cultivateur ne prend aucune précaution pour la coupe des raisins : il ne craint pas de réunir les raisins secs , pouris , verts , avec les raisins mûrs.

Il faut rejeter les raisins secs : ils boivent une partie du jus et donnent au vin une saveur acide.

On perd par la pouriture une portion de la récolte , et la portion qu'on conserve dégrade le vin ; le fruit abonde d'un principe aqueux.

Le jus n'est pas formé dans le raisin qui n'a pas atteint la maturité parfaite : il ne doit pas faire partie du moût : cette verdure communique au vin un goût âpre , austère , et le dispose à aigrir.

Il résulte encore de grands inconvéniens du mélange des raisins secs , pouris , verts , avec les raisins mûrs : tantôt le fluide s'élève , tantôt il s'abaisse : la vraie cause de ces différens mouvemens , c'est que la fermentation commence dans une partie de la vendange lorsqu'elle est établie dans une autre. L'une a un degré de chaleur pour fermenter , tandis que l'autre en est dépourvue et ne l'acquiert que plus tard. Ces

différens mouvemens ne sont ni triturés, ni combinés ; il n'y a pas d'union entr'eux. La diversité des matières sucrées, acides, aqueuses, tend par leur réunion à détériorer le vin.

Arrêtons-nous sur une autre mauvaise habitude.

Il est des lieux où le vendangeur sépare du cep le raisin avec la serpette. Cet instrument pèse beaucoup : en coupant la queue du fruit, le sarment éprouve une forte secousse : alors le grain le meilleur tombe. (1)

Il n'est pas rare de voir le vendangeur se servir du couteau pour couper le raisin. La grappe résiste, tous les sarmens sont ébranlés : les grains les plus mûrs couvrent la terre.

C'est un grand abus de permettre au vendangeur de couper le fruit avec les doigts : la queue cède rarement à ses efforts.

---

(1) Il est très-rare qu'on cueille ces grains ; ils sont couverts de terre ; par cette violente secousse, des feuilles tombent encore dans le panier, et on néglige de les rejeter ; elles s'imbibent de moût, en diminuent la quantité et communiquent au vin un goût acerbe.

Il les redouble ; l'ébranlement causé au sarment fait égrainer le raisin.

Une manière très-avantageuse de détacher le raisin, c'est d'employer des cizeaux dont le tranchant soit affilé : à l'aide de cet instrument, on coupe facilement la queue du raisin : on n'éprouve aucune perte.

L'usage est assez général de déposer le fruit dans un panier auquel on donne une grande capacité : on ne le vide que lorsqu'il est plein. Le raisin est tassé, écrasé ; une partie du jus du raisin le plus mûr s'écoule.

Le panier doit être plus petit ; on doit y mettre délicatement les raisins pour ne pas les meurtrir.

Pour voiturer les raisins, on ose employer des corbeilles : leur volume s'élève quelquefois au-dessus de cet ustencile ; lorsque le manouvrier le met sur sa tête, il tombe beaucoup de raisins ; rarement les cueille-t-on ; mais toujours les baies qui s'égrainent sont perdues. Le fruit par son transport éprouve des collisions qui brisent la pélicule : une partie du jus s'écoule encore.

Le moyen de prévenir ces inconvéniens, c'est de mettre les raisins dans une banne ; et le transport n'est pas plus coûteux.

CHAPITRE XVI.

Quelle est la meilleure manière de fouler la vendange.

La trituration du raisin doit être exacte, vigoureuse : plus il est macéré, plus la masse du fluide est considérable. La matière colorante est mieux extraite : le vin est plutôt fait.

La manière de l'écraser est en général défectueuse.

Cet une erreur de croire que la fermentation force les grains à s'ouvrir : la baie qui nage dans le fluide reste entière. Si l'on n'ouvre que les trois quarts des raisins, en perd le quart du moût.

Des propriétaires ne craignent pas de faire entrer daus des vaisseaux qui ne contiennent que dix-huit, vingt bannes, un homme pour y trépigner une partie de la vendange : elle n'est pas exactement foulée, car le pied du fouleur passe vingt fois sur les grains qu'il a triturés, et vingt fois d'autres grains lui échappent. Pour remplir le vaisseau, l'usage est de faire écraser la vendange dans une banne. Cette opération est très-pernicieuse : il y a beaucoup de grains qui

qui fuient sous les pieds du fouleur : en foulant les raisins le moût rejaillit hors de la banne : on éprouve encore autre perte lorsqu'on le verse dans le vaisseau.

