intacts; les rafles se dépouillent de leurs grains et les pepins restent entiers. On foule, d'après les expériences faites par l'Institut de Milan, 3,813 kilog. de raisin en une heure, ou 45,756 kil. dans une journée de 12 heures; ainsi en 8 jours, on peut opérer sur 366,048 k., qui produiront à peu près 2,142 hect. de vin.

Cette machine peut encore servir dans la fabrication du vin délicat à séparer la grappe; il suffit de prendre avec des râteaux les rafles dans les baquets où on recueille le moût; on les jette dans un filet à mailles serrées, placé sur l'ouverture de la cuve.

Un agronome d'Asti, contrée assez renommée pour ses vins, a confirmé les avantages qu'on était en droit d'attendre de cette fouloire. Il est vrai qu'il n'a pas foulé par son moyen une aussi grande quantité de raisin que celle indiquée ci-dessus, mais la différence provient de la perte de temps occasionnée par l'arrivée et le départ des tonnes de vendange. L'expérience a de plus appris à cet agronome que la manivelle doit être tournée régulièrement pour éviter les accidens, et que le raisin doit aussi être versé d'une manière régulière dans la trémie. Il trouve l'effet de la foulerie parfait lorsque les cylindres sont placés dans un parallélisme exact et juste à la distance requise pour que les grains de raisins mûrs ne puissent passer sans être écrasés, tandis que la grappe elle-même reste intacte. Il trouve aussi que la fermentation s'établit 2 ou 3 jours plus tôt dans le moût obtenu par la machine que dans celui que donne le procédé ordinaire. Il a remarqué en outre que les raisins écrasés à la machine fournissent une plus grande quantité de vin clair de première qualité, et une moindre quantité de second vin, par le pressurage. En effet, d'après une expérience comparative, sur 150 décalitres de raisins foulés avec la machine il a obtenu :

Vin clair.	84,50
Vin roux ou de pressurage.	6,50
Marc de raisin.	58,40
TOTAL. . .	149,40

tandis que 150 décalitres de raisins foulés avec les pieds n'ont produit que

Vin clair	79,72
Vin roux	6,24
Marc	63,64
TOTAL. . .	149,60

Suivant l'agronome piémontais, un avantage inappréciable qui résulte de cette fouloire, c'est la propreté qu'on obtient par son emploi, qui, mieux que tout autre manière, empêche la présence de toute substance étrangère et d'un goût désagréable dans le vin; enfin, quant à la couleur, il assure n'avoir observé aucune différence entre le vin produit par les raisins foulés selon l'ancienne manière et celui qui a été fabriqué avec la vendange foulée par la nouvelle machine. Du reste, il est présumable que l'œnologue d'Asti a opéré sur des raisins blancs, car le vin rouge provenant de raisins écrasés par la machine doit être plus coloré que celui obtenu par le foulage avec les pieds.

En donnant aux cylindres de la fouloire de M. LENOIR les dimensions indiquées pour ceux de la machine LOMENI, et en pratiquant des cannelures arrondies dans le sens de l'axe, on obtiendra un appareil qui donnera sans doute les mêmes résultats que celui-ci, sans que la grappe coure le risque d'être trop comprimée, comme elle l'est par les cylindres à surface unie, et qui, n'étant pas assez distans, risquent en outre de broyer les pepins. Lorsqu'ils sont trop éloignés, au contraire, ils laissent passer des grains non écrasés, inconvéniens qui n'ont pas lieu avec des cylindres cannelés.

Nous croyons avoir traité avec assez de détails de l'opération du foulage, qui est d'une grande importance, ainsi que nous l'avons vu; d'ailleurs, il est d'autant plus essentiel que la vendange soit bien foulée, lorsqu'on fait cuver en vases clos, que le chapeau est alors moins dense et plus facile à refouler dans la cuve par l'agitateur, ainsi qu'on le verra dans la section suivante.

Les fouloires mécaniques ne sont connues que dans peu de vignobles et dans les pays où l'on fabrique une grande quantité de vins communs ou pour la distillation. Leur adoption devrait être générale, surtout lorsqu'on coupe à la fois une grande quantité de raisins dans une même journée, comme en Bourgogne où l'on est soumis aux bans de vendange. La fouloire à rouleaux unis convient pour les raisins égrappés totalement; celles à chevilles ou à cylindres cannelés serviront pour la vendange non égrappée ou égrappée partiellement, et seront employées avec avantage pour le foulage des raisins blancs, qui sera ainsi terminé d'une manière bien plus expéditive que celui opéré avec les pieds. Elles conviendront peut-être aussi pour obtenir des raisins noirs le premier moût destiné à la fabrication des vins mousseux, et elles fouleront aussi plus complètement les raisins à demi desséchés qui donnent les vins de paille et les vins doux liquoreux. La construction de ces appareils n'est pas dispendieuse et les propriétaires seront amplement dédommagés des frais de leur construction ou d'acquisition par l'économie de temps et de main d'œuvre qui en résultera pour eux, ainsi que par la supériorité des produits.

Le foulage est la dernière opération de la vendange dans le sens général de ce mot; le moût est maintenant amené à l'état où il doit être pour être converti en vin par la fermentation en cuve ou cuvaison.

SECTION IV. — *Du cuvage ou mise en cuves.*

§ 1er. — Des cuves diverses.

Avant de placer les raisins dans la cuve, dans les conditions les plus favorables pour en obtenir une fermentation régulière, il convient de décrire ces vases vinaires et de parler du local où ils sont placés.

Les *cuveries* sont en général très mal disposées, du moins en Bourgogne. Ce sont des bâtimens très élevés où le pressoir est placé, et assez spacieux pour que les voitures qui amènent la vendange puissent entrer, s'approcher des cuves et y vider les ballonges. Ces bâtimens reçoivent du jour et de l'air par une porte haute et large qui reste presque constamment ouverte ou qui ferme mal, de sorte que si la