

Les observations de Joseph-François Luder (1763-1830)

sur le travail des vignes et la manipulation des vins

publiées

avec une introduction, des notes et un glossaire

par

Jean NICOLLIER

Introduction

On trouve dans le fonds Luder, conservé aux Archives cantonales, à Sion, un petit cahier (12 × 20 cm) de 22 fol. qui contient des « Observations sur le travail des vignes » et des « Observations sur la manipulation des vins ».

Ce cahier est de la main de Joseph-François Luder (1763-1830), de Sembrancher, qui occupa diverses magistratures dans l'Entremont : vice-président du dizain de 1802 à 1810 et de 1823 à 1827, grand châtelain de 1814 à 1816¹ ; mais Luder exerce surtout la profession d'agriculteur ; à l'instar de ses compatriotes, il possède des vignes dans la région de Fully et, comme en témoignent ses « Observations », il leur porte un intérêt particulier.

On ne peut pas dater de façon précise le manuscrit ; tout au plus peut-on affirmer qu'il est postérieur à 1800.

Le texte est divisé en deux parties, chacune pourvue d'un titre, soit « Observations sur le travail des vignes » pour la première et « Observations sur la manipulation des vins » pour la seconde. Un complément à la deuxième partie est, pour des raisons d'espace disponible, placé avant la première partie. La rédaction est continue, autrement dit sans alinéa.

Les « Observations sur le travail des vignes » concernent principalement la culture en versannes et la multiplication de la vigne par provignage et mar-

¹ La Vie de Louis-Antoine Luder, prévôt du Grand-Saint-Bernard (1775-1803), écrite par le chanoine J.-J. Balet et publiée par André Donnet, dans *Vallesia*, t. XVII, Sion, 1962, pp. 169-170, annexe : « La parenté du prévôt Luder ».

cottage. Elles accordent aussi une assez large place à la construction des murs et à l'installation des treilles. Elles sont brèves et impératives quant au choix du cépage et fournissent quelques conseils pour l'organisation du travail.

Elles décrivent, sans aucun doute, les techniques du métier de propriétaire-vigneron, tel qu'il est pratiqué et vécu par J.-F. Luder, à Branson. Dans ce sens, elles constituent une œuvre originale.

Les « Observations sur la manipulation des vins » exposent des procédés nombreux autant que variés sur la vinification classique des blancs et des rouges, le transvasage et la clarification des vins, les soins à donner aux vins aigres et aux vins vieux, le nettoyage des tonneaux altérés. Elles décrivent un appareillage compliqué pour le transvasage automatique et à l'abri de l'air. Elles touchent aux sujets suivants : brantage, vins mousseux, vins liquoreux, mise en bouteilles, amélioration des moûts et des vins, compositions à base de vin, piquette, cidre...

Dans ses développements œnologiques, Luder se réfère à Rozier et à Bouillon. Il s'agit du Cours complet d'agriculture ou Dictionnaire universel d'agriculture de l'abbé Rozier, publié de 1781 à 1798. Le tome X, paru en 1798, cinq ans après la mort de Rozier, et rédigé par Chaptal, contient les articles vigne et vin. On constate en effet que la moitié, sinon davantage, des « Observations sur la manipulation des vins » sont tirées du tome X de ce dictionnaire, plus précisément de l'article vin. La preuve en sera fournie dans les notes explicatives du texte, introduites par le sigle DUA, 10 (Dictionnaire universel d'agriculture, tome X).

Les « Observations » de Luder n'ont rien de commun avec les recettes presque contemporaines de l'abbé Fardel², curé d'Ayent, hormis quelques indications de portée générale.

Pour éditer le texte des « Observations... », nous avons procédé de la manière suivante :

Le texte est découpé en paragraphes, précédés d'un numéro d'ordre et pourvus d'un sous-titre, l'un et l'autre placés entre crochets carrés. Le complément, qui, dans le carnet, avait trouvé refuge avant la première partie, est maintenant remis à sa place parmi les problèmes de vinification, dans les paragraphes 68, 69 et 70.

Les graphies fluctuantes et bizarres de l'auteur, du reste usuelles à l'époque, sont maintenues. Toutefois, nous commençons les noms propres par une majuscule ; nous résolvons les sigles et abréviations pour les mots batz, écu petit et livre ; nous pourvoyons le où adverbe de l'accent.

