si ce n'est pour *remplir;* il ne sort de la futaille que pour être livré à la consommation. La lie déposée au fond des tonneaux où le vin a été conservé pendant plusieurs années est dure et consistante. Souvent le vin dont nous parlons a contracté un léger goût d'amertume ou de *pousse;* on lui donne le nom de vin *bouté.*

Dans nos 1ers vignobles on est généralement dans l'usage de *soutirer ou de transvaser les vins au moins une fois par an.* Le soutirage a lieu ordinairement au mois de mars et au mois de septembre; on doit choisir un temps sec et froid pour exécuter cette opération; car les temps humides et les vents du sud peuvent troubler les vins.

Le soutirage doit toujours se faire avec beaucoup de *soin et de propreté;* on doit prendre garde surtout que le vin soit le moins possible en contact avec l'air atmosphérique et à ce que la lie ne soit point agitée pendant l'opération; car, outre que le vin s'évente à l'air, c'est-à-dire qu'il perd une quantité considérable de parties spiritueuses et aromatiques, le contact de l'air et les mouvemens de la lie le disposent à s'aigrir.

Le soutirage *s'exécute ordinairement* à l'aide de seaux; mais on doit employer de préférence les syphons (pag. 211) ou des tubes, soit en cuir soit en fer-blanc, ou de longs entonnoirs plongeant presque au fond du tonneau, qui permettent de transvaser le liquide sans l'agiter et surtout sans l'exposer à l'action dangereuse de l'air atmosphérique. En Champagne et dans d'autres pays vignobles on fait usage du moyen suivant: On a, dit CHAPTAL, un tuyau de cuir en forme de boyau, long de 4 à 6 pi., ou davantage, et d'environ 2 po. de diamètre. On adapte des tuyaux de bois aux deux bouts. Ces tuyaux vont en diminuant de diamètre vers la pointe. On les assujétit fortement au cuir à l'aide de gros fil; on ôte le tampon de la futaille que l'on veut remplir et l'on y enchâsse solidement une des extrémités du tuyau; on place un bon robinet à 2 ou 3 po. du fond de la futaille que l'on veut vider et l'on y adapte l'autre extrémité du tuyau. Par ce seul mécanisme, la moitié du tonneau se vide dans l'autre; il suffit pour cela d'ouvrir le robinet et l'on y fait passer le restant par un procédé simple. On a des soufflets d'environ 2 à 3 pi. de long et 15 à 18 po. de largeur; on adapte l'extrémité du soufflet dans l'ouverture de la bonde du tonneau que l'on veut vider. Une petite soupape de cuir s'applique contre le bout du soufflet et s'y adapte fortement pour empêcher que l'air n'y reflue lorsque l'on ouvre le soufflet. Quand l'on pousse l'air, au moyen du soufflet, on exerce une pression sur le vin, qui l'oblige à sortir d'un tonneau pour monter dans l'autre. Lorsqu'on entend un sifflement à la cannelle on la ferme promptement; c'est une preuve que tout le vin a passé.

Les auteurs font un éloge pompeux du procédé que nous venons de décrire. Ce procédé est avantageux, il est vrai, lorsqu'on veut faire passer le vin d'un vase supérieur dans un vase inférieur; mais, lorsqu'on se propose de faire monter le vin au-dessus de son niveau, il faut, comme nous l'avons dit, adapter à la bonde un soufflet, à l'aide duquel on introduit avec force dans le tonneau une grande quantité d'air qui exerce une pression sur le vin et qui l'oblige à sortir d'un tonneau pour monter dans l'autre; c'est alors que ce procédé devient éminemment défectueux. En effet, on emploie d'un côté tous les moyens de soustraire le vin au contact de l'air, et de l'autre, on comprime, on presse de l'air dans le vin, on les force à se mêler. Ce mélange est sans doute infiniment nuisible à la liqueur.

On peut *diminuer et même faire cesser les inconvéniens* que nous signalons en employant le gaz sulfureux au lieu d'air, au moyen de l'appareil suivant. Ajustez à la soupape A (*fig.* 233) du soufflet, un tube de cuir, muni d'une douille qui s'adapte au baril. Ce baril a trois ouvertures: l'une *e* pour recevoir la douille du tube de cuir; l'autre D qui doit rester ouverte; la troisième *c* qui est fermée par un bouchon ou méchoir auquel est attachée une mèche ou une ficelle soufrée que l'on allume lorsque l'on veut faire usage de l'appareil.

Fig. 233.



On conçoit maintenant que le soufflet au lieu d'aspirer de l'air commun, aspirera le gaz sulfureux, ou plutôt l'air privé de son oxigène, contenu dans le baril, et le portera dans le tonneau. Cette addition ne peut qu'être extrêmement utile pour la conservation du vin.

Nous avions émis, dans le mémoire précité, quelques observations critiques sur le soutirage des vins, lesquelles paraissent avoir été accueillies et mises à profit en plusieurs endroits et notamment dans le royaume lombardo-vénitien (1). Nous croyons devoir rappeler succinctement ces observations.

Le soutirage est-il le meilleur moyen pour parvenir au but que l'on se propose? Non, il s'en faut de beaucoup; car le *vin soutiré plusieurs fois s'affaiblit considérablement,* et après une certaine époque, chaque nouveau soutirage en accélère la décrépitude. Ajoutons à cela les inconvéniens immenses qu'entraîne le soutirage: d'autres tonneaux, beaucoup d'ouvriers, une perte de temps considérable, et par conséquent une dépense très forte. Tout le monde connaît les nombreux inconvéniens de cette pratique, surtout lorsqu'on est obligé de transvaser des foudres d'une vaste capacité et qui n'ont besoin d'aucune réparation.

L'objet du soutirage est de séparer le bon vin de la lie. Et pourquoi ne pas *faire sortir la lie seule et laisser le vin dans le tonneau?* Le moyen en est très simple. Supposons une ouverture, une bonde, un robinet à la partie inférieure du ventre du tonneau, c'est-à-dire dans celle où les lies se réunissent. Si l'on débouche cette ouverture la lie s'échappera la première; lorsqu'elle sera sortie, ainsi qu'une

(1) *Huber.* Sulla fabricatione dei vini. Milano. 1824.