pose qu'une partie du mucoso-sucré, on n'a pas à craindre l'évaporation de l'alcool qui est insignifiante. Si l'on désire que le dégagement de l'acide carbonique soit lent, quoique libre, on place sur le tube de la bonde un couvercle en forme d'entonnoir, dont le bec occupe le haut; cette construction a l'avantage de condenser une partie des vapeurs aqueuses. Aussitôt que la fermentation tumultueuse est presque terminée, on enlève l'entonnoir-couvercle et on place celui de la bonde pour établir la fermeture complète. Il faut avoir soin de brasser la vendange avant de découver, mais il est bon de ne tirer le vin que lorsque le liquide est éclairci.

§ IV. — Des procédés d'amélioration des moûts.

Examinons actuellement les procédés d'amélioration du moût, sous le double rapport de l'économie et du résultat; en les discutant séparément on pourra comparer, expérimenter et choisir le plus avantageux.

Ce qui *manque le plus ordinairement au moût de raisin*, au moins dans la partie moyenne et le nord de la France, c'est le mucoso-sucré, et par conséquent ce qui manquera au vin ce sera l'alcool. Est-il plus convenable de sucrer le moût, ou bien d'alcooliser le vin? C'est une question sur laquelle on a émis et fait valoir des opinions contradictoires, que quelques-uns ont résolue en combinant les deux moyens. D'abord supposons qu'on veut augmenter la proportion du mucoso-sucré. Quelle espèce de substance sucrée ou sucre doit-on employer? C'est ce que nous allons essayer de décider.

Les deux substances qui méritent incontestablement la préférence, sont le sucre de canne pur et raffiné et le moût concentré par l'évaporation. Lorsque vous aurez essayé votre suc de raisin au mustimètre et au tartrimètre, vous *calculerez la quantité de sucre qu'il faudra ajouter* pour lui donner une densité déterminée; par exemple, si le moût ne marque que 6°, vous aurez 11 kilog. 456 d'extrait sec qui ne donneront qu'un vin contenant 5 pour 0/0 d'alcool pur ou absolu. Pour obtenir un vin à 10 pour 0/0, il faudra donc 20 kilog. de sucre; ce sera donc 9 kilog. que vous aurez à faire fondre dans chaque hectolitre de moût, sans comprendre le marc: le prix moyen du sucre est de 2 fr. le kilog., votre hectolitre de vin aura donc à supporter, en sus des frais ordinaires de sa production, une dépense de 18 fr. Pour se résoudre à cette dépense il faut que le vin soit de bonne qualité et qu'il se vende à un bon prix; ce ne sera donc pas sur un vin à 30 ou 40 fr. l'hectolitre que l'on pourra opérer ainsi. Si vous ne mettez que la moitié environ de cette dose de sucre, ce qui se pratique ordinairement, vous ne dépensez que 9 à 10 fr. pour l'hectolitre, ou 20 fr. par pièce de 228: or, il est arrivé souvent que le vin ainsi amélioré n'a obtenu qu'une faible augmentation de prix, qui n'a pas pu indemniser le propriétaire.

Les *vins sucrés ont en outre le défaut* de ne pas achever leur fermentation dans la cuve, de travailler à certaines époques de l'année, d'exiger plus de temps pour être prêts à être bus, de conserver une saveur sucrée ou d'acquérir une vinosité qui masque le bouquet et leur donne le goût de ce qu'on nomme *vin cuit*. Il est vrai qu'on donne par ce moyen aux vins fins une qualité qui les rapproche des vins du Midi, et comme la fermentation acéteuse ne commence qu'après l'entière décomposition du sucre, les œnologues ont observé que les vins sucrés étaient moins sujets aux maladies que ceux de la même année qui n'avaient pas été additionnés.

L'*addition du sucre* ayant lieu dans les années froides, je pense que si on opérait en cuves fermées et avec un moût échauffé au-delà de 15 à 16°, on aurait une fermentation plus régulière. Si on ajoute du sucre, il est bon de moins égrapper que pour un moût non sucré; sans cela, le sucrage en cuve ouverte ne peut avoir un bon résultat. Il est certain, d'après M. Dubrunfaut et par suite d'observations directes qui m'appartiennent, que le sucre passe à l'état de mucoso-sucré avant de se convertir en alcool; pour cela il demande une température soutenue et la présence du tartre. Cette observation suffit pour diriger ceux qui voudront persister dans cette méthode qui exige beaucoup de discernement.

L'*évaporation du moût* produit un très bon effet sous tous les rapports; mais elle ne convient qu'aux viticoles qui auront la chaudière à bascule ou un autre appareil quelconque. Le temps viendra peut-être où ces instrumens seront plus répandus, et où 1 à 2 appareils dans un canton seront suffisans pour concentrer le moût de tous les vignerons du pays. En 1829, M. Sebille ajouta 100 lit. de moût, provenant de 200 lit. soumis à l'ébullition et à l'évaporation, à 128 lit. de moût non chauffé. Chaque pièce représentait 328 lit.; il y avait donc 1 hectolitre de moins en volume. Si la quantité a été diminuée, la qualité en était tellement bonifiée, que le prix auquel ce vin *amélioré* a été vendu a compensé la perte et la main d'œuvre. Le vin de la même année et dans le même canton de Saumur, était à peine demandé par les acheteurs. Voilà ce que j'appelle améliorer dans la véritable acception du mot; cette amélioration est licite, elle est légale et dans l'intérêt du pays et de la viticulture.

Le *sucre de fécule*, fabriqué à Pouilly, Côte-d'Or, a été préconisé à son tour; son prix est de 80 fr. les 100 kilog. pris à la fabrique, et sous ce poids il représente 30 litres d'alcool absolu; de sorte que 3 kilog. de ce sirop n'ajoutent qu'un pour 100 de force à la vinosité d'un hectolitre et coûtent au mois 2 fr. 50 c.; je ne compte ni emballage ni frais de transport.

Le *sirop de dextrine*, de la fabrique de M. Fouchard à Neuilly, est venu remplacer le sucre de M. Mollerat. 100 kilog. de ce mucoso-sucré se vendent, en seconde qualité, 32 fr. non compris le fût et la voiture; ces 100 kilog. ne représentent à 34° de Baumé que 18 litres d'alcool absolu; ainsi cet es rit-de-vin reviendrait à peu près à 2 fr. le litre. Le sirop fin, ou la 1re qualité, est d'un prix double; il faut donc y renoncer pour l'amélioration des vins.

L'emploi de ces sucres de fécule, outre qu'il *n'est pas économique*, offre encore l'*inconvénient d'empâter les vins*, de donner beaucoup de lie et de les disposer à la graisse ou à l'amer, et surtout à l'acide.

Je dirai franchement que ces moyens ne conviennent en aucune manière; que, bien