Finalement, nous joignons au texte un glossaire, établi avec le concours de M. Ernest Schüle, rédacteur en chef du Glossaire des patois de la Suisse romande, à qui nous exprimons ici notre reconnaissance. Le glossaire explique les mots et expressions techniques, les termes et idiotismes ressortissant au patois et au français régional et renseigne sur les mesures en usage en Valais.

² J. Nicollier, *Le vin, ses sous-produits et les raisins dans un recueil de recettes* (1825) de l'abbé Fardel, curé d'Ayent, Sion, 1963, 36 p. (*Les Propos de l'Ordre de la Channe*, 6).

Observations sur le travail des vignes

[1. *Versannes, terrage, marcottage.*] Le meilleur moyen pour bien enfoncer une vigne et la rendre fertile, c'est de la travailler par motte, soit par versannes. Le mieux encore, c'est lorsqu'on peut sortir de la terre neuve de 6 à 20 pieds profond et surtout lorsqu'on est dans le voisinage de quelques murgaires pour avoir des pierres pour remplir la fosse ou versanne¹ d'où on a sorti la terre. Par ce moyen, on a plus de terre à repandre par la vigne pour la bien abreuver.

On a ensuite un autre avantage, ayant toujours des jeunes ceps à coucher contre la motte, qui poussent avec plus de vigueur moyennant bien bumanter les versannes avec du terron ou fumier quelconque. On peut encore faire la 2^e ou 3^e année des sauts de chiens contre ces mottes, qui produisent beaucoup de vin et s'étendent fort loin lorsqu'on vient à les coucher.

[2. *Echallas.*] Dans les terrains en pente rapide comme aux Seyes², il faut avoir soin de mettre des échallas à chaque pointe dans les versannes pour pouvoir les reconnoître lorsque la terre s'éboule. On devrait mettre des échallas à toutes les jeunes ceps dans toutes les vignes ainsi que pour soutenir les jeunes archets.

[3. *Versannes.*] Dans les terrains en pente rapide, il faut avoir soin d'enfoncer les versannes au fond lorsqu'on les commence afin de les conduire suivant l'inclinaison du terrain, afin de ne pas degarnir de terre les murailles au sommet de la versanne qu'il convient de tenir large pour que la terre des mottes qui tombent n'étouffent pas les pointes.

[4. *Versannes et murs.*] Il faut commencer à la grande vigne des Seyes une muraille, au milieu de chaque table dans les versannes, qu'on continueroit à mesure qu'on creuseroit les mottes et qu'on élargiroit les versannes. Il ne faudroit fossorer les vignes des Seyes les plus rapides que chaque cinq ou six ans une fois. Il faudroit les paller chaque trois ans alternativement, chaqu'année un tiers ; c'est à dire que dans une table où il y a 6 versannes, on pourroit tous les ans en paller deux ; on peut par ce moyen faire les murailles insensiblement à mesure qu'on trouve des pierres en provagant.

[5. *Murs.*] En faisant les murailles, on mettroit des clefs en bois de chataignier à 3 pieds de distance ; on mettroit des bois en long au fond du mur reposant sur les clefs posées au fond du mur sur le béton. A 3 pieds plus haut, on mettroit d'autres clefs sur lesquelles on mettroit d'autres bois en

¹ Ici le mot est impropre ; il s'agit d'une fosse profonde d'où l'on a extrait de la terre.

² Lieu-dit, coteau en forte pente immédiatement au levant du village de Branson, commune de Fully.

long reposant sur les clefs qui entrent en terre sur le derrière du mur, retenues avec des forts piquets plantés en terre. Après avoir traversé les clefs au devant du mur, il y auroit des clavettes qui passeroient à travers les clefs pour contenir les bois posés en long ainsi que les pierres du mur, qui subsisteroit plus longtems par ce moyen.

[6. *Echallas.*] Pour que les échallas durent plus longtems, il faudroit charbonner à la pointe qui entre dans terre ou faire cuire la pointe dans l'huile siccative ou suif ou poix noire ou autre graisse ou resine. Des échallas de chatagnier ou de chêne dureroient plus longtems qu'en melaize.

[7. *Versannes et murs.*] Il faut applanir les terrains trop rapides avec des murs et donner de la pente aux terrains plats lorsque le local le permet. Dans les vignes rapides, quand on n'a pas assez de pierre pour faire des murs pour applanir le terrain, il faut laisser des grosses mottes en faisant les versannes qui seront moins rapides en les coupant par 2 ou trois escaliers d'une versanne au dessus de l'autre, en attendant qu'on trouve des pierres dans la motte à mesure qu'on élargit les versannes pour pouvoir appliquer les pierres contre ces mottes ou escaliers.

