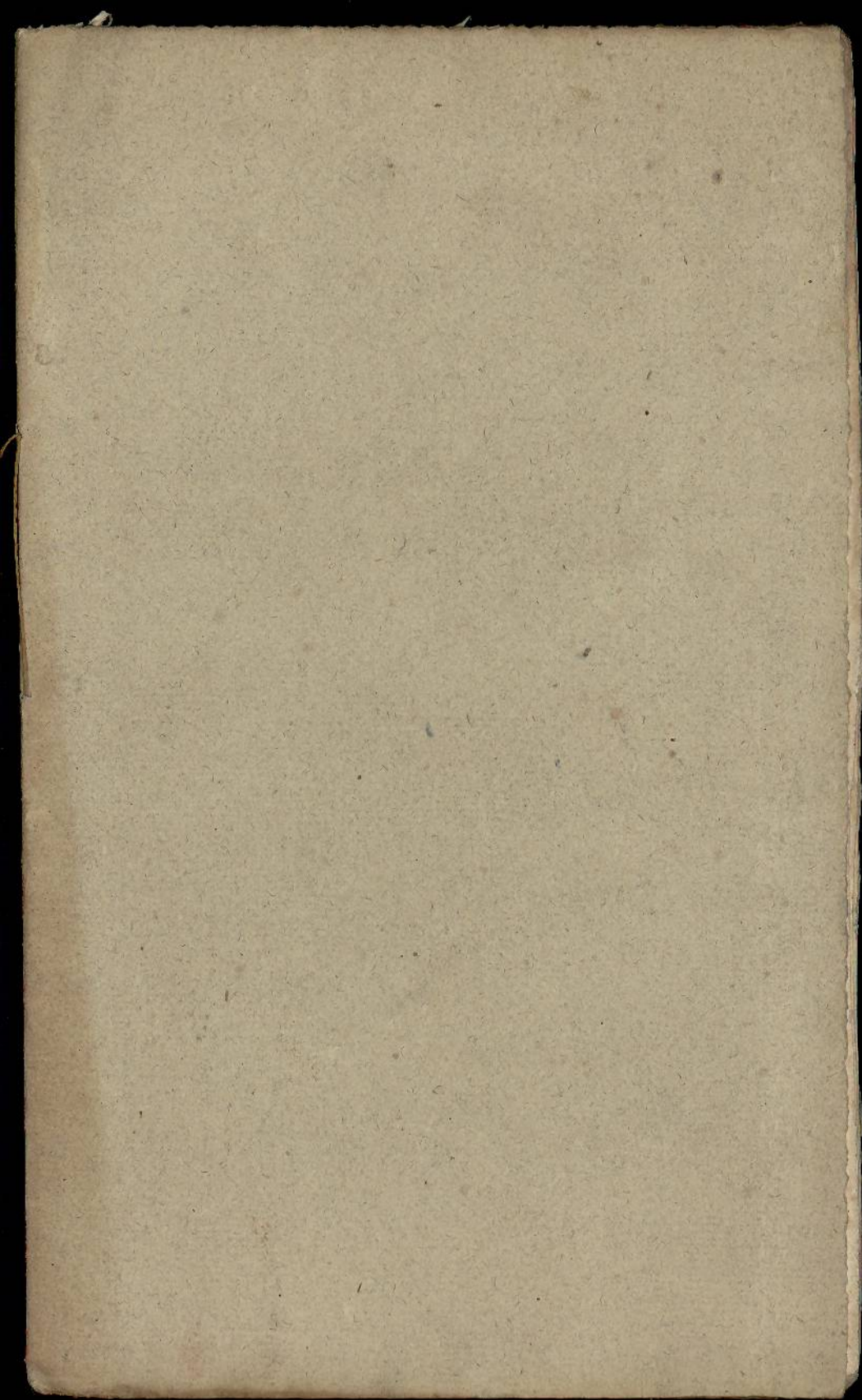
