

**Zeitschrift:** Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne  
**Herausgeber:** Société Oeconomique de Berne  
**Band:** 7 (1766)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Essai sur la methode de perfectionner le vin, qui a remporté l'accessit  
**Autor:** Bourgeois  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-382648>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

III.

ESSAI

SUR LA METHODE

DE

PERFECTIONNER LE VIN,

Qui a remporté l'*accessit*,

---

Par M. BOURGEOIS, Docteur en médecine, de la Société œconomique de  
BERNE & D'YVERDON.

M 2

III

ESAI

DE LA METHODE

DE

PREFECTIONNER LE VIN

Par M. J. BOUTON



Paris chez M. J. BOUTON, Libraire en chef  
de la Société des Sciences et des Arts  
Rue de la Harpe, n. 101

11



# ESSAI

## SUR CETTE QUESTION:

*Quelle seroit la méthode la moins dispendieuse & la plus facile, sans égard à la quantité, de perfectionner la qualité du vin, soit par le plant, soit par la culture, soit par la façon du vin à la vendange, soit enfin par les soins à donner au vin en tonneau, ou en cave.*

### §. I.

**L**E vin étant la boisson ordinaire de la plus part des hommes, & cette liqueur qui contribue beaucoup aux agrémens de la vie, ayant été de tous tems très-estimée, il semble qu'on ne sauroit se donner trop de soins pour en perfectionner la qualité. D'ailleurs autant un bon vin est propre à conserver la santé, autant un mauvais vin est propre à l'altérer, & à procurer des maladies très-fâcheuses (a), au-

(a) La cruelle & dangereuse maladie si commune dans le Poitou, connue sous le nom de *colique de Poitou*, *colica Pictorum*, est du consentement de tous

tant un bon vin se conserve long-tems & augmente châce année en valeur & en qualité, autant un mauvais vin dégénère & perd de son prix. Il est donc surprenant que jusques à présent les œconomes de la Suisse, & sur-tout ceux du canton de Berne se soyent donnés si peu de soin, pour perfectionner leurs vins, & que leur unique objet ait été d'en augmenter la quantité, qui n'est peut-être déjà que trop grande, même le plus souvent aux dépens de sa qualité.

## §. II.]

Il ne me paroît guere possible d'embrasser cette question d'une manière générale, d'autant que les vignes & les vins de châce pays, & même de châce canton, demandent des méthodes & des façons tout-à-fait différentes, & exigeroient un mémoire particulier pour châce pays, & une expérience qu'un seul homme ne fauroit acquérir dans tout le cours de sa vie.

## §. III.]

Je me bornerai donc à rechercher les moyens les plus faciles & les moins dispendieux de les médecins produite par la verdeur des vins de cette province. Les vins de ce pays des années 1740 & 1763, ont causé beaucoup de coliques fâcheuses & autres maladies, dont j'ai été témoin.

perfectionner les vins de la Suisse en général ; & ceux du canton de Berne en particulier , comme nous intéressant plus particulièrement , & je n'avancerai rien que ce que l'expérience réitérée de plus de vingt ans m'a appris sur nos vignes & sur nos vins ; cependant les directions que je donnerai sur ce sujet ne laisseront pas d'avoir leur utilité pour les vins des différens pays , en en faisant l'application avec discernement.

§. I V.

Je suivrai dans cet essai , l'ordre dans lequel la question est énoncée. En conséquence , j'examinerai quelle seroit la méthode la plus facile & la moins dispendieuse, de perfectionner la qualité de nos vins.

1°. Par le plant. 2°. Par la culture. 3°. Par la façon à la vendange. 4°. Par les soins à donner au vin en cave ou en tonneau.

§. I.

*[ Première partie concernant le plant.*

De toutes les especes de plants que nous cultivons dans ce pays, je n'en connois aucun jusques à présent qui produise le meilleur vin que le raisin fendant blanc & rouge. Le blanc fendant ou chasselas est de deux especes, que nous distinguons en especes ou alloi blanche ou

blanchette , parce que son bois est plus blanc châtre & sa feuille d'un vert plus clair & plus farineuse en dessous que celle de l'alloi qu'on appelle rouge ou rougette , qui est de deux especes , la grande & la petite. Et quoique les raisins fendans des deux allois donnent un vin beaucoup supérieur à ceux qui ne sont pas fendans , j'ai cependant remarqué que l'alloi rouge fait un vin beaucoup meilleur que la blanchette , sur-tout la petite espece son raisin est plus gros , sa pulpe plus ferme , & il est moins sujet à la pourriture. On doit donc le cultiver par préférence , si on recherche la qualité du vin plutôt que sa quantité. Plusieurs œconomes curieux ont voulu introduire dans nos vignobles , pour perfectionner nos vins diverses especes de plans d'Italie , & des meilleurs climats de France ; mais ils ont dégénéré , & comme d'ailleurs ils ne peuvent pas acquérir une maturité parfaite dans la plûpart des années , faute d'une chaleur suffisante , ils produisent un vin beaucoup plus verd & moindre que celui de nos raisins ordinaires (a).

(a) Il n'en est pas du raisin , comme des autres fruits qu'on a apporté dans ce pays des climats plus chauds que le nôtre , & qui mûrissent dans le courant de l'été. Comme le raisin est un des derniers fruits de l'année , qu'il n'acquiert sa parfaite maturité que dans le mois d'Octobre , qui est le plus souvent froid & pluvieux dans ce pays , & que d'ailleurs il survient même assez ordinairement des blanches gelées dans le mois de Septembre , qui arrêtent la féve

## §. I I.

Les especes ou plants de raisins rouges qui mûrissent le mieux, & qui donnent le meilleur vin dans ce pays, sont le morillon ou pineau connu sous le nom de servagnin, dont le grain est rond, petit & ferré; & une autre espece de plan qui vient de Bourgogne appellé pineau aigret en France, connu dans ce canton sous le nom de Bourguignon, & dans le comté de Neuchâtel sous celui de técou: son grain est plus gros que celui du servagnin; il est ovale, peu ferré & fendant; il mûrit encore mieux. C'est ce raisin qui produit le plus fin vin de Bourgogne, il mériteroit la préférence par rapport à la qualité qu'il donne au vin. Mais il est peu cultivé dans notre canton, parce que son produit est très-petit en comparaison du servagnin (a).

avant que le raisin soit mûr, il n'est pas surprenant si les raisins des pays étrangers n'y réussissent pas comme la plupart des autres fruits.