[8. *Diverses façons de marcotter.*] Pour vite multiplier une vigne, c'est de faire beaucoup de saut de chiens ; ou bien laisser deux ou trois serments un peu long qu'on garnit de terre autour, ce qui fait pousser plusieurs serments qui serviront à faire des sauts de chiens l'année d'après. On peut encore essayer de laisser un serment un peu long, on enleve quelques boutons le long du serment, on continue d'allonger l'année d'après, qu'on peut ensuite coucher comme un saut de chien.

Quand on veut changer de plan dans une vigne, on peut faire plusieurs saut de chiens du plan qu'on se propose de mettre. L'année d'après, on coupe ces sauts de chiens qui fournissent des plançons, enracinés pour mettre dans les vignes qu'on veut changer par ce moyen. Ces chapons enracinés réu[ss]issent et ne manquent jamais quand ils ont pris ; on les couche ensuite. On peut prendre ce moyen pour multiplier le muscat pour en faire un tonneau d'un septier ou deux.

[9. *Fumure, terrage.*] Il faut avoir soin de bien bumanter les provins ainsi que les vercouis toutes les années et bien abreuver de terre toutes les treilles. Il faut paller chaque année la terre sur les murs des vignes rapides pour les decharger et remonter la terre et donner plus de facilité pour voyager en vendange avec les brentes.

[10. *Ebourgeonnement.*] Il faut faire ébourgeonner toutes les vignes au mois de may. C'est un travail fait pour le careme pour la taille et pour donner plus de vigueur et de force pour mieux nourrir le raisin et façonner les ceps.

[11. *Echallas.*] Augmenter les échallas dans les vignes pour en mettre dans les versannes, dans la vigne pour les jeunes ceps surtout pour le goës et les archets.

[12. *Fumure.*] Se procurer assez de terron pour bumanter toutes les versannes des vignes, surtout des Seyes, pour faire pousser les jeunes ceps pour

pouvoir les coucher au fond des versannes en place des vieilles qui ne poussent pas si bien et qui demandent plus de tems pour les coucher et qu'on casse souvent en les couchant.

[13. *Echalassage.*] Les ceps un peu fort et un peu élevés ne demandent pas d'être échaladés. Il ne faut échalader que le goës. Les archets et les jeunes ceps dans les versannes et par la vigne qui sont court et près de terre peuvent être échaladés sans inconvénient parce qu'étant près de terre, les serments quoique relevés par l'échalas, le raisin est encore assez près de terre pour recevoir la chaleur qui est concentrée par la terre ; au lieu que sur les ceps élevés ayant encore leurs sermens plus élevés par les échalas, le raisin étant trop en l'air ne peut pas murir aussi facilement que s'il étoit près de terre. De sorte que les échalas sont utiles dans les gros fonds pour empêcher la pourriture ainsi que dans les vignes bien pallées à cause que la taille des ceps est près de terre ; tandis que dans les vignes mal travaillées, les ceps sont plus élevés et par conséquent les sermens élevés, les échalas ne sont point nécessaires.

[14. *Principe.*] D'après ce principe, le raisin près de terre est toujours plus mur que celui qui est plus élevé, parce que la terre rechauffe le raisin en concentrant la chaleur et l'adoucit par les rosées dont il s'imbibe.

[15. *Régler la hauteur des ceps.*] Pour tenir les ceps à la même hauteur, il faut avoir soin de raccourcir les vieilles ceps et allonger les jeunes en enlevant les fleurs ou boutons au bas et ne laissant subsister que celles qui sont au sommet. On taille court les années suivantes pour leur faire prendre de l'épaisseur et en les abreuvant bien de terre, la taille se trouve alors près de terre, qui demande d'être échaladée pour empêcher la pourriture.

[16. *Attacher les sarments.*] Il faut échalader la vigne aussitôt que le raisin a passé fleur. Si on le fait trop tard, l'échaladage est souvent plus nuisible qu'utile.

[17. *Treilles.*] Il faut changer de plant dans les treilles, enlever le goës pour y mettre de l'ervine brune, reze ou bon rouge. Pour changer de plant, il faut se procurer des plançons enracinés qu'on fait en faisant des sauts de chiens qu'on coupe l'année d'après.