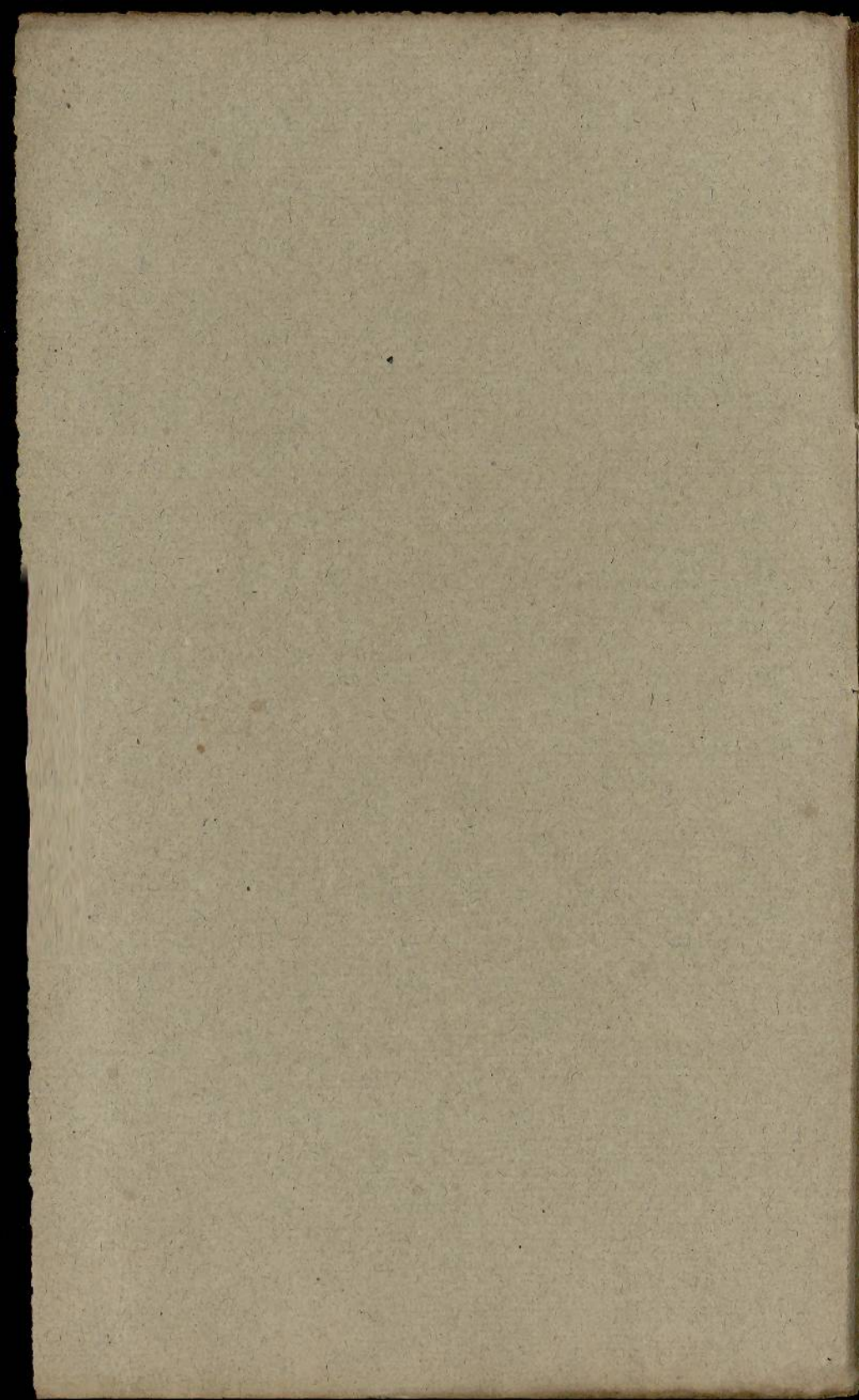