(a) Il y a peut être encore une autre raison qui a empêché d'étendre la culture de ce plan de Bourgogne; c'est qu'il mûrit beaucoup plutôt que les autres especes de notre pays, & qu'il se trouve pour l'ordinaire pourri lorsqu'on attend de le vendanger avec les autres especes de plants rouges. Je crois cependant qu'on trouveroit son profit à le cultiver dans des quartiers où on seroit maître de le vendanger à volonté, la qualité de ce plant compenseroit peut être & au de-là, son produit quoique moindre que celui du servagnin.



## §. III.

Le plant fervagnin est aussi de deux especes, favoir le fendant & le non fendant. Le premier fait un vin beaucoup meilleur que le dernier, il est moins sujet à la pourriture & d'un bon produit, il est surprenant qu'il ne soit pas plus cultivé.

## §. I.

*Seconde partie concernant la culture.*

Les moyens les plus convenables pour perfectionner les vins de notre pays, par la culture sont les suivans. Il faudroit retrancher le fumier dans la plûpart des vignes, ou du moins n'en mettre que fort peu, & seulement dans les provignures, excepté dans les terres dont le sol est penchant & graveleux. Le fumier nuit à la qualité du vin en plusieurs manières. La grande fermentation qu'il produit dans la terre, fait monter dans les ceps & les bois de la vigne des fucs grossiers, gras & mal affinés, d'où résulte la pourriture avant la maturité du raisin, & conséquemment un vin verd, dur, foible & qui graisse facilement. Il fait pousser & croître beaucoup de mauvaises herbes qui interceptent les rayons du soleil aux raisins, & y entretiennent une humidité qui les fait pourrir. Enfin les vignes trop amendées par le fumier perdent leurs feuilles beaucoup plûtard que les autres,

& les raisins ne peuvent acquérir la perfection que le soleil, les rosées & les blanches gelées leur procurent, lorsqu'ils sont parvenus à peu près à leur point de maturité.

§. I I.

On devrait laisser au moins deux pieds & demi d'intervalle entre les sèps, au lieu que dans la plûpart de nos vignes, il n'y a pas le plus souvent un pied de distance, ce qui empêche que le soleil ne puisse pénétrer sur le sol & sur les raisins; d'ailleurs les racines des ceps s'entrelaçans elles se dérobent la nourriture, & le raisin ne peut prospérer, il est mal nourri & reste petit.

§. I I I.

On procure encore beaucoup de qualité aux raisins & au vin, en entant chaque année dans les vignes du meilleur plant fendent. J'ai observé que les raisins qui ont été entés sont plus fendens & beaucoup meilleurs, & que conséquemment ils font un meilleur vin.

§. I V.

Il seroit même à souhaiter que les vignes fussent plantées en alignemens en quintonce, & que chaque sep eût son échalas; le sol & les raisins recevraient beaucoup mieux tous

les aspects du soleil, & on peut plus facilement observer une distance égale entre les sèps. J'ai été surpris plus d'une fois de la supériorité du vin des vignes plantées en alignemens sur celui des voisines plantées à l'ordinaire ; si on trouvoit ce changement trop dispendieux & difficile, on pourroit du moins le mettre en usage pour les vignes nouvelles qu'on établiroit. D'ailleurs il n'est pas aussi difficile & dispendieux qu'on le croiroit du premier coup d'œil, de donner cet arrangement aux vieilles vignes. Un vigneron homme d'expérience & de bon sens, m'a assuré qu'on pouvoit le faire dans l'espace de trois ans, en faisant le premier labour, sans beaucoup de frais & de dépense. Je suis convaincu que le produit, & la qualité du vin dédommageroient amplement des frais que ce changement occasionneroit.

## §. V.

On devroit beaucoup moins charger la vigne de bois qu'on ne fait à l'ordinaire. Il n'en faudroit que trois dans les plus vieux sèps, & ne laisser jamais plus de deux boutons dans la taille : le raisin seroit plus gros, mieux nourri & mûriroit mieux, & il seroit plus exposé aux rayons du soleil. Il conviendroit même d'enlever tous les faux bois, quoi qu'ils eussent des raisins.

## §. V I.

Les sèps ne devoient pas être élevés au-dessus du sol, au de-là de 5 à 6 pouces, au lieu que dans la plûpart de nos vignes, ils ont un pied & au de-là. Le raisin qui est près du sol reçoit beaucoup plus de chaleur de la terre que celui qui en est éloigné, il mûrit mieux, c'est par cette raison que les vignes élevées produisent un vin verd, dur & foible, excepté dans les climats chauds comme en Italie, en Espagne, &c.

## §. V I I.

On ne devoit jamais négliger de donner le troisieme labour, ( sur-tout dans les années pluvieuses & humides, où on n'a pas à craindre la brûlure ) afin de détruire & enlever les herbes, qui croissent dans les vignes après le second labour; on doit même dès le milieu de Septembre nétoyer à net tout le terrain. Les mauvaises herbes empêchent non-seulement la maturité & l'accroissement du raisin en interceptant la nourriture & les rayons du soleil, mais elles contribuent beaucoup à sa pourriture. On ne doit conséquemment jamais planter d'herbes & de légumes d'aucune espece dans les vignes.

## §. V I I I.

Il feroit très-utile de mêler du gravier dans les terres argilleuses fortes, pesantes & humides, par ce moyen on rendroit le sol plus léger, moins compacte, plus sec & on feroit mieux pénétrer la chaleur dans la terre, on procureroit beaucoup de qualité au vin, & on augmenteroit en même tems le produit de la vigne, de même qu'en observant d'amender ces fortes de terres avec des fumiers chauds, tels que celui de cheval, de mulet, de brebis & la fuye, &c. & de réserver celui de vaches & de bœufs, pour les terres légères & chaudes.