Quand les propriétaires possèdent un vignoble étendu, ils ont des cuves [1] pour déposer la vendange. On la macère dans un petit vaisseau : bientôt après le moût y abonde ; beaucoup de grains échappent à la trituration. Pour tirer le moût, on se sert d'une casserole pour le verser dans la banne, et de la banne dans la cuve. Quelque attentif qu'on soit à ce versement et reversement du moût, on perd une partie de la moisson.

Enfin quelques cultivateurs font écraser la vendange dans des fouloirs : il y en a de deux espèces.

La *figure de l'un représente un carré* long d'un mètre cinquante-sept centimètres, seize milimètres plus large dans le haut que dans le bas. Il y a au milieu d'un des côtés une planche qu'on lève à volonté, et qui laisse entrevoir un carré

(1) La cuve doit être remplie dans un jour, au plus tard le lendemain ; la fermentation s'y établit bientôt après, elle doit être égale, rapide, universelle.

d'environ un pied lorsqu'elle est ouverte : on fiche cette machine sur deux pièces de bois de la longueur nécessaire pour atteindre les deux côtés de la cuve : on jette la vendange dans la capacité du fouloir ; un homme y entre et la foule fortement. Le suc coule à travers les insterstices que laissent entr'eux les liteaux. L'orsque l'ouvrier s'aperçoit que les grains sont triturés, il lève la trappe et jette le marc par l'ouverture dont on a déjà parlé. Aussitôt qu'il a nettoyé le fouloir, on y dépose d'autres raisins pour être foulés de cette manière.

Ces mêmes inconvéniens existent : on froisse beaucoup de grains : les baies qui nagent dans le fluide, ne sont pas ouvertes.

Maupin a décrit dans la richesse des vignobles une fouloire de son invention.

« Cette machine est si simple, qu'il n'y » a pas d'ouvrier qui ne puisse facilement » la comprendre et l'exécuter. Dix pouces » de cuve à prendre du bord, un fort » cerceau de cuve fixé à ces dix pouces, » deux ou trois barres, quatre ou cinq » tasseaux pour soutenir le bout de ces barres, un assemblage de planches posées sur » un cerceau et les barres, de petites languettes de bois, longues environ de deux » pouces sur une ligne et demie, ou une

» ligne trois quarts d'épaisseur au plus; » voilà la bâtisse de toutes les pièces de » la nouvelle fouloire, etc.

» Cette machine servira en même temps » à deux usages, à fouler la vendange et » à couvrir la cuve.

» On foulera la vendange à mesure qu'on » l'apportera de la vigne, et dès qu'on aura » fini de la décharger dans la fouloire, « moins il y en aura, et plus promptement » elle se foulera; mais la fouloire fût-elle » pleine, les raisins se fouleront toujours » très-bien, mieux, plus diligemment, à » moins de frais, avec moins d'embarras » que de toutes les autres manières imaginées » jusqu'à présent pour fouler les raisins à » mesure et par parties.

» On laisse entre les planches la distance » nécessaire pour l'écoulement de la liqueur.

» Quand on aura bien foulé, écrasé, » ouvert et exprimé autant qu'il sera pos- » sible tous les grains d'une foulée, on » levera deux planches du milieu du fond » pour pousser et faire tomber *le marc qu'on* » égalisera [1], lorsque cela sera nécessaire;

---

(1) Il faut avoir l'attention de niveller la vendange; sans cette précaution, le fluide ne serait pas également répandu; d'où il résulterait que dans la

» cela fait, on remettra les planches et on » *recommencera* un nouveau foulage jus- » qu'à ce que la cuve soit achevée, etc. »

Par le moyen de ce couvercle, tous les *grains sont aperçus* et macérés jusqu'à ce qu'ils sont réduits en pâte : le moût abonde, et la partie colorante est mieux extraite : plus la fermentation s'établit dans une grande masse de suc, plus il y a de chaleur et le vin atteint plutôt le terme de son complément.

Ce couvercle s'oppose encore à la dissipation de l'esprit ardent et du gaz (2) : il arrête et fixe les parties spiritueuses ; elles s'élèvent, mais trouvent des obstacles pour s'échapper ; ces vapeurs sont repoussées par le bois, et vont de nouveau se réunir avec le fluide.

---

partie la plus élevée, il s'exécute un plus grand mouvement que dans une autre. La masse du fluide étant plus considérable, le point fixe pour décuver y est plus accéléré.

(2) « Ce couvercle retient le gaz au moins en » partie, et le *gaz est* essentiel pour donner les » *principes du* vin et les convertir en vin. » Rozier.

FIN.