Recop Pj pl B0200

L'ART

DE

FAIRE VIEILLIR LE VIN

Avec brièveté

ET SANS INGRÉDIENS,

PAR

M. Emmanuel Gérozié,

PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES.

Prix : 50 centimes.



Toulouse,

CHEZ DEVERS, LIBRAIRE, RUE SAINT-ROME, 5.

DE L'IMPRIMERIE DE CAUNES, RUE DES TOURNEURS, 45.

1830.



WILLIAM A. WILSON, JR.

NOTARY PUBLIC

IN THE STATE OF NEW YORK

1890

WILLIAM A. WILSON, JR.

NOTARY PUBLIC

IN THE STATE OF NEW YORK

WILLIAM A. WILSON, JR.

NOTARY PUBLIC

IN THE STATE OF NEW YORK

1890



AVANT-PROPOS.

Nunc est bibendum , nunc pede libero
pulsanda tellus.....

HORACE.

ON ne doit pas s'attendre à trouver ici un traité sur la culture de la vigne , les variations de l'art de faire le vin , et de le conserver dans les caves : un pareil travail ne saurait trouver une place dans cet opuscule. Que ceux qui veulent de grandes lumières en cette matière , aient recours aux ouvrages de M. Chaptal , auteur d'un mérite distingué , ou à d'autres écrivains , qui ont enrichi de monumens non moins précieux la république vinicole. Mon but sera atteint en donnant au public une méthode , d'un plan facile , sur l'art de faire vieillir le vin à court délai et à très-peu de frais , avec la garantie d'un profit de quatre-vingt-dix-neuf pour cent , par comparaison au procédé jusqu'aujourd'hui mis en pratique , en donnant , dis-je , une méthode d'une exécution commode et avantageuse à l'industriel comme au rentier , au villageois

comme au citadin , au cultivateur comme au bourgeois. Le montant , l'arome , la couleur , ne cèdent pas la préséance aux qualités d'un vin vieilli dans les caves. Qui que ce soit peut , à coup sûr , se livrer à l'usage de cette boisson , amie de la longévité de l'homme et à couvert des attributions des réactifs , témoins infailibles des supercheries , des fourberies , des drogues.

Dans cette brochure , je me plais à entretenir le lecteur des développemens préparatoires sur l'art de faire vieillir le vin , qui consiste dans son exposition aux fluides aériformes , et des opérations qui précèdent la mise au sable des bouteilles. L'expérience personnelle , celle de quelques amis , la vérité du document , sont autant de présages d'accueil et de bienveillance auprès de la sagacité et de la justice du public.

L'ART

DE

FAIRE VIEILLIR LE VIN.

HISTOIRE DE LA VIGNE.

LA vigne , selon la chronologie de l'histoire fabuleuse et obscure , aurait pris son origine dans l'Ethiopie , pays qui comprenait la Nubie et l'Abyssinie , situées au sud de l'Egypte , théâtre si célèbre de la gloire française. Le commerce , cette branche de l'opulence des peuples , dota de l'arbrisseau vinifère l'Egypte , la Syrie , la Grèce et l'Espagne. Il fut reçu dans un asile de prospérité et de grandeur que l'agriculteur se hâta de lui offrir. Tourmentés par les sinistres politiques , les Phocéens , peuples de la Grèce , vinrent fonder une colonie à Marseille , et enrichirent cette cité adoptive de la plantation de la vigne. Bientôt la culture de cet arbuste se propagea dans les Gaules , où cette plante exotique excita la même sollicitude que les plantes indigènes. Le joug du despotisme des Romains depuis la conquête de Jules-César , ayant augmenté de son poids sous l'empire de Domitien , ce fut par un édit de cet empereur , aux yeux de qui les richesses et les vertus étaient des crimes , que les Gaules furent forcées à déraciner l'universalité des vignobles , et à voir les revenus de leur sol prostitués aux largesses des soldats romains , complices du vampire du monde. Cet événement , qui fait époque dans les fastes de l'histoire , eut lieu l'an quatre-vingt-douze de l'ère vulgaire. Ce ne fut qu'après deux cents ans de malheurs et de désastres continuels , que les Gaules revinrent de l'épuisement et de l'agonie à la sérénité de l'existence sociale. L'an deux cent quatre-vingt

deux une ordonnance de Probus , empereur d'un mérite rare , révoqua l'édit de Domitien. A compter de ce temps-là , dans la Hongrie , dans les Gaules , en Espagne , les côteaux , parés de la verdure et des fruits des cépages , prouvèrent à l'intérêt du laboureur , autant qu'à la réflexion du philosophe , que la tyrannie ne peut être que passagère et périssable.

C'était un spectacle à la fois curieux et attendrissant , que de voir la mère et l'enfant , le jeune homme et le vieillard procréer la vigne dans les Gaules , et substituer la résurrection du bonheur à la léthargie d'un sommeil de deux cents ans. Cette liberté agricole jetant l'allégresse et l'enchantement dans tous les cœurs , combien ne devait-elle pas embellir la pensée de l'avenir ! A quelques langueurs près , en France la vigne a été presque toujours honorée de la protection du gouvernement. Au 12 et 13.^{eme} siècle , époque des croisades , funestes par les fléaux de la guerre , mais subversives , dans l'univers français , de la féodalité par les anoblissemens et les franchises , le muscat d'Alexandrie et de l'île de Chypre vinrent accroître la nomenclature des espèces. C'est à Frontignan qu'on profite spécialement des cépages-muscat.