## §. I X.

Enfin, on ne devoit point mêler les plants de rouge parmi le blanc, comme on le fait communément dans notre pays. Le rouge pour réussir & donner un bon vin, doit être planté dans des terres légères & sabloneuses, & dans la plus grande pente des collines où le blanc réussit très-peu. Il demande aussi un amendement différent, toute espece de fumier lui est contraire, le fait pourrir & rend le vin verd & plat. On peut y substituer des terres neuves, des terres de marais, de la marne, exposées à l'air pendant une année, des deblais de bâtimens, du marc de raisin, des baleyeures des rues & des chemins, des gazons pourris & réduits en terreau. ]

*Troisième partie concernant la façon à la vendange.*

## §. I.

Le droit que les loix ont accordé aux communautés de fixer les bancs des vendanges, met un grand obstacle à la qualité des vins de ce pays. J'en dis de même des petites villes & bourgs dont les conseils sont composés de la plus grande partie de vigneron. Ils n'attendent presque jamais que le raisin ait acquis sa parfaite maturité pour vendanger (a) ; par le faux préjugé que plutôt on cueille le raisin, plus la récolte est abondante, préjugé cependant en-

(a) Je pense cependant d'une façon bien différente de plusieurs œconomes, qui croient qu'on ne peut jamais trop laisser mûrir les raisins de ce pays. J'ai observé plus d'une fois, qu'il y a un vrai point de maturité, où il faut cueillir le raisin, pour avoir un vin qui aye toute la perfection possible, s'il le passé, le vin à la vérité en sera plus doux les premières années ; mais il n'aura ni le nerf, ni le montant, ni la fermeté qu'il auroit eu si le raisin eût été vendangé dans son montant, à quoi je pourrois ajouter que ces vins trop délicats sont fort sujets à devenir gras & même à aigrir lorsqu'ils deviennent vieux, sur tout lorsqu'ils sont quelque tems en boîte dans les chaleurs, & dans des caves qui ne sont pas extrêmement fraîches, sur tout les vins de la Vaux, ailleurs ces vins ne gagnent jamais en vieillissant comme ceux dont les raisins ont été pris dans leur vrai point de maturité.

tièrement contraire à la raison, car le raisin qui n'est pas mûr donne beaucoup moins de moût, & il prend de l'accroissement & grossit jusques à ce qu'il soit parfaitement mûr. Ce seroit au législateur à remédier à cet inconvénient, en établissant des personnes choisies & entendues, pour faire un examen des vignes, lorsque les villes où les communautés auroient mis les bancs des vendanges.

### §. I I.

On ne parviendra jamais à donner aux vins de notre pays qu'une qualité très-médiocre, tandis qu'on suivra l'usage établi de ne faire qu'une cueillette: comment comprendre qu'un mélange de raisins de qualités si opposées, dont une partie sont verds & mal mûrs, une autre pourris & gâtés, une autre moisiss & exhalans même une mauvaise odeur, ne détériore & ne détruise la qualité de celle qui est dans son vrai point de perfection, seule capable de faire un bon vin. Chacun fait qu'en Champagne & en Bourgogne, on fait trois différentes cueillettes l'une après l'autre; on commence par celle des raisins les plus mûrs, les plus beaux & les moins ferrés, ensuite la seconde est composée des raisins ferrés & moins mûrs. Enfin la troisième, des raisins pourris, gâtés, secs & moisiss, & de ces trois cueillettes on fait trois cuvées différentes. On pourroit dans ce pays suivre une méthode qui me paroît beaucoup

coup mieux nous convenir, elle est d'ailleurs plus facile & moins dispendieuse. Elle consiste à cueillir les premiers raisins mûrs avant, qu'ils commencent à pourrir; ensuite on laisse les autres raisins à la vigne, jusqu'à ce qu'ils aient acquis une parfaite maturité, ce qui mettroit ordinairement quinze à vingt jours d'intervalle entre les deux cueillettes. Mais, me dira-t-on, cette méthode de faire deux vendanges, ne seroit-elle pas bien embarrassante & dispendieuse, & compenferoit-elle la qualité qu'elle procureroit à nos vins? J'avoue qu'elle seroit un peu plus longue, mais elle donneroit moins d'embarras & de peine que notre façon ordinaire, où on est obligé dans les années abondantes de travailler jour & nuit. Elle seroit moins dispendieuse pour le vigneron, parce qu'il feroit les deux cueillettes presque sans dépense avec sa famille, & quelques journaliers seulement, au lieu de la quantité qu'il est obligé d'en prendre à l'ordinaire, qui chaque année deviennent plus chers & plus difficiles à trouver. D'ailleurs l'ouvrage s'expédieroit presque de la moitié plutôt, parce qu'il n'y auroit que très-peu de raisins pourris & gâtés, qui retardent le plus la cueillette. Le maître & le vigneron y trouveroient leur profit & leur avantages par la quantité de raisins pourris & gâtés qui se perdent & qu'on conserveroit. Je suis persuadé que dans les années mêmes les plus favorables, on gagneroit la dixme ordinaire & au de-là.



## §. III.

Il y a encore deux méthodes dans ce pais qui me paroissent préjudiciables à la qualité du vin, l'une c'est de faire la ceuillete avec les doigts, & de couper avec la grappe la queue du raisin qui contient beaucoup de sucs verts, & qui se mêle avec celui du raisin dans le pressurage ; l'autre qui n'est pas aussi généralement reçue, mais qui l'est cependant dans presque tous nos petits vignobles, c'est de fouler le raisin avec des pilons de bois, ( avec excès & au-delà du nécessaire ), qui expriment le suc verd & âpre de la grappe & de la queue du raisin, mais sur-tout celui du pepin qui tombe au fond & qu'on écrase par cette manœuvre, ce qui communique beaucoup de verdeur, & d'âpreté au vin. Il seroit très facile de remédier sans dépense à ces deux usages, en se servant de serpettes, ou encore mieux de ciseaux, pour couper le raisin près de la grappe, & en le foulant avec les pieds comme cela se pratique à la Vaux, & dans quelques autres endroits. Plusieurs personnes trouvent cependant cette méthode de fouler le raisin avec les pieds fort dégoûtante, ce qui leur empêche de la mettre en usage ; ne pourroit-on pas ajouter qu'elle est peut-être plus nuisible à la santé qu'on ne le croit communément. La sueur des pieds qui est fort abondante chez les personnes en travail, & sur-tout dans celui-ci, doit communiquer une qualité très-mal saine au vin. Que

sera-ce si le sujet est d'une mauvaise constitution & maladif? on fait que la sueur est la voye la plus ordinaire par laquelle les maladies se communiquent d'un sujet à l'autre. Ces considérations me font préférer l'usage d'une machine fort ingénieuse dont on se sert dans le Rheingau pour fouler les raisins des vignobles du Rhin. C'est une trémie dans le fond de laquelle il y a deux cylindres cannelés, & posés horizontalement, éloignés d'environ demi pouce l'un de l'autre, qui ont à l'un des bouts une manivelle, on pose la machine sur une cuve, & lorsqu'elle est remplie de raisins, on fait tourner la manivelle des deux cylindres dans le même sens. Cette machine expédie l'ouvrage en peu de tems sans écraser la grappe ni le pepin du raisin. On peut en voir la description détaillée & la figure en taille douce dans un ouvrage Allemand qui a pour titre : *Traité de la culture des vignes du Rhin, & de la maniere de façonner & conserver le vin.*

