qu'analogues au sucre de raisin, ces sucres se comportent différemment dans la fermentation, que l'alcool qui en provient possède une saveur particulière qui altère celle du vin, que pour les vins de bonne qualité ils sont nuisibles, et que pour les vins communs ils ne servent non-seulement à rien, mais qu'ils augmentent le prix au-delà de celui auquel ces vins seront vendus. On ne doit guère, à mon avis, améliorer que les vins qui ne se consomment pas sur place et qui, par conséquent, doivent se garder.

Combinons maintenant les deux méthodes pour en déduire une plus rationnelle, plus économique, et précisons les circonstances dans lesquelles on doit y recourir.

Dans les bonnes années, si le moût contient suffisamment de mucoso-sucré, je pense que le mieux *est de ne pas ajouter de sucre,* surtout si les élémens du ferment sont en faible proportion. Dans les mauvaises années, si le raisin est vert et aqueux, je conseille la *réduction du moût par la chaleur ou l'addition d'une quantité de sucre purifié* (1), s'il s'agit de vins fins, mais seulement en proportion telle qu'il soit complètement décomposé dans l'acte de la fermentation et converti en alcool. C'est alors qu'il est important de surveiller la cuvaison, d'obtenir un travail prompt et régulier de la cuve, en élevant ou maintenant la température, qu'il est bon de consulter souvent les thermomètres qui communiquent avec le vin qui se fait, de goûter et d'essayer avec le mustimètre le vin à diverses époques de sa formation. Lorsque la densité du moût ne diminue plus d'une manière sensible, lorsque le liquide se colore, qu'il perd son goût sucré, que la température s'abaisse et que le vin tend à s'éclaircir, le moment du décuvage approche.

C'est avant cette époque qu'il faut saisir le moment pour communiquer au vin la vinosité que l'on désire, par un procédé plus simple, plus économique, plus conforme à la saine théorie, et qui, sous tous les rapports, mérite la préférence. Je veux parler de *l'addition dans la cuve d'alcool* ou esprit-de-vin. Celui que l'on doit choisir est l'esprit 3/6 du commerce, ou alcool à 33° de Cartier et 85 de l'alcoomètre centésimal.

Que veut-on obtenir dans un vin? la vinosité. Qu'est-ce qui donne la vinosité? c'est l'alcool. Et quelle espèce d'alcool convient mieux dans cette circonstance, que celui qui est produit par le vin lui-même, par le suc de raisin? On me dira que tous les alcools ont la même constitution chimique; j'en conviens, mais il est certain qu'ils n'ont pas la même saveur. Or, pour notre opération, c'est la saveur qu'il nous importe le plus de considérer, puisque le bouquet est une qualité essentielle et recherchée. L'expérience a démontré depuis long-temps que l'alcool, ajouté au vin au moment où il est prêt à terminer sa fermentation, s'y combine sans lui communiquer une saveur d'eau-de-vie et se fond dans le liquide de la même manière que celui qui se produit par la décomposition du mucoso-sucré. J'ai vu DE GOUVENAIN bonifier des vins par l'alcool *bon goût,* et il en a fourni un exemple dans les expériences qu'il a faites à l'occasion du procédé de Mlle GERVAIS. M. SÉBILLE-AUGER a mis ce moyen en pratique avec un succès constant. La fabrication des vins cuits avec du moût bouilli et de l'eau-de-vie parle hautement en faveur de cette addition. J'ai bu des vins faits avec des moûts réduits et de l'esprit-de-vin, lesquels, après plusieurs années, avaient toutes les qualités des vins d'Espagne. L'addition de l'alcool dans la cuve est donc une méthode naturelle, expéditive, économique, plus conforme à la nature du vin, et l'on doit s'étonner qu'elle n'ait pas été adoptée plus tôt et qu'elle ne soit pas généralement suivie.

La *quantité d'alcool additionnel* se règle sur la proportion de celui qui existe déjà dans le vin et celle que l'on veut qu'il contienne. La loi permet d'ajouter l'alcool en franchise de droit, à raison de 5 pour 0/0 d'alcool absolu en volume. L'esprit-de-vin du commerce à 33° de Cartier contient 85 p. 0/0 d'alcool absolu et ne coûte qu'un franc le litre, prix moyen. Si le moût ne doit produire qu'un vin d'une richesse alcoolique de 5 pour 0/0 et que l'on désire un liquide riche à 12 pour 0/0, puisque l'on ne peut légalement ajouter que 5 pour 0/0, c'est le cas de faire fondre du sucre dans le moût, ou mieux de le concentrer pour obtenir les 2/100e en sus. Je suppose donc que le vin fait soit riche à 7/100e; la dose d'esprit 3/6 que l'on doit ajouter par hectolitre est de 5 lit. 88 centilit. ou 6 lit. en nombre rond, qui ne coûteront que 6 fr.; la pièce de 228 n'aura donc au plus à supporter qu'un surcroît de frais de 13 fr. 50 c. Si nous comparons ce procédé, pour la dépense, avec ceux qui ont été discutés plus haut, nous trouverons une énorme différence. Nos 12 lit. d'alcool absolu

(1) Formule pour l'addition du sucre ou d'un sirop dans le moût. La densité du sucre sec de canne ou de raisin est représentée par 1600, l'eau étant 1000.

Celle d'un sirop quelconque s'obtient par le mustimètre et se calcule par la table de concordance *n.* 2. On commence par retrancher 1000 de toutes les densités, pour abréger le calcul dont voici un exemple. Soit *a* le moût de la cuve = 25 hectolitres; *b* la densité de ce moût = 43; *c* la densité voulue = 83; *d* la densité du sucre = 600; *x* la proportion en volume de sucre qu'il faut ajouter au moût, on aura la formule:

$$x = \frac{(c-b)\times a}{d-c} = \frac{(83-43)\times 25}{600-83} = \frac{1000}{517} = 1{,}93.$$

Ainsi il faut ajouter 1 hect. 93 litres de sucre pour amener la densité du moût de 43 à 83. On réduit le volume en poids en multipliant 1,93 litres par 1600 grammes, on aura 308 k. 800 pour le poids du sucre employé et 193 litres pour l'augmentation de volume; c'est près de 610 fr. de dépense pour une cuve d'environ 12 pièces de 228 litres, ou 50 fr. par pièce. On consommerait dans ce cas 4 hectolitres de sirop Fouchard ou 525 kilog. qui, à 32 fr. le quintal, ne reviendraient qu'à 167 fr. et bonifieraient de 4 hect. en volume. Dans le 1er cas, la quantité d'alcool formée est de 150 litres, et dans le second elle n'est que de 90 litres. On obtiendra avec le sucre un vin riche à 10 pour cent en alcool et le sirop produira un vin ne contenant que 7 pour cent de richesse alcoolique.