représentent 18 kilog. 750 gram. de sucre ou 37 fr. 50 c. de déboursés; c'est 24 fr. de plus que par la méthode généralement suivie et préconisée.

L'*alcool ne donne pas de douceur au vin*, mais il fait tomber la verdeur d'une manière très sensible en précipitant le tartre; il lui communique de la chaleur et la faculté d'être de garde. On doit effectuer l'addition de l'alcool au moment où la fermentation tumultueuse est apaisée; on fait arriver le liquide au fond de la cuve au moyen d'un entonnoir à longue douille, et on brasse; on replace le couvercle de la bonde et on attend que la température de la cuve soit abaissée pour décuver.

En résumé, dans certaines années, on pourra *employer concurremment* le sucre et l'alcool pour améliorer les vins; dans beaucoup d'autres l'alcool seul suffira, et, dans un bien petit nombre, on ne fera aucune addition. Ce que j'ai dit, au reste, servira de guide aux œnologues; mais nous avons encore besoin d'observations bien faites et d'une série d'expériences bien conduites pour fixer notre opinion sur plusieurs points essentiels de la fabrication dans nos vignobles renommés. Je sais qu'en Bourgogne, à Beaune même, on se sert du sucre et de l'alcool; mais ce procédé n'est pas général et je ne sache pas qu'il soit pratiqué avec une exactitude rigoureuse. Les instruments que j'ai annoncés permettront de régulariser la méthode d'amélioration, et la science ne sera plus accusée d'avoir substitué une routine à une autre.

Nous allons nous occuper du décuvage ou entonnaison, opération qui se fait ordinairement avec assez de négligence, et qui comprend le pressurage ainsi que la distribution du vin de presse.

Section VI. — *Du décuvage.*

Les œnologues ne sont pas d'accord sur le *moment que l'on doit choisir pour opérer le décuvage*, c'est-à-dire pour soutirer le vin de la cuve, le séparer du marc et le distribuer dans les futailles où il doit être conservé. On ne peut donner à cet égard aucun précepte absolu et applicable dans tous les pays; la pratique locale, la qualité du vin que l'on désire obtenir, sont autant de circonstances qui font varier l'époque du décuvage. Lorsque l'on destine le vin à l'alambic, c'est-à-dire à la fabrication de l'eau-de-vie, on ne tire la cuve que lorsque le sucre est complètement converti en alcool; mais lorsqu'on recherche de la finesse, une couleur belle, mais peu foncée, on se guide sur ces caractères, et je crois que, dans ce cas, il y aurait plus de danger de décuver trop tard que de soutirer trop tôt. Si, lorsque la fermentation tumultueuse est arrêtée, on ajoute de l'alcool, on peut soutirer aussitôt que la chaleur sera diminuée et que la saveur indiquera un commencement de combinaison. Quelques personnes pensent, avec raison, qu'en mêlant l'alcool dans la cuve lorsque le marc n'est pas séparé, celui-ci absorbe une partie de l'alcool, et qu'il se fait une perte qu'on pourrait éviter. Je me hasarde de proposer un moyen que l'expérience seule pourra faire apprécier. Je voudrais que, près de la cuverie, se trouvât un cellier dont la température serait maintenue par un poêle à 15° ou 18° cent. Aussitôt que la fermentation tumultueuse serait arrêtée, je soutirerais le vin encore trouble dans un foudre de la même contenance à peu près que la cuve et avec les précautions que j'indiquerai plus bas; c'est à cette époque que j'additionnerais l'alcool avec un entonnoir à longue tige; je placerais ensuite la bonde hydraulique. Je crois qu'en entretenant quelque temps la température, la combinaison s'opérerait; en ayant soin de remplir et de cesser de chauffer, le vin pourrait rester jusqu'au premier soutirage et se bonifierait très certainement. Cette opération se ferait peut-être dans nos tonneaux ordinaires; c'est un essai qui ne donnera aucun résultat fâcheux et qui doit être tenté.

Les *signes* que l'on indique pour reconnaître le moment le plus opportun pour soutirer la cuve, sont : 1° la diminution de densité du moût qui descend jusqu'à 0 et même au-dessous. Cet indice n'est pas sûr; quelquefois le moût conserve une densité supérieure à celle de l'eau pure et le vin est fait, et la densité peut descendre à 0 et le vin n'être pas encore fait. La température et la présence de l'acide carbonique sont aussi une cause d'erreur. 2° la *saveur* qui, de douce ou sucrée, passe à un goût piquant, chaud ou vineux; l'*odeur* qui est ce qu'on nomme fragrante; 3° la *couleur;* le vin acquiert une teinte rouge plus ou moins foncée, communiquée par la matière colorante de la pellicule des raisins noirs.

Tous ces signes, comme on le voit, sont équivoques, et nous pensons, avec M. Gay-Lussac, que le moins sujet à varier est celui que l'on déduit par la *distillation,* seul moyen de s'assurer du moment précis auquel il ne se forme plus d'alcool. En effet, la véritable époque de décuver doit être marquée par la terminaison réelle de la vinification ou fermentation alcoogénique.

Au moment de la vendange, au milieu d'occupations multipliées, cette méthode, quoique la meilleure, offrira peut-être quelque embarras et ne sera pratiquée que par un petit nombre d'œnotechniciens instruits et zélés. Nous donnerons toutefois plus loin la description d'un appareil distillatoire, lorsque nous parlerons de l'analyse du vin; il nous suffira d'établir ici que le vrai moment de soutirer la cuve doit être saisi lorsque, par la distillation du liquide de la cuve, on s'est assuré que la proportion d'alcool formé n'augmente plus; cette épreuve me paraît convenir plus spécialement aux vins destinés à la fabrication de l'eau-de-vie.

La *méthode de* Brande, plus expéditive et plus commode pour essayer le vin de la cuve, est peut-être suffisamment exacte. On prend un tube (*fig.* 209) de 2 à 6 cent. de diamètre et de 20 à 25 cent. de haut; ce tube est divisé en 150 parties égales. On verse du vin de manière à remplir 100 divisions; on ajoute ensuite du sous-acétate de plomb liquide jusqu'à ce qu'il ne se forme aucun précipité; on laisse reposer; on jette ensuite par petites portions du carbonate de potasse, sec et chaud, jusqu'à ce qu'il ne se dissolve plus dans le liquide. Ce sel déliquescent s'empare de l'eau, ou, pour mieux dire, de la plus grande partie de l'eau, et forme une solution plus dense que l'eau; l'acool existant dans le vin se trouve séparé