## §. I V.

On donneroit encore de la perfection à la plupart de nos vins des petits vignobles. 1°. En abolissant l'usage de se servir de grandes cuves où on laisse fermenter les raisins foulés avec la grappe pour soutirer le moût. 2°. En les pressurant le plutôt possible sans les laisser fermenter dans les cuves ordinaires sur-tout lorsqu'on les expose au soleil. 3°. En séparant

dans toutes les caves le moût des dernières tailles, pour en faire un vin pour l'usage des ouvriers & des domestiques.

§. V.

Voilà ce me semble, ce qu'il y auroit de plus facile, de moins dispendieux, & de plus nécessaire pour perfectionner nos vins blancs par la façon à la vendange, & je ne crois pas qu'il y eût de changement à faire dans la manière de pressurer nos vins, qui pût leur donner beaucoup plus de qualité. Je souhaiterois seulement qu'il y eût moins de malpropreté dans nos pressoirs, ce qui ne peut que détériorer la qualité de nos vins.

§. V I.

Je reviens présentement à la façon de préparer nos vins rouges à la vendange.

Une première attention qu'on doit faire pour le raisin rouge, c'est de le cueillir dans son vrai point de maturité, s'il n'est pas bien mûr, il donne un vin verd & mauvais; s'il commence à pourrir, le vin est plat, foible & louche, & se clarifie difficilement, il seroit donc encore plus nécessaire, de faire deux cueillettes pour le raisin rouge que pour le blanc.

## §. VII.

Une seconde attention que demande le vin rouge, c'est de cueillir le raisin autant que possible par un tems sec, & par le grand soleil; sans cette précaution, il n'aquiert jamais une belle couleur ni autant de fermeté.

## §. VIII.

Enfin une troisieme attention pour faire un vin rouge fin & délicat, c'est d'égrener le raisin, il contracte en fermentant avec la grappe, une âpreté & une dureté dont il ne se dépouille jamais entièrement. On égrenne le raisin d'une maniere fort simple & expéditive, en se servant d'un rateau ordinaire, avec lequel on bat la vendange dans une cuve qu'on remplit à moitié, jusqu'à ce que les grains soient séparés de la grappe qui vient au-dessus, & qu'on enlève avec les mains pour la mettre épurer dans une autre cuve. Mais il faut observer qu'on doit séparer tous les raisins pourris, gâtés, verts, mal mûrs, avant que de les égrenner. On laisse ensuite fermenter pendant huit à dix jours le raisin égrenné dans une cuve bien couverte, & dans un lieu frais; on a soin pendant les premiers jours de le battre deux à trois fois dans les vingt-quatre heures pour aider l'extraction de la partie colorante de la pellicule; & lorsqu'on remarque qu'il a pris une teinte suffisante, ce qu'on connoît au coup

d'œil par l'expérience. On le foutire par une boete qu'on met au bas de la cuve, & on laisse achever la fermentation dans le tonneau ; on met ensuite le marc sur le pressoir pour en faire un vin plus commun, & qu'on sépare du premier.

### §. IX.

Cette méthode de préparer le vin rouge souffre cependant quelque exception ; il y a des vins rouges de plusieurs petits vignobles, qui étant trop délicats & peu spiritueux demandent de fermenter avec la grappe ; on ne peut sans cette précaution les conserver plus d'une année ; mais il faut comme dans la première méthode séparer le vin qui s'écoule sur le pressoir avant la première taille.

*Quatrième partie concernant le gouvernement des vins en tonneau ou en cave.*

### §. I.

Avant que de parler de l'entonnage des vins, je dois dire un mot, de la nature & de la construction des caves, c'est un des articles le plus essentiel, pour donner de la qualité & de la perfection aux vins de ce pais. Une bonne cave doit être fraîche, aérée, plutôt sèche que trop humide ; elle doit par conséquent être construite aussi profondément en terre que la

nature du sol peut le permettre; les murs doivent avoir au moins quatre pieds d'épaisseur, & être surmontés d'une bonne voute, haute de vingt à vingt-cinq pieds; elle doit être à couvert du midi, & avoir des fenêtres ou soupiraux du côté du nord, & la porte qui aura aussi quelques ouvertures pour procurer le changement de l'air, ne doit jamais être située du côté du midi, ni exposée aux rayons du soleil. Il seroit même à souhaiter, pour avoir une cave qui eût toute la perfection possible, qu'elle fût d'une température toujours égale, comme celle de l'observatoire de Paris, parce que toutes les variations de l'air sont très-nuisibles au vin comme je me propose de le faire voir.

### §. I I.

La nature des vases ou tonneaux, contribue encore beaucoup à la qualité du vin, plus ils sont grands & épais en bois, & d'un tissu compacte & ferré, & plus ils lui procurent de perfection. L'évaporation de la partie spiritueuse qui est la plus essentielle à la qualité du vin, & en général celle de toute la masse de la liqueur, sont moins considérables, parce qu'elles se font en raison des surfaces des vases, & l'air extérieur qui est si pernicieux au vin, y a moins d'accès: il est même très-utile de l'en garantir encore davantage & d'empêcher l'évaporation du vin, en passant un vernis

d'huile de plusieurs couches sur l'extérieur des vases.

§. III.

Dès que le vin est entonné ou en cave, on ne doit laisser d'accès à l'air extérieur par la bonde, qu'autant qu'il en faut pour laisser fortir cette vapeur nuisible qui s'exhale pendant la fermentation, & pour empêcher que la dilatation de l'air qu'elle produit ne fasse éclater les tonneaux; pour cet effet je ne connois rien de mieux que de mettre sur le trou de la bonde de petits sacs, de quatre pouces en quarré, remplis de fin sablon, qu'on y laisse jusques à ce qu'on puisse la boucher, lorsque la fermentation est à peu près finie.