Pour bien tailler les treilles, il faut enlever le vieu et laisser des pouces long sur le jeune pour qu'il puisse remplir le vuide qu'on fait en rognant le vieu bois. Par ce moyen, on fait produire d'avantage du bois et du raisin.

[18. *Epierrage.*] Avant que de paller une vigne, il faut ramasser les grosses pierres qu'il y a par la vigne de la grosseur d'une pomme ou d'une rave pour les cacher dans des creux ou derriere des murailles.

[19. *Muscat.*] Il faut multiplier le muscat pour en avoir pour un tonneau ou deux. Au moyen des plançons enracinés, on peut facilement le multiplier.

[20. *Semis.*] Il faut semer des haricots nains ou du margon autour du mazot et dans les vignes où il y a des places vuides.

[21. *Treilles.*] Lorsqu'on veut faire des treilles, il faut planter les étous et les perches avant de tailler la vigne. Par ce moyen, les ouvriers en voyant la treille faite taille[nt] en consequence les ceps et les sermens pour les allongir.

[22. *Préparation du travail.*] Quand il est possible, il est bon de préparer une année d'avance la vigne qu'on veut paller en taillant haut pour pouvoir y reprendre d'avantage de terre sur une plus grande épaisseur.

Lorsque on est trop surchargé d'ouvrage, on laisse à fossorer les places qu'on veut paller dens les vignes d'en bas.

Pour bien travailler les vignes, il faut avant de commencer le travaille parcourir toutes les vignes avec le metral et 2 ouvriers pour voir où il faut faire des versannes, des provins, des fourchettes et des sauts de chiens, tant à demeure que pour faire des plans enracinés pour changer de plan comme muscat ou bon rouge ou bonne ervine ou ervine brune ; avigner où il y [a] des places rares ; ou extirper les mauvais plans comme goës, blanchiet, mauvaise reze et fendant ; où il faut allongir les jeunes ceps et racourcir les vielles tant par le milieu de la vigne que dans les treilles ; examiner les treilles qui demandent des bois comme étaux et perches ainsi que là où on peut en faire des nouvelles ; examiner où on peut faire des versannes profondes pour sortir beaucoup de terre pour bien abreuver la vigne, là où l'on est à l'apportée de quelques murgaires pour remplir de pierres les versannes d'où l'on a extrait la terre ; dans les vignes rapides, examiner où l'on peut faire des murailles et où l'on peut prendre les pierres pour les faire ; aviser aussi au moyen de donner aux vignes, soit au terrain, une pente du coté du couchant qui est la plus favorable au raisin pour avoir du bon vin.

Ce que l'on peut faire aisement pour bien travailler les vignes.

[23. *Comptes.*] Il faut mettre :

150 à 160 journées à 3 batz chaque font 24 écus petits et 1 batz de plus au metral, ce qui fait en tout 25 écus petits ;

4 semaines à 5 ou 6 jours par semaine à 8 ouvriers font 160 journées, soit 20 journées chaque ouvrier ;

ou 176 journées, ce qui feroit 22 journées chaque ouvrier ;

à supposer encore 180 journées, ce qui feroit 28 écus petits ;

2 semaines à 6 jours chaque feroit 12 journées, à 8 ouvriers feroit 96 journ[ées] et 2 semaines à 5 jour[nées] feroit 10 journées, à 8 ouvriers feroit 80 journ[ées], [d'où un total de] 176 journées.

2 semaines à 6 j :	12	
2 dittes à 5 :	10	[×] 154 à
	22 jours	4 batz
	[×] 7 ouvriers	616
	154	

II

Observations sur la manipulation des vins

[24. *Vins blancs.*] Pour rendre les vins blancs plus capitueux et plus doux et plus blancs, il faut le presser en venant de la vigne ou du moins le soutirer de la cuve sans le laisser fermenter longtems. Ils conservent mieux leur couleur blanche et le vin est plus doux et plus capitueux.

Pour empêcher que les vins blancs perdent leur couleur blanche, c'est de les brenter fortement et ensuite les clarifier avec les œufs en mettant le blanc avec le jaune et la coquille, bien debattu le tout ensemble qu'on verse dans le tonneau et qu'on remue bien avec un baton qui a un bout de chaîne de fer à son extrémité ou un linge comme un mouchoir ou une petite serviette, pour bien demêlés les œufs dans le vin ; 8 à 10 œufs suffisent pour un tonneau de 5 à 6 septiers.

