d'abord, issue d'un œil désigné sous le nom d'œil à bois; puis, sur cette branche naissent des yeux, les uns à bois, les autres à fruit. Ces derniers se rencontrent, soit sur du bois de la dernière sève, soit sur du vieux bois; mais toujours la branche à fruit *préexiste* à tout bouton à fleur, à toute production fruitière. Dans la vigne, le même œil est en même temps à bois et à fruit. L'œil de la vigne, connu dans toute la France sous le nom de bourre, à cause de l'espèce de duvet qui le recouvre à l'extérieur, contient toujours ensemble bois et fruit. Il n'y a de raisin que sur le bois de l'année; au réveil de la végétation, la grappe et le sarment qui doit la porter poussent ensemble. Quand la sève est trop abondante, elle s'épanche en entier à former du bois; dans ce cas, les jeunes grappes naissantes ou *lames* avortent; elles tournent en *vrilles* ou longs filaments qui s'accrochent à tous les corps environnants, et aident la vigne à grimper partout où elle trouve un point d'appui. Il n'est pas rare dans le midi de la France de voir ainsi des sarments de vigne s'emporter et croître en quelques mois de 7 à 8 mètres; ils sont alors presque toujours stériles, ou bien le peu de raisin qu'ils portent est de mauvaise qualité. Tous les yeux d'une vigne bien taillée s'ouvrent au printemps; les yeux du talon ne restent endormis que sur les sarments mal taillés, ou sur ceux qui ne l'ont pas été du tout. La bourre n'est jamais solitaire; elle a pour accompagnement obligé le sous-œil, soit simple, soit double, ressource qui semble ménagée par la nature pour le cas où la bourre aurait péri par une gelée de printemps; le sous-œil la remplace alors, et souvent avec avantage; parti plus tard que la bourre, il n'a pu être atteint par le froid; c'est ce qui explique l'abondance d'une récolte de raisin après une gelée qui a détruit les bourres, phénomène dont nos vignobles offrent de fréquents exemples.

Notons encore un fait qui découle en quelque sorte du premier, que nous avons signalé; le raisin ne peut atteindre sa parfaite maturité tant que le bois qui le porte n'est qu'imparfaitement aoûté; le bois et le raisin, comme disent les vignerons, mûrissent ensemble; si le bois n'est pas *mûr*, le raisin ne peut mûrir. L'examen de ces faits jette un grand jour sur le mode de culture et de direction le mieux approprié à la vigne; à considérer le mode de végétation de la vigne, on voit que, livrée à elle-même, elle ne produirait rien ou presque rien, les soins de l'homme lui sont indispensables; elle l'en récompense largement. Faire croître et mûrir de bonne heure le bois pour que le raisin arrive à maturité avant la mauvaise saison; empêcher un excès de force végétative de détourner la sève du raisin au profit exclusif du bois; tels sont les deux points principaux que le jardinier ne doit pas perdre de vue, et qui doivent le guider dans la manière de conduire la vigne en espalier. C'est pour avoir parfaitement connu et apprécié ces faits, et pour y avoir conformé leur méthode, que les jardiniers de Thomery sont parvenus à produire un raisin sans égal en France comme raisin de table. Ni l'air, ni l'exposition, ni le sol n'ont dans tout le canton qui produit le chasselas dit de Fontainebleau, rien de particulièrement favorable à la culture de la vigne en treille; partout ailleurs, les mêmes soins produiraient sans doute les mêmes résultats. Le but de la culture de la vigne en espalier n'est pas d'avoir le plus de raisin possible, d'une manière absolue, mais le plus possible de bon raisin; ni le jardinier qui vend ses produits, ni le jardinier amateur n'ont intérêt à sacrifier la qualité à la quantité, puisqu'un kilogramme de bon raisin en vaut deux ou trois de raisin médiocre.

§ II. — Multiplication de la vigne

Les diverses variétés de vigne ne se reproduisent pas identiques par leurs pepins; il est probable que des semis répétés et suivis avec persévérance donneraient, par les croisements hybrides, des variétés précieuses propres à remplacer une partie de celles que nous cultivons pour la table, et surtout à permettre à la culture de la vigne en treille de s'étendre aux contrées qui, comme le nord de la France et une partie de la Belgique, ne connaissent en fait de raisin que du verjus, faute de posséder des variétés à la fois bonnes et précoces, car nos raisins très précoces sont de qualité médiocre. Un des plus honorables soutiens de l'horticulture en France, M. Vibert (de Maine-et-Loire), a commencé à ce sujet des expériences dont le succès est désiré par tous les jardiniers et tous les vignerons.

On élève rarement la vigne en pépinière, à moins que ce ne soit dans le but de former des collections. Une bonne manière d'établir une plantation en espalier, c'est de planter des boutures de bonne espèce; les plants enracinés obtenus de marcotte donnent une jouissance plus prompte.

§ III. — Choix et préparation du terrain : plantations.

Une terre à la fois fraîche et fertile donne à la vigne une rapidité de croissance, un luxe de végétation, une abondance de produits, dont aucune autre plante cultivée n'approche; mais le raisin est sans saveur. S'il appartient à une variété recherchée, il perd les qualités recommandables de cette variété. La vraie terre à raisin doit être parfaitement égouttée, propre à retenir, non pas l'humidité, mais la chaleur. Lorsqu'elle est froide et compacte, il faut l'amender avec du sable, de la terre sablonneuse et quelques plâtras concassés avant d'y planter la vigne au pied de l'espalier.

On choisit pour boutures des sarments de $0^{m},60$ à $0^{m},80$ de longueur, en leur laissant au talon une crossette de bois de deux ans. La longueur des sarments plantés n'est point, au reste, ce qui importe le plus; ils peuvent parfaitement reprendre avec deux ou trois yeux seulement en terre, pourvu qu'ils aient deux