§. IV.

On doit ralentir, & rendre aussi douce que possible la fermentation. Plus elle est fougueuse & violente, plus il se fait de dissipation des parties spiritueuses; plus elle est douce & tranquille, & plus la combinaison des principes du vin se fait d'une manière exacte & uniforme, en un mot plus le vin est nerveux, ferme, doux, & d'une bonne qualité: (a) c'est

(a) Ce que j'avance ici sur la fermentation paroîtra un paradoxe à plusieurs œconomés, qui sont encore dans l'usage de mettre de l'esprit de vin dans leurs tonneaux, en entonnant leur vin, afin d'y exciter

ce qu'on obtiendra. 1°. En introduisant continuellement un air frais dans les caves par le moyen d'un courant d'air qu'on leur procurera, en tenant les fenêtres ouvertes, & par le moyen d'une porte grillée, afin de changer l'air échauffé par la fermentation. 2°. En emplissant les vases à diverses reprises, le moût frais qu'on entonne sur celui qui commence à fermenter, ralentit considérablement le vin, qui reste beaucoup plus doux & plus nerveux. 3°. En brûlant beaucoup de brand ou papier souffré dans les tonneaux avant que d'entonner le vin (a). 4°. En faisant fer-

non-seulement une fermentation plus prompte & plus forte, mais encore pour le rendre plus nerveux & plus doux; mais comment n'ont-ils pas fait attention que les vins des plus petits vignobles, (& dans les années où ils sont les plus verts) sont ceux où la fermentation est la plus prompte, & la plus forte, & que les vins des meilleures paroisses de la Vaux dans les années les plus favorables, sont ceux qui fermentent avec le plus de lenteur & de douceur, & qu'elle dure même pendant tout l'hyver. C'est même la marque la plus assurée que le vin sera excellent, & qu'il se conservera très-longtems. D'ailleurs l'esprit de vin, qu'on met en entonnant le vin, ne sauroit procurer du nerf & de la force au vin, parce qu'il s'exhale entièrement pendant la fermentation. Il seroit donc plus convenable de le mettre lorsqu'elle est entièrement achevée, ou en le transvasant sur-tout, s'il est foible & peu spiritueux.

(a) Plusieurs personnes sont encore dans le préjugé, que lorsqu'on brûle beaucoup de brand en entonnant le vin nouveau, on lui procure un goût &



menter le vin dans des tonneaux de bois de sapin, l'expérience ayant démontré que le bois de chêne favorise & hâte beaucoup la fermentation. 5°. Et enfin en entonnant le vin dans des caves de treillage qu'on appelle caves froides où l'air a un plein accès, lors qu'on pourra s'en procurer sans grands frais.

## §. V.

Dès que la plus grande fermentation est passée on doit se hâter de remplir les tonneaux, en laissant un pouce ou deux de vuide au-dessus des vases, & on ne doit point attendre comme on le fait communément que la fermentation soit entièrement finie; plutôt on diminue la surface du vin exposée à l'air extérieur, moins il souffre d'altération & moins il se fait de dissipation des parties spiritueuses,

une odeur de soufre désagréable. Mais l'expérience répétée m'a appris que ce préjugé étoit sans fondement. Quelque quantité qu'on en brûle, pourvu qu'il soit fin & d'une bonne qualité, cette vapeur sulfureuse disparoit entièrement par la fermentation, j'en ai brûlé plusieurs fois jusqu'à dix feuilles sur un char de 400 pots, sans que mon vin ait eû la moindre odeur ni goût du soufre; il n'en est pas de même lorsque le vin a fermenté. Le brand ou papier soufré n'est pas seulement utile au vin pour ralentir la fermentation, mais il lui procure de plus une belle couleur blanche, & le vin en est beaucoup clair & limpide, lorsqu'on l'ôte de dessus sa lie au printems.

qui sont l'ame du vin, & plus il acquiert une belle couleur.

### §. V. I.

On se trouvera même très-bien de remplir les tonneaux avec du meilleur vin vieux de l'année précédente; le reste de la fermentation s'achevera plus doucement, & le vin aura plus de qualité; ensuite on bouchera la bonde le plutôt possible autant qu'on pourra sans craindre de faire éclater les tonneaux. Enfin on le remplira entièrement, & on fermera les vases exactement, dès que la fermentation sera achevée. Le vin ne demandera plus d'autres soins, jusqu'au printems que de le remplir souvent, sur-tout dans les premiers mois, & de le mêler deux ou trois fois avec sa lie.

### §. V. II.

Chacun fait qu'il y a deux méthodes pour transvaser le vin dans le país de Vaud, l'une qui se fait avec la feille ou avec un plus grand vase appelé *brante*, l'autre avec le soufflet & les tuyaux de cuir. La première est aujourd'hui beaucoup plus généralement reçue, & elle me paroît avoir deux avantages sur la seconde, qui la doivent faire préférer. Le premier c'est qu'on tire beaucoup mieux le vin au clair: car la colonne d'air poussée avec force par le soufflet dans le vase, doit nécessairement imprimer

au vin un mouvement d'ondulation qui, se communique à toute la masse contenue dans le vase & qui trouble d'autant plus le vin, que sa surface approche plus de celle de la lie.

Le second avantage que procure la première méthode, c'est que le vin étant plus battu, comme on le conçoit facilement, il se fait une union plus intime de ses principes les plus fins, & un développement de sa partie spiritueuse, & il se dépouille beaucoup de son tartre grossier & autres parties hétérogènes qui se précipitent au bas du vase, le vin en devient plus délicat, fin, limpide, & nerveux. C'est en vain qu'on m'objectera que le vin doit perdre plus de parties spiritueuses par cette première méthode, l'expérience journalière prouve le contraire, qu'on compare sans préjugé le même vin transvasé, par les deux méthodes & on sera convaincu que le vin transvasé à la brante aura la supériorité.

#### §. VIII

On convient généralement aujourd'hui de la nécessité de séparer le vin de sa lie, qui lui est pernicieuse dans les chaleurs; mais on suit pour cette opération, comme pour bien d'autres qui concernent l'économie, une routine aveugle plutôt que la raison. Dès la fin de Mars, ou le commencement d'Avril, chaque œconome est empressé à transvaser son vin,

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

## §. I X.

Si mon vin est doux & délicat, plutôt je le transvase, plus je trouve qu'il acquiert de qualité. Si par contre il est verd & dur, ce qui n'est que trop commun aux vins de la Suisse; plus je renvoie de le séparer de sa lie avant les grandes chaleurs, plus aussi il devient fin & délicat & se perfectionne.