On pourroit le transvaser 3 à 4 fois depuis la St Martin jusqu'au printemps avant les chaleurs, en le clarifiant chaque fois qu'on le transvase. Le gout du brand se dissipe et s'enleve par le moyen des œufs qui ont la force d'absorber le soufre du brand.

[25. *Essai pour enlever le goût de soufre.*] On pourroit essayer, pour enlever le gout du brand au vin brenté, c'est de cuire des œufs durs. On enleve la coquille, on les enfille dans une fiscelle pour les introduire dans le vin dans un tonneau. On y met une petite pierre pour faire descendre les œufs dans le vin. L'œuf a la vertu d'attirer le soufre repandu dans le vin. Il faut faire plusieurs essais pour savoir combien il en faut pour un tonneau de 4 à 5 septiers et comment les œufs doivent être préparé, s'il ne faut que le blanc d'œuf ou tous les deux ensemble.

[26. *Vins rouges.*] Pour faire un bon vin rouge, c'est d'égrainer le raisin et le bien fouler et augmenter le marc et diminuer le liquide soit en faisant évaporer le mout à $\frac{1}{2}$ au $\frac{1}{3}$ ou au $\frac{1}{4}$; ou en le pressant une partie tout frais en venant de la vigne pour faire du vin claret ou grisé, on prendroit le marc de ce vin pour le joindre dans une cuve où il y auroit des raisins égrainés. On y mettroit un fond mobile sur le marc contenu avec des morceaux de bois pour empêcher que le marc ne se souleve par la fermentation, afin de tenir le marc toujours plongé dans le vin. On fermeroit la cuve et on boucheroit le trou supérieur avec des feuilles et une pierre plate dessus. On laisseroit fermenter ce vin jusqu'au mois de mars pour le presser alors. Il n'y a que la pellicule du raisin qui puisse donner de la couleur au vin rouge, qui se détache lorsque l'esprit de vin commence à se former, qui a la force de dissoudre la couleur ; et ce n'est qu'autant que toutes les graines sont bien écrasées qu'on peut obtenir une couleur bien foncée. Pour rendre le vin encore meilleur, on pourroit joindre 2 à 3 livres de tartre édulcoré au mout par septier. Ce vin

rouge approcheroit du vin de Montferrat³ par sa douceur et sa couleur foncée. On pourroit dessecher le raisin au soleil ou [dans] une etuve.

On égraine le raisin avec une fourche triangulaire dans un large seau. On met ensuite le raisin dans une tremouille garnie au bas de deux cylindres en bois unis ou cannellés qui écrasent bien les raisins, ou bien dans une autre machine qui est comme un moulin à café garnie de cloux ou chevilles en bois. Ou bien on foule le raisin dans une fouloire qui a son fond comme un crible en osier ou en file de fer pour laisser passer les graines de raisin dans la cuve à mesure qu'on le foule, ou simplement dans une grosse brente ronde contenant 4 à 5 Brentées. On verse la vendange dans cette grosse brente qui a, au bas, un petit robinet pour laisser écouler le mout à mesure qu'on foule. On porte ensuite la vendange dans la cuve ou, si on veut separer le bois, on la met sur un crible en fil de fer posé sur la cuve.

[27. *Vin liquoreux, vin forcé.*] Pour faire un vin blanc liquoreux comme muscat, fendant, reze ou ervine ou malvoisie, il faut presser le raisin en venant de la vigne. On le feroit évaporer à un feu de braise pour le bien écumer et le reduire au $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$ à la $\frac{1}{2}$ ou au $\frac{2}{3}$. On le verseroit dans un tonneau bien rempli, le bondon couvert de feuille[s] et d'une pierre plate.

On pourroit essayer de le forcer en remplissant le tonneau au $\frac{3}{4}$, ou au $\frac{2}{3}$, et mettre le bondon qui sera contenu par une barre de bois appuyée contre la voute de la cave. On pourroit essayer de transvaser ce vin la 1^{ere} année 3 à 4 fois en le clarifiant chaque fois, et laisser ensuite tranquille 2 ou 3 ans avant de le mettre en bouteille ; essayer de le laisser tranquille pendant un an avant de le transvaser.