Avantage du Vin Vieux sous le rapport de la santé et de la sensualité.

L'hygiène a démontré la salubrité du vin vieux , dont l'objet est de mettre la pharmacie à l'écart. En buvant du vin pâli par les années , on se rachette de la dette envers le pays , avec la probabilité d'une longue carrière. Au moyen de cette boisson réparatrice , l'enfant , l'adulte , le vieillard repoussent la débilité et fortifient puissamment les organes digestifs. La raison de la préférence du vin vieux est fondée sur le précipité de la lie , que la chimie décompose en partie colorante , pulpe et tartre ; le tartre subdivisé à son tour en parties terreuses , salines et sulfureuses. Ces parties acidules et grossières , susceptibles d'en-

gendrer des maladies compliquées et de mettre en danger l'existence des personnes , se trouvent incorporées dans le vin qui n'a pas acquis la vieillesse. Il faut donc du vin vieux , qui , pris avec modération , éloigne le danger des maladies , et donne de la gaiété aux convives , par le spiritueux et l'agrément du parfum. Le vin vieux est naturalisé , en quelque sorte , au déjeuner et au dessert sur les tables riches.

Parallèle de la Méthode ordinaire avec la nouvelle.

Examen préalablement fait de la qualité des vins de France , le terme moyen de la confection du vin vieux demeure fixé à dix ans de soins et de repos dans les caves. On sait quelles dépenses , quelle impatience sont attachées à la garde de ce dépôt pendant la période des dix années. N'est-elle pas de notoriété publique , l'impuissance de faire usage du vin vieux dans la classe , je ne dis pas pauvre , mais aisée ! Le riche même peut-il se tenir en deçà de la crainte journalière , surtout à l'époque de l'équinoxe du printemps , de l'ascendance et des autres phénomènes de dégénération ? Il est inutile de parler des frais de *rabattage* , *feillage* , *ouillage* ; tout le monde en a fait le calcul et sait ce qu'il en coûte : d'un autre côté , il est constant que l'intérêt de cinquante francs , prix d'achat ordinaire d'une barrique de vin aussitôt après le décuvage , monte à vingt-cinq francs à l'expiration du terme des dix années , nécessaires à la confection de la vieillesse de cette barrique de vin.

Il est constant que cette barrique de vin arrivée franche de goût au terme des dix années , ne sera évaluée qu'à quatre-vingt francs , et il aura fallu une seconde barrique de vin d'un prix égal (cinquante francs). En résumé , vingt-cinq francs d'intérêt , cinquante francs d'achat d'une seconde barrique de vin , soins et chances , évalués au moins à cinq francs , reste une déduction de quatre-vingts francs par barrique vendue quatre-vingts francs.

L'art de faire vieillir le vin d'après la nouvelle méthode produit , moyennant seulement un franc et un délai de cinq mois , une barrique de vin achetée cinquante francs , égale à une autre barrique de vin d'un séjour de dix ans dans les caves.

Préliminaire de l'Art de faire vieillir le Vin.

Un enfant cacochyme de naissance a toujours , quelques précautions qu'il prenne , une santé faible qui le poursuit dans tout le cours de sa vie , de même le vin porte dans la vieillesse la qualité des élémens de son origine. Il importe donc de tracer les règles d'où l'on puisse retirer un fanal pour le bon choix des matières premières.

L'expérience universelle a démontré que les parties alcooliques , balsamiques et sucrées , ressortent de l'égrappage mêlées à une moindre quantité d'eau , que de l'action du foulage et du pressage. A l'unanimité des suffrages des propriétaires des vignobles , le moût qui découle du bondon du cuveau , au moyen seulement de l'égrappage , produit un vin renommé par la force , l'arome et la limpidité , connue sous le nom de vin *vierge*. Ceux qui voudront exécuter la méthode qui conduit à la réussite de la vieillesse du vin , devront se borner à n'introduire dans les vaisseaux vinaires absolument que du moût provenant de bons raisins noirs , seulement égrappés.

A huit pouces près remplissez les vaisseaux vinaires , fermez hermétiquement le bondon , pourvu qu'un trou soit fait , au moyen d'une vrille , à la distance de deux pouces de ce même bondon ; dans le cas de non existence du trou , ne fermez pas exactement le bondon.