## §. X.

C'est en me dirigeant sur ces principes que depuis plusieurs années, j'ai abandonné la routine ordinaire, & voici la méthode que je suis avec un grand succès & que j'ai conseillée à plusieurs personnes qui s'en sont très-bien trouvées. Lorsque mon vin est doux & délicat je le transvase dans le courant du mois de Février, ou au commencement de Mars, si la grosse lie est suffisamment affaïlée. Si par contre il est verd & dur je le laisse passer sur sa lie la seconde fermentation qui se fait dans le vin à peu près au tems où la vigne pousse, & je le transvase sur le milieu du mois de Mai. Je l'ai même laissé avec succès sur sa

lie, lorsque les vins étoient très-durs & verds jusques sur la fin de Juin. Et quoique le vin soit louche, & que la fine lie ne soit pas entièrement affaïssée, on ne doit pas s'en mettre en peine; il se clarifie également au bout de quinze jours ou trois semaines, & cette fine lie qui n'est autre chose que la terre mucilagineuse du vin la plus grossiere, bien loin d'être contraire & nuisible aux vins verds & durs pendant la première année, contribue beaucoup à émousser & envelopper l'acide grossier, & surabondant, & à donner de la douceur & de la délicatesse au vin.

## §. X I.

Le vin qu'on a dessein de conserver pour l'année suivante, doit être transvasé une seconde fois à la fin du mois de Septembre suivant, & pour la troisième fois au printems de l'année suivante, & je suis convaincu par l'expérience qu'on procure beaucoup de qualité aux vins qu'on a dessein de garder plusieurs années, en les transvasant chaque printems. Car quelque degré de limpidité que le vin ait aquis, il dépose continuellement au fond du vase, une lie fine qui est nuisible au vin vieux, surtout aux vins rouges. D'ailleurs plus un vin est battu, plus il se fait une union & combinaison intime de ses principes & un dépôt de son tartre grossier, & plus il acquiert de qualité, & devient limpide & pétillant. Pour s'en

convaincre , on n'a qu'à faire attention que les vins de notre país qu'on transporte par chariots dans les país étrangers & éloignés , sont beaucoup supérieurs à ceux qu'on boit dans le país où ils ont crû.

### §. XII.

Un des articles le plus essentiel pour perfectionner nos vins , c'est d'avoir soin de remplir souvent les vases , toujours avec du vin de la meilleure qualité de la cave , & d'y laisser le moins d'accès qu'il est possible à l'air ; j'ai accoutumé de remplir mes tonneaux tous les quinze jours , ou au plus tard tous les mois. Cette attention est sur-tout nécessaire pour les vins vieux. Si les tonneaux ne sont pas pleins , l'air qui occupe l'espace vuide travaille continuellement sur le vin , & produit une fermentation insensible & la décomposition de ses principes ; elle se manifeste par les fleurettes qui se forment sur sa surface : mais l'air est sur-tout nuisible au vin , en occasionnant l'évaporation de sa partie spiritueuse qui est la plus essentielle au vin. D'ailleurs , on sait que l'air est dans une continuelle variation. Si celui qui occupe l'espace vuide du tonneau , vient à se raréfier par la chaleur , il presse la surface du vin avec une force proportionnée à sa raréfaction , & cette pression ne peut se faire sans imprimer un mouvement d'ondulation à toute la masse du vin contenu dans le vase , & par

conséquent à le troubler, en produisant le mélange de la fine lie, qui se dépose journellement au fond du vase; & par contre si cet air est condensé par le froid, celui qui est contenu dans les interstices des parties du vin, s'échappe à la surface pour se réunir à l'air contenu dans l'espace vuide, avec lequel il a plus d'affinité qu'avec le vin, ce qui occasionne encore le mélange de la lie, & une évaporation considérable de son principe spiritueux, & des parties d'air surabondant contenues dans le vin. (a)

### §. XIII.

(a) Toutes les liqueurs fermentées contiennent beaucoup d'air surabondant qui s'échappe dès que l'air extérieur y a accès, si on met un verre de vin sous la pompe pneumatique, il se fera une ébullition produite par l'air qui en sort, qui fera le double plus forte que celle d'un verre d'eau ou d'autre liqueur non fermentée, & quoique l'air en lui-même soit insipide, il contribue beaucoup à la saveur du vin, en appliquant par son ressort, les sels, les sulfures & les parties spiritueuses du vin sur la langue & le palais. Pour s'en convaincre, qu'on remplisse à moitié une bouteille de vin exactement bouchée, & qu'on la laisse 24 heures, qu'on la compare ensuite avec une bouteille du même vin qui sera pleine, on sera surpris combien le vin de la première sera fade & éventé, en comparaison de la dernière. Je prévois qu'on m'objectera que c'est à l'évaporation des parties spiritueuses plutôt qu'à celle de l'air renfermé dans le vin qu'on doit attribuer cette différence des deux bouteilles. Mais qu'on fasse attention que la partie spiritueuse du  
vin

## §. X I I I.

On est encore assez généralement dans le préjugé qu'on ne doit pas remplir les vins rouges dès qu'on les a séparé de leurs lies, parce qu'il se forme sur leur surface une pellicule blanchâtre assez épaisse, qu'on prétend garantir le vin de l'impression de l'air. Cependant rien n'est plus mal fondé que ce préjugé. Cette pellicule est un effet de l'altération du vin & de la décomposition de ses principes produits par l'action de l'air sur la surface, comme nous venons de le dire au §. précédent, & ce sont les mêmes fleurs quoique d'une nature plus grossière qui viennent sur le vin blanc qui n'a pas été rempli. D'ailleurs, peut-on comprendre que

vin ne peut s'évaporer au travers des pores du verre, puisqu'on conserve de l'esprit de vin plusieurs années dans des bouteilles sans une évaporation sensible, & que l'esprit qui s'échappe avec l'air ayant une pesanteur spécifique plus considérable que l'air, doit retomber sur le vin, & si unie comme auparavant. On peut encore se convaincre de l'effet que l'air renfermé dans les liqueurs produit sur l'organe du goût, par les eaux minérales spiritueuses de Sivalbach, de Seltz, de Petrusstall, si elles ne sont pas bien bouchées & que l'air qui y est renfermé & qui produit une ébullition dès qu'on ouvre la bouteille s'échappe, elles deviennent entièrement insipides, & perdent presque entièrement leurs vertu médicinale, le vin de champagne moussieux est encore une preuve de ce que je viens d'avancer.



cette pellicule qui cede à la moindre impression puisse empêcher l'action de l'air sur le vin, mais sur-tout peut-elle le préserver des mauvais effets que sa raréfaction & sa condensation y occasionnent ?

