l'on observe particulièrement dans les vins fins de Bourgogne; dans ceux ci le tannin paraît y avoir disparu. Quelquefois les vins amers, ceux en bouteille principalement, se rétablissent seuls. Dans ce cas, de très clairs qu'ils étaient ils deviennent troubles. Dès qu'ils s'éclaircissent de nouveau ils sont guéris. Ceux qui sont en fûts se traitent de la manière suivante: Après avoir brûlé dans un tonneau, sain et bien lavé, 2 à 3 po. carrés de mèche soufrée, mettez-y 3 à 4 livres de bonne lie fraîche de vin blanc nouveau qui n'a pas été collé; roulez le tonneau et versez-y un 1/2 litre de bon alcool, doucement et de manière à ce qu'il reste à la surface de la lie; allumez l'esprit-de-vin et s'il est trop faible pour s'enflammer, ajoutez-en un autre 1/2 litre, ayant soin de choisir le plus fort possible. Aussitôt que l'alcool est enflammé, bouchez le tonneau que vous tiendrez exactement fermé pendant 24 heures. Introduisez ensuite un kilog. de sucre raffiné en poudre; remplissez avec votre vin amer et tenez parfaitement bondé; en peu de jours il s'établit une fermentation qui fait disparaître l'amertume; ordinairement on attend 15 jours, mais quelquefois il faut un temps plus long. Si le tonneau n'est pas muni d'une bonde à soupape et à ressort, il est essentiel de le surveiller pour lui donner vent, si la fermentation faisait pousser les fonds; ce vin, ainsi guéri, est chaud, agréable, mais il a perdu en grande partie son bouquet.

4° L'*aigre*. On reconnaît facilement qu'un vin tourne au *bisaigre*, quand on lui trouve du feu. Si le tonneau est muni d'une bonde hydraulique, l'eau remonte dans le haut et laisse accès à l'air. Cette maladie n'attaque que les petits vins, ceux dont la richesse alcoolique est moindre de 6 à 7 centièmes; elle n'arrive que lorsque le sucre est complètement décomposé et semble indiquer que les vins ont été négligés, laissés en vidange ou tenus dans une mauvaise cave. C'est par le haut du tonneau que le vin commence à s'aigrir. Le meilleur remède est l'emploi du tartrate neutre de potasse, qui se convertit en tartrate acidule dont une partie se précipite. Il reste en dissolution de l'acétate de potasse. On met à peu près 2 à 3 décilitres de cette solution syrupeuse par pièce de vin. On peut aussi clarifier, avec du lait à haute dose, en donnant la préférence au lait écrémé; le fromage se précipite entraînant avec lui l'acide acétique. En évaporant le lait écrémé, et le réduisant de moitié ou des 3/4, on diminue la dose de petit-lait qui reste dans le vin. Il faut avoir soin de ne mêler au vin le lait réduit qu'après son entier refroidissement. Lorsque le vin est éclairci on le soutire; s'il n'est pas complètement guéri, on le traite comme le vin amer, en ajoutant au sucre 250 gram. ou une 1/2 livre d'alun en poudre et 2 à 3 litres de bon alcool. Si la dégénérescence est trop avancée et si le vin n'est pas d'un prix élevé, le mieux est de le vendre au vinaigrier.

5° L'*évent*. Le goût d'évent ou de *piqué* se guérit par le procédé que nous venons d'indiquer pour le bisaigre.

6° Le *goût de fût et de moisi*. Cette maladie est une des plus tenaces et la plus difficile à guérir. Aussitôt que l'on s'aperçoit que le vin contracte un goût de fût, on le soutire dans un tonneau bien affranchi. On a proposé, comme moyen le plus efficace, l'emploi de l'huile d'olive récente; on mélange cette huile avec le vin par une forte agitation, on laisse ensuite reposer; l'huile vient surnager et s'est emparée du goût de moisi, on soutire le vin et on le colle avec un peu d'alun (1). Le vin ainsi rétabli est employé à des coupages et mis de suite en consommation.

Les *autres altérations* des vins sont moins à craindre et plus faciles à corriger.

Les *vins blancs qui jaunissent* sont décolorés au moyen du mutage; on les soutire et on les clarifie au lait et à la colle de poisson.

Les *vins rouges se décolorent par la vétusté;* mais lorsqu'avant l'âge ils se troublent et deviennent noirâtres, c'est un indice de maladie. Ils sont alors soutirés, mis dans une cave fraîche et on leur ajoute de l'alcool si on le juge convenable.

Les vins *qui déposent* doivent être transvasés avec précaution. Ceux que les *chaleurs surprennent* sont transportés dans un lieu plus frais, frappés de glace, ou mutés, pour arrêter la fermentation. L'acide sulfureux décolorant les vins rouges, on les soutire et on ajoute de l'alcool; on pourrait refroidir les vins en les faisant passer dans un serpentin à plaques, entouré de glace ou d'eau de puits dans laquelle on met du sel. Quant aux vins *surpris par la gelée*, le plus court et le meilleur parti est de séparer la partie liquide des cristaux de glace qui ne contiennent que de l'eau. Les vins gelés sont spiritueux, chauds et capiteux; ils gagnent en vieillissant. On les mêle avec des vins plus faibles et prêts à boire.

Les vins *verts et plats* sont corrigés par le coupage avec des vins qui ont des qualités opposées.

Il faut, autant que possible, prendre des mesures convenables pour prévenir les maladies des vins. Il y aura toujours moins de dépenses et moins de perte par suite des mesures qu'on prendra, que par les opérations qu'il faudra faire en cherchant à les guérir. Lorsqu'on connaît la cause de la dégénérescence des vins, rien ne s'oppose à ce que, par des soins convenables, un examen attentif de ces liquides, une surveillance presque continuelle, surtout pendant la pousse et la floraison de la vigne ainsi qu'à l'époque de la vendange, on ne parvienne à prévenir toutes les maladies qui les attaquent. Il faut savoir se rendre maître de la fermentation insensible, comme de celle de la cuve; alcooliser les vins faibles, ajouter du tartre ou du tannin à ceux qui en manquent, et, s'il est besoin, du sucre ou du ferment; enfin avoir recours au vin muet et à la lie fraîche du vin blanc.

(1) On a conseillé, pour la désinfection des tonneaux futés, l'usage du chlore gazeux et du chlorure de chaux; mais l'odeur de chlore est difficile à faire disparaître. Le charbon animal en poudre grossière enlève, dit-on, le goût de moisi; nous donnons la préférence à l'huile, pourvu qu'elle n'ait aucun goût, parce qu'elle n'agit en aucune manière sur les principes du vin.