teau de la bonde à mécher (*fig.* 225) des étoupes imbibées d'alcool auquel on met le feu.

Si l'on emploie des tonneaux qui ont déjà servi, il est indispensable de les examiner avec la plus scrupuleuse attention. Lorsqu'une barrique est *futée* ou moisie le mieux serait de la rejeter; mais, dans les années abondantes, les tonneaux sont rares, à un prix élevé et on emploie tout ce qu'on trouve. S'ils n'ont pas de mauvais goût on les échaude avec une décoction de feuilles de pêcher auxquelles on ajoute quelques pampres; si on leur reconnait une odeur suspecte on les échaude avec un lait de chaux, récemment préparé, ou une forte lessive de cendres. M. Besval de Nancy a fait usage avec succès de la vapeur pour affranchir un foudre; ce moyen est très bon, lorsqu'on peut disposer d'un appareil convenable. Le procédé le plus sûr et le plus efficace, celui que j'ai mis souvent en usage et conseillé depuis long-temps, consiste d'abord à échauder les barriques, foudres ou cuves, ensuite à les rincer avec un mélange de 9 parties d'eau de rivière et 1 d'acide sulfurique; on introduit le mélange et on remue le tonneau dans tous les sens, de manière à ce que toute la surface intérieure soit complètement mouillée par le liquide. Si c'est un foudre ou une cuve, on le lave avec un balai ou une brosse en crin, en ayant soin que la liqueur acide ne jaillisse pas sur l'opérateur, qui se garantira surtout les yeux. Au bout de quelque temps on rejette l'eau acidulée, on lave à l'eau froide, puis avec un lait de chaux clair ou une lessive de cendres, et on rince enfin à l'eau claire; on égoutte, on passe quelques litres d'alcool ou de bonne eau-de-vie, si le tonneau doit recevoir du vin vieux; s'il n'est pas rempli de suite il est méché et bondonné exactement. Masson-Four.

Section XI. — *Des soins à donner au vin.*

§ Ier. — Ouillage.

Le vin, au sortir de la cuve, est ordinairement déposé dans des tonneaux et placé dans une cave ou un cellier frais. Là, le vin achève de se faire; pendant la 1re quinzaine de jours il écume et bouillonne fortement et il s'en dégage beaucoup de gaz carbonique; mais après ce terme, la fermentation se ralentit et finit par devenir *insensible*, bien qu'elle ne soit pas entièrement terminée.

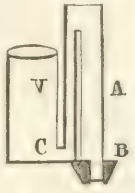
Dans plusieurs localités *on remplit chaque jour* le tonneau contenant le vin, afin que, par l'effet de la fermentation, l'écume et les impuretés qui se portent à la surface du liquide soient expulsées et rejetées au dehors par l'ouverture de la bonde; c'est ce que l'on appelle *ouiller*.

Dans d'autres endroits, au contraire, on a grand soin *de ne pas remplir entièrement le tonneau;* l'on y laisse un espace vide d'environ 6 à 8 po., suffisant pour contenir l'écume, laquelle se dépose à la longue et tombe au fond du tonneau, lorsque la fermentation se ralentit. Dans ce cas on ferme la bonde soit avec un linge chargé de sable ou de feuilles de vigne, soit avec une tuile, soit enfin avec une soupape. Quelquefois on place le bondon et l'on pratique à côté une petite ouverture dans laquelle on introduit la cheville de bois, que l'on nomme *fausset*. Cette ouverture reste débouchée pendant les 1ers jours après la mise du vin en tonneaux. On ne remplit entièrement les vases que quand le bouillonnement a cessé et que la fermentation dite *tumultueuse* est achevée.

Les *bondes* ou *soupapes hydrauliques*, dont on fait usage dans plusieurs vignobles et dont l'invention première est due à Casbois, professeur à Metz, ont pour objet de retenir dans les tonneaux une quantité notable de gaz carbonique, tout en permettant la sortie de l'excédant de ce gaz qui pourrait, si la futaille était bien close, faire éclater les fonds et occasionner des accidens graves.

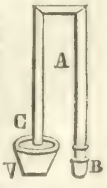
On a construit des soupapes hydrauliques de différentes formes, et on en a décrit plusieurs à la page 210. Nous citerons encore la suivante comme l'une des plus simples; elle se compose (*fig.* 227): 1° d'un tube A en fer-blanc, d'un pouce à un pouce et demi de diamètre, d'environ un pied de hauteur, recourbé en forme de syphon et portant à l'une de ses extrémités B un cône en fer-blanc que l'on introduit dans l'ouverture de la bonde, et aboutissant par son autre extrémité C au fond d'un petit vase ou réservoir V qui contient environ un litre et que l'on remplit d'eau. Pour faire usage de cet appareil, il suffit d'en velopper d'un linge fin le cône B du tube, de le fixer solidement dans l'ouverture de la bonde, et de remplir d'eau jusqu'aux trois quarts le petit vase V. Bientôt on entend les bulles de gaz carbonique s'échapper avec bruit à travers l'eau qui prend une légère odeur vineuse et contracte une saveur acidule.

Fig. 227.



On peut aussi faire usage d'un simple tube en fer-blanc A (*fig.* 228), d'un pouce à un pouce et demi de diamètre, en forme d'U renversé, dont une extrémité B se trouve introduite et lutée dans l'ouverture de la bonde et l'autre extrémité C plonge de 2 ou 3 po. dans un vase V contenant de l'eau.

Fig. 228.



Les œnologues sont partagés sur la préférence que l'on doit accorder à l'un ou à l'autre des 2 procédés d'ouillage que nous avons indiqués plus haut. Dans le 1er cas, c'est-à-dire lorsque l'on *ouille* et que l'on remplit tous les jours les tonneaux, on débarrasse le vin d'une portion d'impuretés et de ferment qui, en restant dans la liqueur, la rendent trouble pendant long-temps et peuvent y occasionner diverses altérations. Dans le second cas, on évite un travail assez considérable, et le vin fait par ce moyen se clarifie bien, quoique à la longue; mais ce qui est très important, lorsqu'on fait usage de ce dernier procédé, c'est que l'on peut alors fermer le tonneau assez hermétiquement, empêcher le contact de l'air atmosphérique avec la liqueur, retenir une portion d'acide carbonique et d'alcool, qui s'échapperaient autrement, et les forcer à se recombiner avec le vin; tan-