§. X I V.

Enfin quelques personnes pensent qu'on peut s'épargner les soins de remplir les vins blancs & rouges, en mettant une couche d'huile d'olive sur la surface pour les garantir des impressions de l'air. Quoique le vin conservé par ce moyen ne s'altère pas autant que celui qu'on n'a pas eu soin de remplir soigneusement, j'ai cependant observé qu'il étoit beaucoup inférieur à celui dont les vases avoient été tenus exactement pleins ; car quoique la couche d'huile puisse empêcher jusqu'à un certain point l'action de de l'air sur la surface du vin, & l'évaporation de sa partie spiritueuse, elle ne peut le garantir de celle de sa raréfaction & de sa condensation, que nous avons dit lui être très-nuisible ; d'ailleurs cette méthode quoique plus commode, est plus dispendieuse que celle du remplissage.

§. X V.

Comme les vins quoique soigneusement remplis perdent continuellement des parties spiritueuses, qui s'exhalent par les pores des

parois des vases , il est nécessaire de les remplacer au bout de quelques tems par de nouvelles qui soyent de même nature (a), sans cette précaution le vin devient foible , & sa partie huileuse n'étant plus liée par le principe spiritueux , elle se dégage des autres principes du vin , il graisse facilement & devient plat & aigre , dès que l'air extérieur agit sur sa surface & acheve le développement de son sel acide. C'est ce qui arrive aux vins vieux , & foibles qui sont longtems en boîte dans les chaudières , ou à ceux qui n'ont pas été exactement remplis. Par contre tant qu'un vin sera spiritueux , & généreux , on ne doit jamais craindre qu'il graisse , ni qu'il aigrisse. Les petits vins rouges ont encore beaucoup plus besoin qu'on remplace leurs parties spiritueuses par des nouvelles , lorsqu'on le conserve long-tems en tonneaux. Comme ils contiennent beaucoup plus de parties huileuses de terre absorbante & muqueuse plus grossière que celle des vins blancs , la partie spiritueuse se trouve plutôt émoussée & enveloppée par ces deux principes , & ne pouvant plus lier suffisamment le

(a) Les vins de nos bons vignobles de la Vaux & de la Côte entonnés dans de grands vases , ont rarement besoin d'esprit de vin pour les soutenir lorsqu'ils ont été soigneusement remplis & conservés dans de bonnes caves & de bons vases , il n'en est pas de même des vins de nos petits vignobles qui sont foibles , & peu spiritueux , on ne peut les conserver plusieurs années dans leur bonté sans ce moyen.

sel acide, il se développe, se dégage & se volatilise par son union avec le principe spiritueux, ce qui est cause que le vin rouge est si difficile à conserver, & qu'il aigrit & graisse beaucoup plus aisément que le blanc; mais l'eau de cerise spiritueuse, lorsqu'elle a été rectifiée par une seconde distillation donnant beaucoup d'agrément au vin rouge, étant d'ailleurs plus salubre, on la préfère à l'esprit de vin. On est même dans l'usage dans le comté de Neuchâtel, où on conserve très-bien le vin rouge d'en mettre deux ou trois vases par char en le transférant.

## §. X V I.

L'esprit de vin ne rend point le vin nuisible à la santé, comme le vulgaire le croit pourvu qu'on en mette avec modération. Lorsque le vin se trouve foible & peu spiritueux, on ne fait que restituer au vin des parties spiritueuses de même nature & analogues à celles qu'il a perdu & qu'il auroit conservé, s'il eût été en bouteilles, ou dans des vases où il n'auroit point souffert d'évaporation. Douze onces de bon esprit de vin bien rectifié sont suffisantes pour soutenir & conserver un vin foible au de-là d'une année, & je suis persuadé qu'il en perd autant, & au de-là pendant le courant de ce terme. D'ailleurs en supposant qu'on mette douze onces sur un char mesure de Berne, j'ai trouvé calcul fait qu'un verre ordinaire n'en

contient guere au de-là d'une goutte & demi ; qui delayé dans un véhicule auffi considérable ne fauroit nuire que par l'excès qu'on en fait ; s'il en étoit autrement , les liqueurs qu'on offre sur nos tables seroient de vrais poisons , puisqu'elles sont faites avec l'esprit de vin le plus rectifié , adouci avec l'eau & le sucre , & qu'elles en contiennent vingt fois plus que le vin qui en est le plus chargé.

## §. X V I I.

Je ne m'arrêterai qu'en passant à quelques autres moyens qu'on met en usage pour perfectionner les vins de notre pays , parce qu'ils sont connus de tout le monde. Châcun fait , par exemple , qu'on perfectionne nos petits vins en les mêlant avec les vins de la Vaux ou de la Côte , ou en les passant sur leurs lies ; on fait aussi que certains mélanges de vin comme certains mélanges de raisins en Bourgogne & sur-tout en Champagne donnent beaucoup de perfection à nos vins , & les font conserver plus long-tems. Les vins de la Vaux & de la Côte mêlés à parties égales , sont pour l'ordinaire beaucoup meilleurs que l'un l'autre séparément ; mais il faut observer de les mêler en moût , & de les faire fermenter ensemble ; leurs principes en reçoivent une union , & une combinaison beaucoup plus exacte , & le vin acquiert plus de qualité que lorsqu'on les mêle après la fermentation.