On pourroit aussi essayer de dessecher le raisin au soleil ou dans une étuve en place de l'évaporer⁴. Ou bien ajouter au mout depuis 2 à 3 livres jusqu'à 10 livres par septier de tartre édulcoré. En mettre 4 livres avant la fermentation et 2 livres à chaque transvasation ; on en feroit trois durant l'hyver.

[28. *Vins de bouteilles.*] Adopter pour principe de ne jamais mettre du vin de l'année en bouteille avant de l'avoir transvasé 3 à 4 fois et l'avoir bien collé chaque fois pour le rendre clair et limpide pour le bien debarrasser de sa lie qui dépose dans les bouteilles.

[29. *Transvasage.*] Il faut autant qu'il est possible transvaser par un tems clair et serein sans vent ni brouillard, depuis la St-Martin à Pâques.

[30. *Logement du vin.*] Adopter pour principe de mettre le vin de troillon dans des gros tonneaux pour le transvaser dans des petits tonneaux pour les voiturer plus facilement.

Il vaut mieux avoir des gros tonneaux de la contenance de 20 à 40 septiers ayant 4 à 6 cercles de fer avec une large ouverture pour retirer la vendange pour la mettre sur le pressoir, au lieu de cuves à deux fonds. Ils sont

³ Région viticole du Piémont (Italie).

⁴ DUA, 10, pp. 325-326 : «...on peut parvenir au même but en faisant dessécher le raisin au soleil, ou l'exposant, à cet effet, dans des étuves... »

plus comodes pour y mettre du vin dans les années de grosse recolte. On les dresse pour y mettre la vendange et on les couche pour y mettre du vin.

[31. *Vin pétillant.*] Il ne faut jamais transvaser un vin de l'année qui a sa fermentation insensible⁵ achevée, parce qu'il perd tout le capitueux et ne peut en reprendre par la même raison que sa fermentation insensible est finie, sauf en les recapellant avec du vin nouveau bien éclairci pour lui redonner du capitueux.

[32. *Brantage.*] On peut brenter les vins de 3 facons : en brulant les feuilles de brand dans le tonneau avant de le remplir ; ou en brulant du brand par le soupirail en vidant le tonneau qui aspire la fumée du soufre ; ou en brentant du vin nouveau ou bourru dans un tonneau destiné pour cet objet dans lequel on brule du brand à plusieurs reprises à mesure qu'on le remplit, en roulant le tonneau chaque fois qu'on ajoute du brand et du vin jusqu'à ce qu'il soit rempli. Pour brenter du vin avec du vin bourru qui a été brenté, on en met qu'une bouteille ou deux dans un tonneau de 4 à 5 septiers, ce qui se connoît par divers essais qu'on feroit pour connoitre quelle est la proportion qu'il en faut.

[33. *Vins mousseux.*] Pour faire un vin mousseux à l'imitation du Champagne, il faut le presser frais, le transvaser 3 à 4 fois en 9^{bre} et le bien clarifier chaque fois et le mettre aussitot en bouteille bien goudronnée.

[34. *Appareillage.*] Pour transvaser les vins, on se sert de divers instrumens.

Du syphon, en élevant les tonneaux qu'on veut vider avec un balancier pour que le vin puisse passer par le moyen du syphon d'un tonneau à l'autre sans prendre d'air.

Ou bien avec un soufflet qu'on pose sur le tonneau à remplir pour aspirer l'air du tonneau pour attirer le vin ; on fait aboutir le canon, soit le tuyau du soufflet, qui est en fer blanc, par un coude qu'on lui fait faire et qui aboutit au bondon du tonneau à vider. Il y a un trou sur le coté du bondon qui n'entre pas dans le tonneau pour recevoir le tuyau du soufflet. Il y a une soupape en cuir au dessous du trou du bondon qui entre dans le tonneau. Cette soupape sert à ne pas laisser sortir du tonneau l'air que le soufflet a chassé pour presser le vin et l'obliger à sortir pour passer à l'autre tonneau à remplir par un tuyau en fer blanc ou en cuir par où le vin passe. Le même soufflet sert doublement à presser le vin dans le tonneau à vider et à aspirer l'air et le vin dans le tonneau à remplir. Si les tonneaux sont un peu éloignés, il faut se servir de deux soufflets, l'un pour aspirer et l'autre pour presser le vin.

