naire, le jardinier doit rester en délibération, sa serpette à la main, avant d'avoir examiné comment il convient de tailler ou de conduire un sarment, cette hésitation n'est plus possible, par la méthode de Thomery; la besogne est toute tracée; il n'y a plus qu'une marche certaine et régulière à suivre, sans s'en écarter, pour atteindre le but de toute taille rationnelle, c'est-à-dire pour concilier la bonne qualité et l'abondance du fruit avec la conservation des ceps et l'égale répartition de la sève dans toutes leurs parties. Si, par cette méthode, l'espalier de vigne est lent à se couvrir, il faut considérer qu'une fois établi, il n'en est point d'aussi productif, car les coursons se trouvent répartis avec une égalité parfaite sur les cordons qui couvrent le mur en entier, sans y laisser aucun vide. La méthode ordinaire donne plus tôt une pleine récolte et couvre plus tôt le mur; mais, comme on a laissé les cordons s'étendre à leur gré et s'allonger outre mesure, les coursons y sont dispersés çà et là; de grands espaces ne produisent rien; la sève se portant toujours aux extrémités, abandonne ou laisse languir les points intermédiaires; le cep ayant trop de branches, et par conséquent trop de fruits à alimenter, ne peut jamais donner que des produits médiocres; tant de désavantages font plus que compenser une légère perte de temps, il n'y a même pas lieu de discuter la supériorité de la taille à la Thomery, elle est trop évidente. Quoique ces procédés soient connus et pratiqués depuis bien des années, il ne faut pas s'étonner qu'ils soient à peine sortis des trois ou quatre communes où se récolte le raisin vendu à Paris sous le nom de chasselas de Fontainebleau, puisque les jardiniers les plus éclairés, confirmés dans leur opinion par celle de plusieurs auteurs dignes à d'autres égards de leur confiance, croyaient, et croient encore, cette manière de tailler et de conduire la vigne propre exclusivement à ce canton, dont le sol et l'exposition sont à leurs yeux les seules causes réelles de la qualité supérieure de leur chasselas. M. Lelieur a victorieusement combattu ce préjugé, qui doit finir par tomber devant des expériences après lesquelles le doute n'est plus permis.

La contexture du bois de la vigne diffère essentiellement de celle du bois des autres arbres fruitiers; elle n'a presque pas d'aubier apparent; le centre des sarments à retrancher chaque année est occupé par un large canal médullaire qui ne supporte pas le contact de l'air atmosphérique. Ainsi, tandis qu'une branche de pommier, par exemple, rabattue tout près d'un œil à bois, se prolonge par le développement de cet œil, sans éprouver d'autre dommage qu'une plaie promptement cicatrisée quand la coupe a été bien faite, le sarment de la vigne, rabattu tout près de sa bourre, meurt sur une certaine longueur et détermine la mort de la bourre elle-même. On voit combien il importe de laisser une distance suffisante entre la bourre et la coupe; cette distance peut être sans inconvénient de $0^m,03$, et ne doit pas être moindre de $0^m,02$. Par ce moyen, si la coupe, faite avec le plus de soin, avec la lame la mieux affilée, ne peut empêcher le contact de la moelle et de l'atmosphère de faire mourir une longueur d'un et quelquefois deux centimètres du sarment, du moins la mort n'arrive pas jusqu'à l'œil, et la végétation de la vigne n'en est pas troublée.

§ V. — Ebourgeonnement.

Les principes de l'ébourgeonnement de la vigne sont les mêmes que ceux de l'ébourgeonnement du pêcher; dans l'un comme dans l'autre de ces deux végétaux, on ne doit laisser de bourgeons que ce que le sujet peut raisonnablement en nourrir; on doit bien se garder surtout d'exiger de la vigne, par une avidité inconsidérée, des récoltes trop abondantes, prises aux dépens des récoltes à venir; le développement des bourgeons de remplacement est, pour la vigne comme pour le pêcher, l'objet essentiel de l'ébourgeonnement. Cette opération doit être reprise à plusieurs fois, d'abord quand les bourgeons ont acquis une longueur de $0^m,15$ à $0^m,20$, puis, successivement, à mesure que l'état de la végétation en fait sentir le besoin. Les vignes taillées et conduites à la Thomery ont rarement besoin d'être ébourgeonnées; la sève est si également distribuée, et le nombre des bourres sur les coursons est en rapport si exact avec la vigueur de chaque cep, que l'équilibre se maintient de lui-même. Quand l'ébourgeonnement est jugé nécessaire pour une vigne en espalier à la Thomery, on ne supprime jamais le bourgeon en totalité; on lui laisse un talon muni de sa dernière feuille; ce talon ne se retranche qu'à la taille d'hiver. Indépendamment des bourgeons, il naît dans l'aisselle des feuilles de petits sarments, qui sont, à proprement parler, les *bourgeons anticipés* de la vigne; les jardiniers les désignent sous le nom d'*ailerons* ou *entre-feuilles;* ils doivent être supprimés à mesure qu'ils se montrent. Dans les premiers temps de leur croissance, ils adhèrent fort peu au sarment qui les porte; il suffit de les tirer de haut en bas pour les détacher.

On surveille avec la même attention la croissance des vrilles ou longs filaments de la vigne qui, s'accrochant en spirale à toutes les branches qu'ils peuvent atteindre, finiraient, s'ils étaient livrés à eux-mêmes, par faire de la vigne une masse végétale impénétrable. Ils ont, en outre, l'inconvénient beaucoup plus grave de détourner à leur profit la sève destinée à l'alimentation du raisin qu'ils exposent à couler. Les vrilles de même que les bourgeons ne se suppriment pas au niveau de l'écorce; il est bon de leur laisser un talon de quelques millimètres de longueur.

§ VI. — Pincement.

Si l'on abandonnait à leur végétation naturelle les bourgeons conservés sur une vigne régulièrement conduite, ils ne tarderaient pas à