Les petits vins des environs de Paris ne contiennent, suivant M. Gay-Lussac, que 5 p. 0/0 d'alcool; j'en ai distillé quelques-uns qui n'ont rendu que 3 centièmes. Les vins qui renferment moins de 6 à 7 ne sont pas de garde et il faut une richesse de 15 à 16 pour qu'un vin souffre le voyage. Ceux qui se transportent avec moins de danger, par eau ou par mer, sont les vins qui abondent le plus en tannin; aussi les vins de Bourgogne sont-ils trop délicats pour se bien comporter dans les traversées et ils ne conviennent pas pour les voyages de long cours. La plupart des vins du midi sont plus ou moins chargés d'alcool suivant les localités, et se rapprochent, sous ce rapport, des vins de l'Italie. Aujourd'hui on les recherche principalement pour les coupages; ils soutiennent les vins faibles mais enlèvent le bouquet aux vins fins et délicats, tels que ceux de la Bourgogne.

Section XIV. — *Mise en bouteilles.*

Nous avons vu que le vin s'améliore ou, comme l'on dit ordinairement, se fait dans les tonneaux; mais lorsqu'il est parvenu à un certain âge il tend alors à se décomposer, et c'est cette décomposition que l'on doit chercher à retarder autant que possible : l'époque n'est pas la même pour tous les vins; ceux qui sont forts, corsés, se conservent plus long-temps en futailles que ceux qui sont fins et délicats. La décomposition étant plus rapide dans les tonneaux en raison de la masse, il est de fait qu'elle sera plus lente dans les bouteilles; et c'est pour cette raison qu'on *tire le vin en bouteilles* lorsqu'il est suffisamment amélioré : c'est le meilleur moyen de le boire sans altération jusqu'à la fin; tandis que si on le tire du tonneau au fur et à mesure du besoin, il éprouve par son contact avec l'air un commencement d'acétification qui nuit à sa qualité.

La mise en bouteilles est une *opération simple et facile*, mais qui exige cependant certaines précautions que l'on néglige trop souvent au détriment du vin; ainsi il faut avoir égard à l'époque de l'année, au choix des bouteilles et des bouchons, à la préparation du goudron, au mode de tirage, enfin au rangement des bouteilles.

On ne met le vin en bouteilles qu'au bout de 13 ou 14 mois après la vendange, et quelquefois après la 2e et 3e année selon la qualité de la vendange, ou suivant que l'année a été bonne ou mauvaise. On colle le vin avant de le tirer et l'on choisit un temps sec et frais. On doit éviter de mettre en bouteilles aux saisons de l'année où le vin travaille. Rien de plus mauvais que du vin tiré en sève, surtout le vin rouge, c'est-à-dire pendant la pousse de la vigne et la vendange, l'automne et l'hiver sont les époques les plus favorables pour cette opération, si l'on tient à obtenir un vin de garde. Lorsqu'on voudra conserver du vin en perce sans altération, jusqu'à la dernière goutte, on y versera une quantité suffisante d'huile d'olives ou d'huile douce récente, qui formera à la surface une couche mince destinée à garantir le vin du contact de l'air.

La *bouteille* est, comme l'on sait, un vaisseau de verre ou de grès servant à contenir des petites quantités de vin ou autres liquides; sa forme varie suivant les pays : en Angleterre, le cou est court, écrasé et le corps cylindrique dans toutes ses parties; en France, la forme est arbitraire, chaque vignoble renommé a pour ainsi dire la sienne; ainsi les bouteilles de Bordeaux diffèrent de celles de la Bourgogne et de la Champagne. Quant à la contenance elle n'est pas moins variable, ce qui favorise la fraude. Les bouteilles marchandes doivent contenir trois demi-setiers ou 0,75 de litre; la plupart de celles de nos débitans à la bouteille ne renferment que 6 à 6 1/2 décilitres, c'est un litre de gagné sur 10 bouteilles. La couleur du verre n'influe en rien sur la bouteille, pourvu que la vitrification soit parfaite, la masse homogène, sans bulles, stries ou cordes. L'embouchure de ce vase doit être plus large à l'extrémité de une à deux lignes de plus qu'au-dessous de l'anneau ou le bouchon doit pénétrer; son ouverture bien ménagée est ronde sans saillie; son cou a 4 po. de longueur au plus; le ventre doit avoir une courbure régulière et conserver une forme cylindrique ou conique pour faciliter le rangement; le verre doit être à cet endroit d'une épaisseur égale; le cul bombé en dedans d'une épaisseur moyenne, ne doit pas former, comme cela n'est que trop commun, un cône rentrant qui occupe la moitié de la hauteur et constitue une véritable fraude. Il faut refuser les bouteilles dont le verre contient trop de fondans ou substances alcalines; ce que l'on reconnaît en les essayant avec une eau acidulée par l'acide nitrique ou sulfurique qui dissout les matières non combinées.

On commence à donner une attention plus sérieuse au choix et à la fabrication des bouteilles, et la Société d'encouragement a proposé un prix à ce sujet; il faut espérer que ce concours provoquera des essais qui amèneront de bons résultats. MM. Darche, propriétaires de la verrerie d'Haumont près Maubeuge, et Blum frères, d'Épinal près Autun, ont déjà offert des bouteilles bien confectionnées et qui ont soutenu une pression de 21 à 24 atmosphères à la presse de M. Collardeau; et si, comme M. Hachette l'a constaté par expérience, une bouteille pleine de vin mousseux confectionné n'a pas éprouvé dans le moment de sa plus grande fermentation une pression qui surpasse 4 atmosphères, on doit penser que la condition de soutenir une haute pression continue n'est pas la seule qui puisse offrir une garantie assurée contre la casse dans la fabrication des vins mousseux. La qualité du verre, la situation des bouteilles droites ou couchées, l'épaisseur des parties, les variations de températures, sont autant de causes dont on doit se rendre compte, si l'on veut chercher le moyen de remédier à cette perte qui augmente le prix du vin.

Nous devons à M. Collardeau l'invention d'une machine destinée à l'essai des bouteilles dont on veut constater la force de résistance. Cette pompe ou *casse-bouteille* est composée d'une griffe à l'aide de laquelle une bouteille, préalablement remplie d'eau, est pincée par son goulot. Une presse hydraulique, dont la communication avec la bouteille est établie par la pression d'une vis sur un obturateur, permet d'en éprouver immédiatement la résistance. Cet ingénieux appareil