De la fermeture hermétique , il pourrait résulter la rupture du vaisseau vinaire , produite par les efforts de la sortie du gaz acide carbonique , proportionné à la fermentation tumultueuse. Dans le cas de la conservation du vaisseau vinaire , infaillible-

ment on obtiendrait une qualité de vin inférieure sous le rapport du goût et de la force, laquelle qualité inférieure serait causée par l'effusion lente du gaz acide carbonnique.

Les vaisseaux vinaires ainsi disposés, on les place dans les caves, ou tout autre lieu favorable à la fermentation tumultueuse; car les procédés et phénomènes de la vendange des cuves sont généralement communes au moût contenu dans les vaisseaux vinaires.

Soutirage dans les vaisseaux vinaires.

Trente ou trente-cinq jours suffisent à la durée de la fermentation tumultueuse; lesquels jours expirés, on s'occupe du soutirage. La manière la plus usitée de soutirer le vin, est de faire, à quatre doigts environ du jable de la barrique, un trou avec un vilebrequin, dans lequel on introduit un robinet ouvert, afin que le liquide ne soit pas troublé par la pénétration de l'air extérieur, qui refoule sur sa partie supérieure. On ôte la bonde, et le vin coule à raison de la pesanteur de l'air atmosphérique dans une direction verticale sur le contenu du vaisseau vinair. On transvase ensuite, et le soutirage dont l'à-propos s'est fait reconnaître à plusieurs signes, ne doit être renouvelé que dans le mois de mars.

Ce vin vierge, d'une couleur rouge pâle, doit subir le mélange d'un dixième de vin rouge foncé; ce qui le convertira en une couleur rouge incarnat.

Façon du Vin vieux de deuxième ordre.

Les vins dégénérés exceptés, pour lesquels, à parler franchement, il n'y a point d'antidote, les autres quelles que soient leurs qualités, ne sont pas exclus de la méthode de longévité. Le vin du département de la Drôme, qui fournit un tiers de son poids d'eau-de-vie de commerce; le vin du département de la Côte-

d'Or, qui n'en donne qu'un huitième; les vins de Lunel et Frontignan, les vins de Bagnols, département du Gard; de Saint-Amarans, département du Tarn; de Narbonne, de Tésac, de Puy-l'Evêque, Castelfranc, Lusech, Cahors, département du Lot; de Saint-Front, département de Lot et Garonne, d'une couleur très-foncée; tous ces vins, avec le préalable de certaines modifications, arriveront exactement à la vieillesse relative qu'ils acquièrent après dix ans de séjour dans les caves.

La virilité du vin acquise dans l'ombre des caves, n'empêche pas ce vin de retirer un grand avantage de la méthode nouvelle, et de plus, la qualité qui en dérive est préférable à celle du vin nouveau, obtenue par la même méthode.

Ouillage.

A la cessation de la fermentation lente, on doit ouiller le vaisseau vinaire, c'est-à-dire, le remplir entièrement d'un vin égal à celui que contient ce vaisseau vinaire, envelopper ensuite la bonde d'un linge très propre, bondonner avec exactitude. Chaque dix jours, règle la plus suivie, on renouvelle l'opération du ouillage. Les propriétaires qui laisseraient, par approximation, passer ce délai, exposeraient leur vin à la *mousse blanche*, qu'on fait sortir en pressant du genou le fond du vaisseau vinaire, et en soufflant sur le bondon. Ces précautions conservatrices se joignent à une infinité de mesures de détail, qu'il serait trop long d'énumérer.

Collage.

J'ai eu déjà l'honneur de faire observer que les vins d'une couleur foncée n'étaient pas impropres à l'influence de l'art nouveau de faire vieillir le vin, au moyen toutefois de certaines modifications. L'agent de ces modifications sera le collage.

Une observation sur le collage : Les bons effets du collage

sont de clarifier les vins louches qui tiennent la lie en suspension ; les mauvais effets du collage sont d'affaiblir la générosité et l'arome des vins. Mon opinion touchant les mauvais effets du collage n'aura pas, si vous voulez, la sanction des livres, mais j'adjure l'expérience.

Au commencement du mois de mars les vins doivent être collés, et à cette époque, parce que dans la saison de la pousse de la vigne, de sa floraison ou du changement de couleur des raisins, le vin travaille dans les vaisseaux vinaires, et personne n'ignore que la fermentation fait diviser la lie. Ceux qui désirent connaître les causes de ces phénomènes de vitalité, auront recours aux observations de Buffon et de M. Astier, de Toulouse.

