saison est froide et pluvieuse, la fermentation est ralentie ou marche très mal; en outre, si plusieurs vignerons manœuvrent avec le même pressoir, ce qui arrive le plus souvent, il y a encombrement; les opérations sont faites à la hâte ou avec négligence; dans ce cas il est impossible de se livrer à des procédés d'amélioration ou d'obtenir des produits soignés.

Pour opérer convenablement, il faut un local destiné uniquement à la préparation du vin, où chaque instrument, tel que la fouloire, l'égrappoir, etc., soit placé commodément pour ne gêner en rien l'arrivée et le travail des raisins. Dans les endroits où l'on amène la vendange tout écrasée, ce qui se pratique souvent pour les vins communs, on place les cuves contre le mur, vis-à-vis une fenêtre, par laquelle le raisin est déchargé de dehors dans la cuve; par ce moyen on évite la confusion. Chaque vigneron a sa cuve désignée et peut travailler à loisir; les voitures vont et circulent sans accident pour les cercles des cuves, qui éprouvent souvent de la part des roues des froissemens qui les déchirent et les brisent.

Les *cuves* sont ordinairement en *bois*, de forme ronde ou carrée; on en construit aussi en *maçonnerie*. Les cuves en bois de chêne sont assemblées et maintenues ordinairement par des cercles en bois de châtaignier ou de chêne, mais aujourd'hui on préfère les cercles en fer qui sont plus solides et moins dispendieux.

La *contenance* des cuves est sujette à varier depuis 12 pièces de 228 litres chaque (27 hectolitres 36) jusqu'à 30 à 36 pièces (68 à 82 hectolitres). Il est bon d'en avoir de plusieurs dimensions. Il faut donner à la cuve la forme d'un cône tronqué, c'est-à-dire qu'elle soit plus large dans le bas qu'à son sommet. Elle doit être portée sur des madriers et munie d'un robinet à sa partie inférieure pour opérer le décuvage. Je crois, que pour augmenter la durée de ces vaisseaux, on ferait bien de les couvrir à l'extérieur d'une ou plusieurs couches de peinture à l'huile, afin de boucher les pores du bois et les préserver de l'humidité extérieure; on se servira, si l'on veut, pour le même objet, d'un vernis composé de cire jaune et d'essence de térébenthine récente ou rectifiée. L'huile volatile se vaporise et la cire reste en couche mince sur le bois; on frotte alors avec un tampon de laine qui donne le poli; ce vernis a besoin d'être renouvelé de temps à autre. Les cuves sont ouvertes ou fermées, selon l'intention où l'on est d'opérer la fermentation à l'air libre ou hors de son contact.

Nous sommes loin de condamner, comme quelques œnologues, les *cuves en maçonnerie;* les reproches qu'on leur fait, de résister aux variations de température, sont au contraire en leur faveur; on peut d'ailleurs les échauffer intérieurement avant de les remplir, d'après les méthodes qui seront indiquées plus bas. Quant à l'action de l'enduit sur le vin, elle n'est sensible que la 1re année, et lorsque le béton est bien composé elle se réduit à peu de chose; c'est, à mon avis, le meilleur vaisseau vinaire et le plus économique que puisse se procurer le propriétaire d'un vignoble étendu, surtout dans les pays où le vin est destiné à la distillation. Quant aux vins délicats et de prix, on donnera toujours la préférence aux cuves en bois.

Les personnes qui ne veulent pas faire la dépense de nouvelles cuves peuvent se servir des anciennes en leur adaptant des couvercles mobiles, qui remplissent parfaitement le but qu'on se propose. Ces couvercles mobiles ont d'ailleurs l'avantage de rendre plus promptes et plus faciles les opérations du remplissage et de l'enlèvement du marc. Dans les vignobles renommés, où l'on n'emploie que des cuves de 5 à 6 pièces, les couvercles mobiles ont obtenu la préférence sur les couvercles joints et jablés avec les mêmes soins que le fond qui sont adoptés par plusieurs propriétaires; dans ce dernier cas on peut ménager au bas de ces cuves une porte pour retirer les marcs.

Les *avantages des cuves fermées* sont aujourd'hui assez bien reconnus pour nous dispenser d'entretenir nos lecteurs de la longue discussion qui s'éleva lorsque parut l'appareil de mademoiselle Gervais. Cet appareil, qui n'était point nouveau, n'a eu d'autre résultat que de rappeler l'attention des œnologues sur la nécessité de la fermeture des cuves, et a été remplacé avantageusement par d'autres inventions plus simples et plus commodes.

Avant de passer à la description des cuves, nous dirons que les raisins après avoir été égrappés et foulés de la manière indiquée précédemment, sont versés dans la cuve jusqu'à la hauteur convenable. On laisse ordinairement un vide de 5 à 6 pouces jusqu'au couvercle, à raison de l'augmentation de volume qu'éprouve la masse par la chaleur que développe la fermentation, ou par le dégagement des gaz qui la rend plus légère et la soulève à la surface. On replace ensuite le fond mobile, qu'on lute avec une pâte composée d'argile et de foin ou d'étoupes hachés, pour empêcher le dégagement de l'acide carbonique et de la partie aromatique du vin, et on abandonne le tout à la fermentation spontanée.

Voici maintenant la description de plusieurs cuves. La fig. 196 représente une cuve en

Fig. 197.

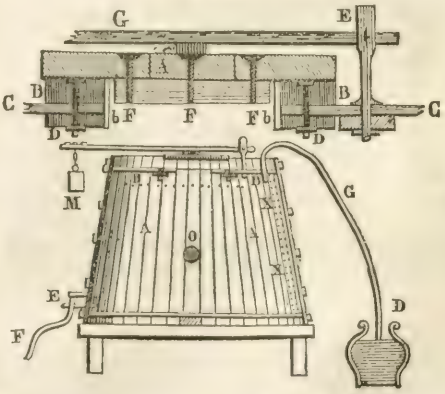


Fig. 196.

bois, AA, cerclée en fer, ayant 7 pieds de diamètre inférieur, 6 de diamètre supérieur, autant de hauteur totale et 5 pieds 6 pouces entre les 2 fonds qui sont tous deux jablés avec