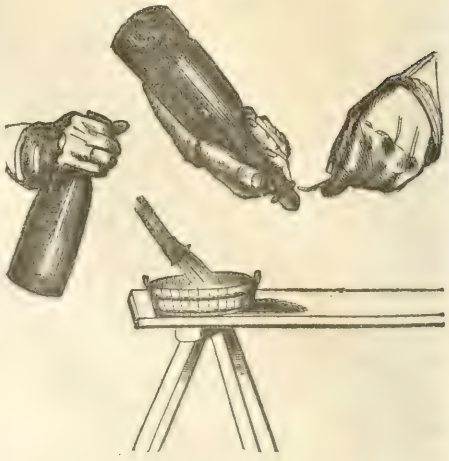
blement perdu pour eux. Un moyen certain d'éviter ou de diminuer beaucoup la casse des bouteilles, c'est de ne les *emplir, pour la 1re année, qu'aux 3/4*; l'espace vide est ordinairement suffisant pour loger le gaz acide carbonique en excès.

Le vin mousseux, après avoir séjourné pendant un an dans les bouteilles *y forme un dépôt* qui altère la transparence et la limpidité de la liqueur et qu'il est indispensable d'enlever; c'est ce qu'on appelle en Champagne faire *dégorger* le vin. Afin de procéder à cette opération, enlevez l'une après l'autre chaque bouteille du tas, et, la tenant de la main droite par le col, à la hauteur de l'œil, le bouchon tourné en bas, imprimez à la bouteille, pendant un quart de minute ou une demi-minute environ, un léger mouvement horizontal circulaire ou de tournoiement, comme si vous vouliez la rincer. Ce mouvement a pour but de détacher le dépôt qui s'est formé dans le flanc de la bouteille et de le faire descendre lentement et sans secousse vers le goulot, ayant la plus grande attention possible de ne pas troubler le vin. Ce mouvement de rotation doit être exécuté avec beaucoup d'intelligence et d'adresse. Le dépôt étant détaché et amené vers le goulot de la bouteille, placez celle-ci sur une planche percée de gros trous ronds, dite planche à bouteilles, de manière que le bouchon soit tourné en bas. Opérez de la même manière sur chacune des bouteilles successivement, après quoi laissez-les ainsi sur la planche pendant 15 jours ou un mois. Dans quelques maisons de commerce on dépose les bouteilles dans une situation inclinée, sur la planche percée, et on fait faire aux bouteilles un quart de tour chaque jour, afin de détacher sans secousse le dépôt et de le faire descendre progressivement sur le bouchon.

Lorsque vous serez bien assuré que tout le dépôt s'est fixé sur les bouchons, sans que la limpidité du vin soit altérée, vous pouvez procéder au *dégorgement*. A cet effet, un ouvrier intelligent et habile enlève avec précaution la 1re bouteille placée sur la planche percée, et, la tenant dans une situation renversée, le goulot en bas, il examine au jour ou à la lumière d'une chandelle si le vin est bien clair et bien vif; alors il place la bouteille et l'appuie le long du bras gauche (*fig.* 217), saisit le goulot avec la main gauche, la paume tournée en l'air; tandis qu'avec la main droite, armée d'un crochet, il brise et détache le fil de fer qui retient le bouchon. Le vin ainsi que son dépôt sont lancés vivement au dehors de la bouteille et tombent dans un petit cuvier. Aussitôt que l'ouvrier soupçonne que le dépôt est entièrement extrait, par un tour de main vif et précis il retourne la bouteille et examine si le vin en est parfaitement clair. Dans ce cas il la donne à un autre ouvrier chargé de remplir le vide occasionné par le dépôt avec du vin bien clair. On bouche de nouveau la bouteille avec un bouchon neuf bien choisi ou un bouchon qui a déjà servi, mais qu'on trempe légèrement dans l'eau-de-vie. On ficelle une seconde fois le bouchon avec une petite ficelle de chanvre, et par-dessus celle-ci on fait une seconde ligature, fortement serrée, avec du fil de fer. On goudronne ensuite le bouchon, et l'on remet les bouteilles en tas avec les précautions indiquées plus haut. Le vin ainsi préparé peut être consommé 5 ou 6 mois après le dégorgement. Lorsque l'ouvrier, en continuant son opération, trouve des bouteilles qui ne sont pas limpides ou dans lesquelles le dépôt n'a pas entièrement descendu sur le bouchon, il les replace sur la planche percée pour les faire dégorger quelques jours plus tard.

Fig. 217.



Quelquefois on *remplit les bouteilles* dégorgées avec un sirop de sucre candi et du vin blanc, auquel on ajoute de bonne eau-de-vie. Il y a des vins qui exigent un 2e et même un 3e dégorgement. On y procède comme nous venons de le dire. Il arrive aussi quelquefois que la fermentation du vin et la casse des bouteilles recommencent à la 2e année.

Telles sont les diverses opérations nécessaires pour la préparation des vins mousseux. Elles exigent, comme on a pu le voir, beaucoup d'attention et même de dépenses. Toutefois les propriétaires de vignes trouveront une économie considérable à préparer eux-mêmes le vin mousseux qui sera consommé habituellement sur leurs tables. Nous pouvons leur garantir, d'après nos expériences personnelles, qu'en suivant ponctuellement les préceptes que nous avons indiqués, ils obtiendront un succès aussi complet et aussi satisfaisant que pourra le permettre la qualité du raisin qui sera employé à cet usage.

J. Ch. Herpin.

§ II. — Observations sur les vins mousseux.

On *fabrique des vins mousseux* dans plusieurs vignobles autres que ceux de la Champagne et par des procédés différens. Cependant on est d'accord sur la manière de vendanger et de dépurer le moût par le repos, afin de séparer en partie les élémens du ferment.

On prépare des vins mousseux dans l'arrondissement d'Argentière (Ardèche), à Limoux (Aude), sous le nom de *blanquette*, à Saint-Ambroise (Gard), à Arbois (Jura), et dans l'arrondissement de Béfort (Haut-Rhin). Ces vins sont consommés dans le pays et moins répandus dans le commerce que ceux de la