Les modes du collage les plus en vogue, sont la colle de poisson et les glaires d'œufs : on peut employer d'autres matières, mais qu'elles sont futiles comparativement à la colle de poisson et aux glaires d'œufs.

La colle de poisson, coupée à petit morceaux dans le vin, forme une masse visqueuse : on la verse dans les vaisseaux vinaires ; on agite fortement avec un bâton fendu le liquide que contient le vaisseau vinair. Après quinze jours de repos, la lie, qui était en suspension par la fermentation, provoquée par l'agitation du bâton fendu, se précipite avec la masse visqueuse au fond du vaisseau vinair.

On colle le vin dans le midi de la France au moyen de six ou sept glaires d'œufs par hectolitre. Les glaires sont montées par l'action d'un faisceau de trois ou quatre jets d'osier ; on verse ces glaires montées dans le vin que contient le vaisseau vinair. Cela fait, le vin est fouetté, durant une heure, avec une verge de fer, armée de brosses de crin.

Soit qu'on colle avec l'usage de la colle de poisson ou des glaires d'œufs, le vin doit avoir douze ou quinze jours de repos avant l'intervention du soutirage.

Soutirage dans les bouteilles.

Ou le vin est fait dans les cuves ou dans les vaisseaux vinaï-res ; dans l'un et dans l'autre cas, on doit soutirer au mois de mai dans les bouteilles, ainsi qu'il va être expliqué.

Les règles que j'ai déjà données sur le soutirage fait au mois de mars, sont applicables, en général, au soutirage pour la mise en bouteilles du vin qu'on veut faire vieillir d'après le nouveau procédé.

Mise en bouteilles.

La mise en bouteilles pour faire vieillir le vin, d'après la nouvelle méthode, ne suit pas avec identité les règles de chronologie qu'on observe pour sabler le vin. Sept mois de séjour dans les vaisseaux vinaï-res, à dater de la confection du vin, sont suffisans pour la mise en bouteilles, qui précède l'art nouveau de faire vieillir le vin, tandis que la mise au sable effectuée immédiatement après le soutirage des barriques, en exige rigoureusement treize ou quinze.

Choix des bouteilles.

On ne doit se servir que des bouteilles bien cuites, et prises dans une manufacture en bonne réputation. Il faut avoir soin de les rincer avec du gravier et non du plomb de chasse dont l'emploi est dangereux, et de les faire égoutter vingt-quatre heures dans une planche percée, avant la mise en bouteilles.

La capacité des bouteilles sera facultative ; mais celles qui auront contracté une mauvaise odeur seront rejetées.

Robinet-Bouchons.

Placez la bouteille, surmontée d'un entonnoir, sous le robinet qu'on a introduit dans le trou pratiqué à trois pouces du

jable ; remplissez la bouteille à un quart près , enfoncez dans le goulot , avec un petit battoir en bois , un bouchon rond , pour qu'il soit en point de contact avec la partie du col , et sain pour qu'il ne devienne pas sujet à la transsudation. Couvrez deux pouces de la sommité du col de la bouteille d'un morceau de toile blanche , de trois pouces carrés , jouissant , à raison du tissu et de la blancheur , de la propriété d'être un bon conducteur et de réfléchir les rayons du soleil. Le morceau de toile blanche sera attaché avec un fil sur le goulot.

A la place des bouteilles , on peut faire usage des barils , qu'on remplit de vin à trois pouces près , et dont on rase les boudons ; mais la capacité des bouteilles garantit un plus heureux succès.

Exposition des bouteilles ou barrils.

Choisissez pour l'emplacement des bouteilles ou des barrils , un lieu sur lequel le soleil darde presque tout le jour ses rayons ; que ce lieu soit dans le voisinage de l'habitation de l'individu qui soumet les bouteilles ou barrils au procédé créateur du vin vieux , dans le voisinage de l'habitation , parce que la négligence de cette mesure serait le signal des larcins du méchant. Il est d'ailleurs du devoir de l'homme de bien de soustraire l'ascendant de la tentation aux regards de l'indigence , disposée , presque toujours , à se sacrifier à l'hameçon du moment.

