dis que dans l'autre cas, on est obligé de laisser le tonneau débouché pendant 8 ou 10 jours. En outre, le vin qui s'écoule hors du tonneau avec l'écume pendant tout le temps que dure l'*ouillage* est non-seulement perdu pour le propriétaire, mais encore il a le désagrément d'humecter le sol de la cave, d'y entretenir une constante humidité, qui fait pourrir les cercles, et donne au vin une odeur désagréable.

On a cependant cherché à remédier à ces inconvéniens en adaptant à la bonde un conduit en fer-blanc, qui dirige dans un eauge de bois, placée entre 2 tonneaux, tout le vin qui se dégorge pendant la fermentation et celui même qui sans ce petit appareil serait perdu dans les remplissages qui se répètent si souvent à cette époque. Ce moyen a produit un bénéfice d'une pièce de vin sur vingt-cinq.

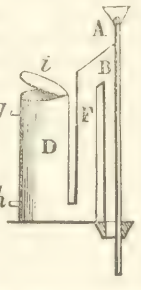
Il est donc d'une grande importance de pouvoir *réunir et combiner* les 2 procédés dont nous venons de parler, c'est-à-dire de pouvoir faire sortir du tonneau l'écume, le ferment et les impuretés du vin sans perdre de liquide, tout en conservant le gaz carbonique qui augmente la qualité du vin.

Tel est l'objet d'un instrument que nous avons indiqué il y a quelques années (1) et dont l'usage commence à s'introduire dans nos vignobles.

Cet instrument réunit les qualités suivantes: 1° il facilite la sortie de l'écume et des impuretés de la liqueur fermentante, car il vaut beaucoup mieux faire sortir l'écume et les impuretés de la liqueur que de les faire repasser à travers le vin, pour qu'elles aillent rejoindre la lie; 2° il empêche la déperdition du vin qui sort avec l'écume et que ce vin ne s'évente; 3° il produit l'effet d'une soupape servant à retenir le gaz dans le tonneau; 4° il donne la facilité de remplir le tonneau à volonté, sans toutefois laisser échapper le gaz.

Cet instrument se compose de trois parties: 1° d'un long tube ou entonnoir A (*fig.* 229), par lequel on verse le vin pour remplir le tonneau; il est fermé à la partie supérieure par un bouchon de liége; 2° d'un tube recourbé B F, destiné à donner issue à l'écume et au gaz, ces deux pièces traversant un bouchon conique en fer-blanc, que l'on place dans l'ouverture de la bonde du tonneau; 3° d'un flacon D, ou réservoir dans lequel s'amassent l'écume et le vin; ce flacon a deux ouvertures *g*, *h*, fermées par des bouchons de liége. Un couvercle *i* ferme la partie supérieure de ce flacon.

Fig. 229.



Pour faire usage de cet appareil, on l'enfonce dans la bonde du tonneau jusqu'au bouchon; on le fixe solidement et on lute ensuite bien exactement le pourtour de la jointure du bouchon avec du suif ou avec du lut de farine de graine de lin, etc. On ôte alors le bouchon de l'entonnoir A et l'on verse par cet entonnoir du vin dans le tonneau, jusqu'à ce que le tonneau soit plein; on referme avec soin l'entonnoir et l'on met, dans le réservoir D, du vin jusqu'au tiers de sa hauteur. On conçoit maintenant que le vin en travaillant fera monter le gaz carbonique et l'écume par le tube recourbé aboutissant à la partie inférieure du flacon D. Comme ce flacon renferme une certaine quantité de vin qui est a la même hauteur dans le tube recourbé, le gaz, pour s'échapper, sera obligé de refouler la colonne de vin contenue dans la seconde branche F du tube recourbé, et de passer à travers le liquide qui exercera toujours sur lui une pression de plusieurs pouces et formera ainsi une sorte de soupape hydraulique. L'écume chassée par le vin du tonneau passera à travers les tubes, et viendra à la surface du vin contenu dans le flacon.

En remplissant le tonneau on ne donnera pas pour cela issue au gaz; car l'extrémité inférieure de l'entonnoir étant plongée dans le vin, le gaz ne pourra pas s'échapper par cette ouverture.

Dans les 1ers jours *il faudra remplir* au moins 2 fois par jour, et mettre une écuelle ou une assiette au-dessous du flacon D, afin que le vin qui pourrait s'échapper par le tube *g*, que l'on a eu soin de déboucher, ne soit pas perdu; on le mettra dans un tonneau à part, ou bien on l'emploiera pour le remplissage. On enlèvera aussi l'écume contenue dans le flacon D.

Lorsque la fermentation tumultueuse sera passée, on ouvrira le bouchon *h*, pour faire sortir du flacon D le vin qui y sera contenu, et on y mettra de l'eau à la place. On laissera ainsi l'appareil jusqu'à ce que l'on puisse bondonner les tonneaux; on peut même laisser continuellement cet appareil sur le tonneau, car il ferme aussi hermétiquement que le ferait un bondon.

L'appareil doit être construit en fer-blanc. Voici ses dimensions: hauteur totale du tube A 52 centimètres (19 po. 3 lig.); au-dessous du bouchon, 16 cent. (6 po.); au-dessus du bouchon, 32 cent. (un pied); diamètre du tube A, 9 millim. (4 lig.); hauteur de l'entonnoir, 27 mill. (1 po.); largeur de l'entonnoir à la partie supérieure, 54 mill. (2 po.); hauteur du bouchon conique, 33 mill. (15 lig.); diamètre du bouchon, à sa partie supérieure ou la plus large, 48 mill. (22 lig.); diamètre du bouchon à sa partie inférieure, 36 mill. (16 lig.); hauteur du flacon D, 189 mill. (7 po.); diamètre du flacon, 8 cent. (3 po.); diamètre du tube recourbé B, 27 mill. (1 po.); la seconde branche F du tube recourbé, 54 mill. (2 po.) de hauteur de plus que le flacon D. Les tuyaux *g* et *h*, 27 mill. (1 po.) de longueur et 6 1/2 mill. (3 lig.) de diamètre. Le couvercle *i* du flacon peut être à charnière et se rabattre librement sur l'ouverture du vase. On peut le remplacer par un morceau de toile placée sur ce flacon.

Lorsque le *bouillonnement du vin dans les tonneaux a cessé* et que la fermentation tumultueuse est apaisée, on enlève les soupapes

(1) Description de plusieurs instrumens nouveaux pour conserver et améliorer les vins, par J.-Ch. Herpin. Paris, 1825, in-12.