un tiers au moins reste intact. Un vin ainsi prépare donne peu de lie et cette lie est presque sans couleur.

Au lieu de laisser la bonde des barriques ouverte pendant la fermentation, on applique la bonde hydraulique dont il a déjà été question.

Les bornes qui nous sont prescrites ne nous permettent pas de plus longues explications; ce que nous avons dit nous paraît suffire pour diriger les viticoles qui doivent bien se persuader qu'à l'époque où nous vivons, il faut que l'industrie cherche à satisfaire le goût des consommateurs et même à le redresser, s'il est permis de s'exprimer ainsi, en confectionnant des liquides auxquels l'art doit s'attacher à conserver leurs qualités naturelles. En s'éloignant de cette condition expresse on compromet l'existence des contrées viticoles. Le suc de raisin, quelle que soit sa nature, contiennent lui-même les élémens du vin, il suffit d'établir entre eux les proportions convenables pour se procurer un vin bon ou au moins passable. Généralement parlant il est inutile de recourir à des matières autres que celles fournies par la vigne; si le moût est trop acide, on peut diminuer son acidité; s'il est trop aqueux, la chaleur enlèvera l'eau surabondante sans avoir recours à des sucres exotiques. La dépense des appareils que nous avons indiqués sera compensée plus avantageusement, et on obtiendra des résultats plus satisfaisans par les méthodes d'améliorations que nous avons conseillées, que par l'emploi de substances dont l'addition est plus coûteuse et qui donnent des résultats moins bons. Nous ne saurions trop engager les œnotechniciens propriétaires à se procurer les ustensiles et instrumens de tous genres dont nous sommes redevables aux progrès des arts mécaniques et aux découvertes en physique et en chimie. La vinification est une manufacture, il faut que ses ateliers soient pourvus d'instrumens et appareils perfectionnés.

MASSON-FOUR.

SECTION IX. — *De la fabrication des vins mousseux.*

§ Ier. — Procédé de fabrication.

On croyait autrefois que le mousseux était une qualité particulière aux vins de Champagne: « Les sentimens sont partagés, dit l'ancienne *Maison Rustique*, sur les principes de cette espèce de vin; les uns ont cru que c'était la force des drogues qu'on y mettait qui les faisait mousser si fortement, d'autres ont attribué cette mousse à la verdeur des vins, d'autres, enfin, ont attribué cet effet à la lune, suivant le temps où l'on met les vins en flacons. » La chimie nous a révélé cet intéressant secret, en nous faisant connaître que la mousse est produite par un *dégagement considérable et subit de gaz acide carbonique*, lequel se trouve dissous et comprimé dans le vin; que pour obtenir du vin mousseux, il suffit de renfermer le liquide dans des bouteilles avant qu'il ait perdu tout le gaz acide carbonique qui se développe pendant la fermentation.

En effet, on a essayé avec succès, dans plusieurs de nos départemens et notamment en Bourgogne, d'y préparer des vins mousseux selon la méthode de la Champagne. Toutefois, nous devons le dire, le champagne soutient la concurrence avec la supériorité que peuvent lui donner un sol, des cépages et une culture convenables, des ouvriers exercés et habiles, enfin une pratique certaine, éclairée par une longue expérience.

L'avantage de *faire des vins mousseux avec le vin du crû* doit être une jouissance si flatteuse et si agréable pour la plupart des propriétaires de vignes, que sans doute ils accueilleront avec bienveillance la description suivante destinée à les initier aux procédés encore peu connus de la fabrication des vins mousseux et à leur faire connaître les moyens les plus avantageux et les plus simples, indiqués par une saine théorie et confirmés par notre propre expérience, pour préparer cette boisson si agréable et si recherchée. Nous supposerons dans ce qu'on va lire qu'ils s'agit de préparer 200 à 300 bouteilles de vin mousseux.

Choisissez l'espèce de raisin noir réputée, dans votre vignoble, pour produire *le vin le plus généreux et le plus délicat;* faites vendanger de très grand matin, par la rosée; choisissez les raisins les plus sains et les plus mûrs, rejetant avec beaucoup de soin les raisins gâtés, verts ou pourris; déposez la vendange bien délicatement, sans la froisser, dans de grands paniers; transportez-la de suite, à dos d'homme ou de cheval, sous un petit pressoir, qui doit avoir été préalablement lavé et nettoyé. La vendange étant rassemblée sur le pressoir, ce qui doit être terminé le matin même de la vendange (1), faites serrer le pressoir et laissez couler le jus du raisin pendant 15 à 20 minutes. Alors faites desserrer et arrangez de nouveau le marc qui s'est déformé par la pression et dont une grande partie n'a pas été écrasée; serrez une seconde fois et laissez couler le jus pendant 20 min. environ; enlevez alors le jus qui est sorti et déposez-le dans une petite cuve.

Le marc resté sur le pressoir n'étant guère qu'à demi épuisé *peut être pressé de nouveau*, à la manière ordinaire, pour former un vin non mousseux d'assez bonne qualité, ou bien être reporté dans la cuve de vendange ordinaire pour être mêlé à de nouveaux raisins, et enfin être employé à faire un demi-vin, en y ajoutant de l'eau et faisant fermenter le tout dans une cuve ou un tonneau.

Le moût ou jus de raisin qui a été placé dans une cuve doit y rester pendant 24 à 30 heures, afin qu'il y dépose une partie des ma-

lorsqu'il est froid on le soutire pour l'entonner. Avec une chaudière de 150 litres on fait 15 à 16 clarifications en un jour, représentant 8 pièces de 228 litres. En ne laissant pas refroidir le fourneau on obtiendrait 12 pièces et plus en 24 heures, si la chaudière est bien servie avec des pompes portatives.

(1) Le raisin doit être cueilli de grand matin et par la rosée; il doit être immédiatement et promptement écrasé sous le pressoir, afin que le vin ne prenne pas de couleur. Si l'on ne pouvait pressurer de suite, il faudrait placer les paniers de vendange à l'ombre, dans un endroit frais, et même les couvrir d'une toile mouillée.