L'emplacement des bouteilles ou des barrils , par majorité de raison , si l'on fait choix d'une toiture , doit être parsemé de paille. Cela fait , vous couchez les bouteilles sur ce lit , ayant soin de les séparer l'une de l'autre par six lignes de foin. Partant la casse s'éloignera de votre pile , et vous vous affranchirez de la perte du verre et du vin.

Epoques.

Partout le mois de mai exposez vos bouteilles ou barrils , d'après les instructions qui ont été données , et qu'un instinct

de curiosité durant l'intervalle de temps , entre le placement et le déplacement , ce dernier à effectuer à la fin de septembre , ne vous porte pas au minime derrangement du travail de la nature ; car aimant à créer dans le silence , elle envisagerait toute entreprise à l'égal de la profanation d'un mystère.

Phénomènes.

Les parois des bouteilles formant la pile reçoivent du soleil , à cause de la réfraction , un faisceau de rayons qui communiquant le calorique de cet astre au calorique spécifique du liquide , par l'entremise du verre très-poreux , au fluides aériformes. De là une fermentation dans l'intérieur de chaque bouteille , moins forte , proportion gardée , que celle qui règne dans la vendange des cuves , toutefois repulsive du gaz acide carbonnique incompatible avec la combustion. En s'échappant , le gaz acide carbonnique charrie des vapeurs acqueuses , et alcooliques , qui viennent tapisser les parois internes supérieures du ventre de chaque bouteille : de telle sorte , que l'œil nu aperçoit évidemment des gouttelettes. A la vue de ce dernier phénomène , on s'aperçoit que la chaleur interne de chaque bouteille est plus intense que la chaleur externe de l'air atmosphérique. Ces phénomènes se renouvelant journellement dans la proportion des degrés du feu du soleil , partie de la lie se précipite , partie demeure en suspension , et l'acheminement du vin par gradation à la vieillesse , se fait avec une économie dont les effets sont aussi infaillibles qu'avantageux.

Déplacement des bouteilles.

Ainsi qu'il a été dit , les bouteilles seront déplacées au mois de septembre , et déposées dans les caves toutes droites. Après huit jours de repos , espace de temps suffisant au précipité de la lie au fond de chaque bouteille , on transvasera , en observant

les règles déjà données , avec cette différence que six lignes de vide doivent être laissées seulement entre le vin et le bouchon.

Goudron.

Le goudron préserve les bouchons de l'humidité et des cloportes , et par conséquent d'un péril éminent. Le goudron se prépare avec de la résine , du mastic , et une petite quantité de suif , le tout bouilli ensemble. On goudronne ensuite le bouchon de chaque bouteille sur huit lignes de la sommité : on laisse refroidir.

Rangement des bouteilles.

Choisissez dans les caves un terrain bien uni , que vous couvrirez d'une couche de sable de six lignes d'épaisseur ; placez sur ce lit de sable un carré parfait , d'un mètre de hauteur , formé de lattes et subdivisé en carrés longs de la largeur d'un pied. C'est dans ces carrés longs que seront horizontalement couchées les bouteilles , chacune sera séparée de l'autre par une couche de sable de douze lignes , autant dans un sens vertical qu'horizontal. Les cols des bouteilles seront soutenus par les lattes : ces précautions préservatrices de la casse étant prises , la lie se rassemblera au milieu de la cavité inférieure du ventre de chaque bouteille.

A l'expiration d'un séjour de trois mois dans le sable , la vieillesse de votre vin ne laissant plus rien au désir , faites le présider avec confiance au dernier acte des repas.

 TABLE DES MATIÈRES.

Avant-Propos.	Page	3
L'art de faire vieillir le vin.		5
Histoire de la vigne.		<i>id</i>
Avantage du vin vieux.		6
Parallèle du vin vieilli d'après la méthode ordinaire et la nouvelle.		7
Préliminaire de l'art de faire vieillir le vin.		8
Soutirage dans les vaisseaux vinaires.		9
Façon du vin vieux de deuxième ordre.		<i>id</i>
Ouillage.		10
Collage.		<i>id</i>
Soutirage dans les bouteilles.		12
Mise en bouteilles.		<i>id</i>
Choix des bouteilles.		<i>id</i>
Robinet-Bouchons.		<i>id</i>
Expositions des bouteilles ou barrils.		13
Epoques.		<i>id</i>
Phénomènes.		14
Déplacement des bouteilles.		<i>id</i>
Goudron.		15
Rangement des bouteilles.		<i>id</i>

FIN DE LA TABLE.



