Section III. — *De la vendange.*

§ Ier. — De la vendange proprement dite.

Parmi toutes les opérations successives auxquelles donne lieu la transformation du suc du raisin en liqueur fermentée ou en vin, la vendange, c'est-à-dire le mode et les soins qu'on apporte à recueillir le raisin, a une influence bien grande sur la nature et la qualité des produits. Malheureusement, c'est en général celle qui est la plus négligée, en raison de circonstances qu'il me paraît difficile d'écarter. Tout le monde sait et convient que ce sont les bons raisins, c'est-à-dire les raisins mûrs, qui font les bons vins; mais en même temps on n'ignore pas que cette maturité parfaite n'arrive pas au même moment pour toutes les espèces de cépages; que l'époque n'est pas la même sous tous les climats et toutes les années; que par conséquent, si on veut obtenir des vins de quelque mérite, il est de toute nécessité de cueillir le raisin à diverses reprises, de le trier ou de séparer des grappes les grains dont la maturité n'est pas complète ou qui sont pourris; d'associer les espèces lorsqu'on en cultive plusieurs dans le même vignoble, de ne commencer la récolte qu'après que le soleil aura dissipé la rosée, de couper le raisin net et sans secousse, de le manier avec précaution pour qu'il ne s'égrène pas, et de le transporter de la vigne au lieu où doit se faire le vin sans qu'il éprouve aucun cahot qui le comprime, l'écrase et en exprime le jus. Ces conditions, je l'avoue, sont difficiles à obtenir, mais elles ne sont pas impossibles. Lorsque les moines de Cîteaux étaient en possession du fameux clos de Vougeot (Côte-d'Or), c'était en grande partie avec toutes ces précautions que se faisait la récolte de ce domaine précieux; une cloche annonçait aux vendangeurs l'heure d'entrée dans la vigne; survenait-il un brouillard, un nuage qui cachait le soleil ou menaçait de la pluie, ou tout autre accident, la même cloche rappelait les ouvriers au logis et toute récolte était suspendue jusqu'à ce que le temps redevînt favorable.

Ce n'est en effet qu'*avec des soins* analogues et tout particuliers qu'on parviendra à obtenir ces vins exquis qui ont une réputation universelle, mais dont la qualité finirait par décroître si on ne faisait une sérieuse attention à toutes les conditions, même celles qui paraissent indifférentes, de la fabrication. Les vendanges n'étaient autrefois, pour les propriétaires, qu'une époque de plaisirs et d'agrément; le vigneron était le seul fabricant, toute la surveillance du maître se bornait à ce que ce dernier ne détournât à son profit aucune portion des raisins ou de vin fabriqué. Il en est tout autrement aujourd'hui; le propriétaire dirige lui-même la vinification, et son intérêt est d'obtenir les produits les plus parfaits possibles et ceux dont il pourra retirer le plus grand bénéfice. Dans plusieurs de nos départemens, dans ceux même qui sont les moins favorisés par le climat, on obtient ainsi des qualités de vin particulières par des procédés que je ferai connaître et qui confirment les préceptes que j'ai énoncés ci-dessus.

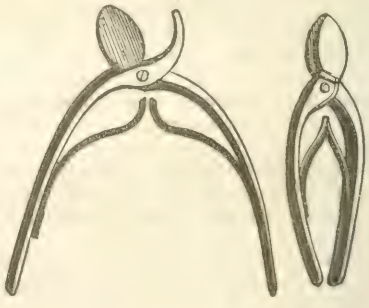
§ II. — Signes auxquels on reconnaît la maturité du raisin.

La queue de la grappe devient brune; la grappe est pendante; la pellicule du grain est mince, translucide, non cassante sous la dent; sa couleur prend une teinte plus foncée. Lorsqu'on enlève la fleur ou poussière blanche qui couvre la baie, la peau est lisse et paraît presque noire; les pépins n'adhèrent pas au parenchyme et leur couleur est moins verte; la grappe laisse facilement échapper le grain; la pulpe offre une saveur douce, sucrée, agréable, sensiblement acidule. Quant aux raisins blancs, on reconnaît la maturité à l'aoutement du bois, à la transparence de la grappe, à la saveur sucrée et à des taches brunes. Lorsqu'on laisse le raisin sur le cep jusqu'à ce que la maturation soit arrivée au plus haut degré, les grains se détachent facilement, la peau est sphacelée et se sépare du grain à la moindre pression.

§ III. — Des instrumens et ustensiles nécessaires pour la vendange.

La *serpette* et le *couteau* doivent être défendus pour la coupe des raisins; ils sont lourds, et fatiguent la main, donnent au sarment et à la grappe une secousse qui fait tomber les grains de raisin et les feuilles qu'il faut éviter de mêler à la vendange. Le *sécateur* dont on se sert aujourd'hui dans beaucoup de vignobles est le meilleur et le seul instrument qu'on doive confier aux mains des vendangeurs; il coupe net, sans effort ni secousse, et il est plus expéditif; on le voit représenté dans les *fig.* 181 et 182. Il se trouve partout; son

Fig. 182. Fig. 181.



prix ordinaire est de 5 francs, mais dans une fabrication en grand on pourrait l'établir à 3 francs et peut-être à moins, parce qu'il n'est pas nécessaire qu'il soit d'une grande dimension. Comme il serait difficile d'obtenir des vendangeurs qu'ils fissent l'acquisition d'un sécateur, c'est une dépense à la charge du propriétaire, dont il sera amplement dédommagé par la célérité du travail et la conservation de ses raisins. A défaut de cet utile instrument, on ne doit permettre aux vendangeurs que l'usage de *ciseaux* bien affilés qui, après le sécateur, offrent le moins d'inconvéniens. L'ouvrier qui emploie le sécateur ou les ci-