fût refroidi; c'*est un usage vicieux* que l'on doit proscrire. C'est le cas de poser seulement la bonde ou *bondon* sur le trou, ou, ce qui vaut mieux, de placer une des bondes hydrauliques dont nous donnerons plus bas la description. Tous ceux qui ont adopté cet appareil simple et commode se félicitent de son usage, et cette modique dépense une fois faite est bien compensée par les avantages qu'elle procure.

SECTION VIII. — *De la fabrication des vins blancs.*

La fabrication des vins blancs diffère sous plusieurs rapports de celle des vins rouges. On recherche dans ces derniers de la force et de la couleur, tandis que dans les autres on désire une blancheur ou limpidité absolue et de la douceur, qui fait le mérite de ces vins dans certains pays. Nous citerons comme exemple ceux d'Anjou qui, sans être liquoreux proprement dit, conservent cependant une saveur légèrement sucrée.

Pour fabriquer des vins blancs, on coupe les raisins blancs après l'évaporation de la rosée, par un temps sec et chaud; on les apporte avec précaution, au fur et à mesure de la récolte, et on les dépose sur la maie du pressoir: deux hommes, dont les pieds sont chaussés de gros sabots, écrasent les raisins dont le suc coule dans une cuve placée sous le goulot. On suspend à celui-ci un panier à vendange pour arrêter les pellicules, les rafles et les pepins que le jus entraine. Le foulage, avec la fouloire de M. LOMENI (*voy.* pag. 183), nous paraîtrait plus expéditif et bien préférable. A mesure que la cuve-récipient se remplit, on enlève le moût qu'on verse dans des tonneaux jusque près de la bonde; on arrange ensuite le marc, comme pour le vin rouge, et on fait 3 serrées au lieu de 4. Quelques vignerons mettent fermenter à part le vin de pressurage, mais le plus grand nombre le distribue dans les tonneaux avec le moût vierge, en ayant soin de laisser du vide lors de la 1re entonnaison pour l'introduction de ce vin de pressurage. La fermentation a lieu dans les tonneaux comme celle de la bière, et on laisse le vin sur la lie jusqu'au 1er soutirage, que l'on opère au commencement du printemps ou dans les premiers jours de mars. Telle est la méthode suivie pour le vin blanc sec, ou du moins celle que j'ai toujours vu pratiquer en Bourgogne. M. LENOIR conseille de faire fermenter le moût en grande masse dans une cuve ou foudre et de soutirer après la fermentation tumultueuse. Je ne sais si ce procédé offrirait de bons résultats. Les vins blancs mettent plus de temps à s'éclaircir que les rouges, et leur séjour sur la lie n'a peut-être pas autant d'inconvéniens qu'on le pense. Au reste, c'est un essai qu'on peut tenter et qui donnera sans doute de bons résultats dans quelques occasions, surtout s'il est fait par un œnologue instruit.

Afin de mettre sur la voie, ceux qui désireraient améliorer leurs vins, nous croyons utile de communiquer ici les documens que nous devons à l'obligeance de M. SEBILLE-AUGER, propriétaire aux environs de Saumur. Ce qu'il a fait pour les vins de l'Anjou pourrait s'appliquer aux vins blancs des autres vignobles, seulement nous renvoyons préalablement aux préceptes que nous avons établis pour s'assurer de la qualité du moût, et c'est avec ces préceptes bien présens à l'esprit que nous passons aux procédés de la fabrication.

M. SEBILLE ne veut pas qu'on foule le raisin afin de ne pas écraser les pepins et les grains verts. On pressure le soir toute la vendange du jour, comme en Champagne, et on reçoit le moût qui en découle dans une cuve où il reste en repos. Au bout de quelques heures, 6 à 8 si la température ne dépasse pas 13° et si la vendange n'a pas été rentrée trop froide, il se forme à la surface une écume qui augmente successivement d'épaisseur; on attend qu'elle ait acquis assez de consistance pour se fendre en diverses places. On enlève avec une écumoire cette croûte grise que l'on met égoutter sur un tamis ou toile. Après quelques heures il se forme un seconde écume qu'on sépare de la même manière. Quelquefois il s'en forme une troisième; mais aussitôt que l'on reconnaît le moindre signe de fermentation, il faut se hâter de soutirer la cuve et d'entonner le moût bien clair dans les barriques où il doit fermenter. Lorsque la liqueur commence à passer trouble, on la jette avec le dépôt sur des filtres en toiles, ou, ce qui vaut mieux, en laine. Ce dernier jus se met sur un vin de qualité inférieure.

Un moyen plus expéditif de débarrasser le moût de l'excès du ferment, c'est de le chauffer au moyen de la chaudière à bascule (*voy.* pag. 194 *fig.* 207, 208). On peut ne soumettre à cette cuisson que la moitié du moût nécessaire pour remplir une barrique. Lorsque le suc de raisin arrive à une température de 70 à 75° C., l'écume commence à se former et monte à la surface; on l'enlève aussitôt qu'elle est assez consistante, et dès que l'ébullition se prononce on écume une 2e fois et on bascule la chaudière; on achève de remplir avec ce moût chaud la barrique qui contient moitié de liquide écumé ou clarifié à froid.

Ce procédé convient à merveille lorsqu'il s'agit de laisser de la douceur au vin sans addition de sucre. Quant à la force, l'alcool peut être additionné à volonté; mais si l'on veut obtenir un vin parfaitement blanc, incolore et qui flatte l'œil aussi agréablement que le palais, on clarifie le moût dans la chaudière immédiatement après avoir enlevé l'écume. Pour cet effet, on emploie par pièce 2 kilog. de noir d'os fin et 4 à 5 blancs d'œufs que l'on doit préférer au sang de bœuf (1). On obtient par ce moyen un moût tout-à-fait blanc et limpide. Il reste encore assez de ferment pour décomposer une partie du mucoso-sucré dont

(1) La clarification s'opère en versant dans la chaudière, pour 110 à 120 lit. de moût, 1 kilog. de noir délayé dans 8 à 10 lit. du même moût; on remue et on laisse reprendre le bouillon. Dès qu'il paraît on l'abaisse avec 1 ou 2 litres d'eau froide; on verse ensuite 5 blancs d'œufs délayés dans un litre d'eau et moussant le moins possible; aussitôt que l'ébullition recommence on l'arrête avec l'eau froide et cette addition se répète 2 ou 3 fois. On écume ensuite le plus complétement possible; on bascule la chaudière dans un cuvier et on recommence l'opération; on réunit le moût de plusieurs opérations dans une cuve; là il se réfroidit et se dépure, et