## §. X V I I I.

Voilà je pense les moyens les plus faciles & les moins dispendieux , pour perfectionner la qualité des vins de notre pays en grand , autant que leur nature & notre climat peuvent le permettre. Il me reste à examiner , si on ne pourroit pas leur donner en petit assez de perfection & de qualité , pour nous passer des vins étrangers , qui , quoique sagement défendus par notre Souverain , deviennent de jour en jour plus communs sur nos tables , au grand désavantage de notre pays , par la dépense qu'ils occasionnent aux particuliers , & par les sommes d'argent qu'ils font sortir de notre canton & de la Suisse en général. Ne serions-nous pas plus sages de chercher les moyens de façonner nos vins avec plus de soin , & de leur donner assez de perfection pour tenir place dans nos tables , & nos desserts de ces vins étrangers que le luxe y a introduit ? Faisons des essais sans nous rebuter. Choisissons des années favorables à la vigne , je suis assuré du succès. Nos raisins blancs fendans dans leur maturité parfaite , choisis avec soin , mis sur la paille pendant une quinzaine de jours , nous donneront dans les bonnes paroisses de la Vaux & de la Côte des vins qui feront honneur aux tables les plus délicates. Nos raisins rouges servagnins fendans , sur-tout le plan de Bourgogne façonnés suivant la méthode de Champagne , nous don-

neront des vins gris & mouffeux qui ne feront pas beaucoup inférieurs aux leurs; les mêmes raisins fervagnins fendans des bons vignobles cueillis dans leur vrai point de maturité, choisis avec foin, égrenés & foutirés nous pourront tenir lieu des vins de Neufchâtel & de Bourgogne. Nous pourrions encore nous procurer fans beaucoup de peine un vin blanc pétillant, & d'une qualité distinguée en choisissant du meilleur vin de la Vaux ou de la Côte nouveau, & en le transvasant deux à trois fois dans le courant de l'hiver, on achevera de le clarifier en le collant, soit avec la colle de poisson, soit avec le blanc d'œuf; & lorsqu'il est parfaitement lymptide, on le met dans des bouteilles doubles & fortes, & on a foin de ficeller le bouchon comme on fait en Champagne pour le vin gris mouffeux. On pourra même façonner des vins blancs & rouges qui imiteront les vins de liqueur d'Espagne & de France, soit pour la couleur, soit pour le goût résineux, soit même pour la douceur.

## §. X I X.

Quoique la nature du climat & du plan contribuent beaucoup à la qualité des vins de liqueurs des pays étrangers, l'art & la maniere de les façonner n'y ont pas moins de part (a),

(a) Les vins de liqueur confervent leur douceur

on fait usage de deux méthodes pour préparer ces vins. La première consiste à dépouiller les seps de toutes leurs feuilles & à tordre la queue de la grappe, afin qu'ils ne reçoivent plus de nouveaux sucs, que les grains soyent fanés & un peu rotis par l'ardeur du soleil, & que la partie aqueuse s'évapore en plus grande partie; ensuite on cueille le raisin, & on en exprime le suc syrupeux qu'on met fermenter dans les tonneaux. C'est de cette manière qu'on prépare les vins muscats de France en Languedoc & en Provence, de Rivesalde en Rouffillon où le soleil a beaucoup de force & où les automnes sont séches & exemptes de pluyes. La seconde méthode consiste à faire évaporer sur un feu doux, un tiers ou une moitié du moût avant qu'il ait fermenté, on a soin d'enlever l'écume, ou la grossière lie, à mesure qu'elle monte au-dessus de la liqueur, ensuite on le met dans les tonneaux pour le

pendant plusieurs années, parce qu'une partie du phlegme ayant été évaporée par le soleil ou par le feu, le moût reste glutineux & sympeux, & les sels se trouvant embarrassés & enveloppés dans la partie huileuse qui ne peut se raréfier & s'atténuer comme dans les vins ordinaires, la fermentation ne s'y fait que d'une manière imparfaite; les sels n'étant pas assez dissous, & étendus dans la partie aqueuse. C'est de la combinaison du sel acide avec une huile grossière que dépend la sensation que les corps doux, comme le sucre, le miel & autres produisent sur les papilles nerveuses de la langue & du palais.

laisser fermenter, c'est de cette façon qu'on prépare la plûpart des vins muscats d'Espagne, de saint Laurent, de Canarie, & même quelques especes de vins rouges qu'on veut conserver doux.

## §. X X.

L'inconstance des saisons de notre pays, & le défaut de chaleur suffisante, ne nous permettent pas de faire usage de la première méthode, dont on se sert en Espagne, en Languedoc & en Provence. Mais nous pouvons nous servir de la seconde, elle n'est ni difficile, ni dispendieuse (a).

## §. X X I.

Enfin nous avons encore un moyen de pré-

(a) J'ai bu du vin rouge de la Côte de 1753, qui avoit été préparé par l'évaporation sur le feu d'un tiers du moût, qui imitoit beaucoup le vin de Tiritto. Mais il faut mettre dans le vaisseau où on le fait évaporer le moût avec la pellicule du raisin, afin qu'elle lui donne la couleur rouge qui y est adhérente. J'ai préparé moi-même par l'évaporation d'un tiers du moût du vin blanc d'un de nos petits vignobles, & d'une qualité assez médiocre, qui avoit la couleur, le goût résineux & même une partie de la douceur & du montant des vins de liqueurs des pays étrangers, on peut même imiter les vins muscats de Frontignan, d'Italie & sur-tout de Malaga, en mettant dans le tonneau des raisins secs de ces pays, en entonnant le moût.



parer en petit un vin excellent, fin & nerveux, dont on peut facilement faire usage dans notre pays, il consiste à concentrer & à dépouiller de son flegme du vin de la meilleure qualité, en exposant le tonneau au grand froid jusqu'à ce que la partie aqueuse soie convertie en glace; ensuite on met la boîte au milieu du tonneau pour séparer la partie la plus spiritueuse qui est restée liquide & lorsqu'elle est parfaitement clarifiée par la colle, on la met en bouteille dans le mois de Septembre suivant. Ce vin peut se conserver dans toute sa bonté au de-là de cinquante ans, & acquiert chaque année de la qualité & de la perfection.

## §. X X I I.

Je ne parle pas dans ce mémoire des différens moyens de remédier aux vices du vin, tant naturels qu'accidentels, parce que cette matière m'a paru entièrement étrangère à la question proposée, elle est d'ailleurs si intéressante qu'elle demanderoit un mémoire particulier aussi étendu que celui-ci, d'autant plus que je n'ai rien vu de bon, ni de raisonné, ni de solide sur ce sujet dans aucun mémoire ou traité qui soit de ma connoissance.

*Vina probantur, odore, sapore, nitore, colore.*  
Schol. Salernit.