On peut encore se servir d'une pompe en fer blanc, soit aspirante soit foulante, garnie d'un tuyau d'aspiration qui descend dans le tonneau jusqu'au dessus de la lie.

Pour conserver la couleur du vin, il faut placer la boete à 3 reprises : à $\frac{1}{3}$ du tonneau, au milieu et au fond.

⁵ *DUA*, 10, p. 347 : « Le vin... fermente encore : mais comme le mouvement en est moins tumultueux, on a appelé cette période de fermentation, *fermentation insensible*... »

[35. *Vins rouges.*] Pour rendre les vins rouges plus foncés en couleur ⁶, on se sert de baie de sureau, des mures, cerises noires, drapeaux de tournesol ou des embrunes. On fait faire plusieurs bouillons à ces drogues avec du vin rouge p[ou]r obtenir la couleur qu'on desire.

[36. *Vins de et en bouteilles.*] Pour bien conserver les vins en bouteilles, il faut qu'ils soient bien clair[s] et limpides, si c'est un vin de l'année, et avoir été transvasé 3 à 4 fois pendant l'hiver avant les chaleurs et bien clarifié à chaque transvasation. Si c'est un vin de liqueur, il faut qu'il soit vieux de 2 à 3 et 4 ans et avoir été transvasé plusieurs fois la 1^{ère} année et bien collé. Il faut que les bouteilles soient fortes, les bouchons sains bien goudronnés et fiscellés. Il faut conserver les bouteilles dans le sable dans des caveaux au dessous du sol de la cave pour les mettre à l'abri des chaleurs et dans un lieu bien frais.

[37. *Vins mousseux.*] ⁷ Essayer de faire du vin mousseux, à l'imitation du vin de Champagne, en le soutirant de la cuve avant qu'il aye fermenté. Le transvaser 3 à 4 fois durant l'hiver en le clarifiant chaque fois qu'on le transvase. Transvaser 4 fois dans le courant de novembre et le clarifier chaque fois et le mettre en bouteille avant que la fermentation soit finie. On le mettrait pour lors en bouteille[s] fortes avec des bons bouchons bien goudronnés et fiscellés. Il faut tenir ce vin dans un lieu frais dans un caveau plus bas que la cave.

[38. *Vins rouges.*] Pour donner un peu de pointe à un vin rouge matériel et un peu fat, c'est d'y joindre 3 à 4 pots par septier du vin grisé ou du bon vin blanc de Martigny ou de Fully.

[39. *Amélioration.*] Pour améliorer les vins, on peut, d'après les expériences de Bouillon joindre 15 à 20 livres tartre édulcoré par muid ⁸ soit 8 septiers de mout, ce qui fait 2 à 2^{1/2} livres par septier. D'après celles de Rosier, on peut joindre une livre miel sur 200 livres de mout soit 3 septiers ⁹. D'après une autre expérience de Bouillon ¹⁰, sur 500 pintes de mout on met 10 livres cassonade et 4 livres crème de tartre. La fermentation a duré 48 heures de plus que celle du mout d'un vin ordinaire. 500 pintes de 3 quartettes chaque font 375 pots soit 12 septiers 15 pots.

⁶ *DUA*, 10, p. 354 : « 2^o à colorer le vin par l'infusion des pains de tournesols, le suc des baies de sureau, le bois de campêche, le mélange d'un vin noir et généralement grossier. »

⁷ A l'examen du manuscrit, on constate que la troisième phrase du paragraphe est une adjonction par laquelle l'auteur précise le contenu de la seconde : durant l'hiver = dans le courant de novembre.

⁸ *DUA*, 10, p. 324 : « Bullion faisait fermenter le jus des treilles de son parc de Bellejames en y ajoutant quinze à vingt livres de sucre par muid... ». Luder a commis un lapsus.

⁹ *DUA*, 10, pp. 324-325 : « Rosier a proposé... d'améliorer les vins par l'addition du miel dans la proportion d'une livre sur deux cents de moût ».

¹⁰ *DUA*, 10, p. 316 : « Sur cinq cents litres de moût (500 pintes), cinq kilogrammes de cassonade (10 livres) et deux kilogrammes de crème de tartre, la fermentation s'est bien établie et a duré quarante-huit heures de plus que dans les cuvées qui ne contenaient que le moût simple ».

[40. *Soins aux tonneaux, correction du vin.*] Pour conserver les tonneaux vuides dans les années de dizettes, c'est de les bien brenter de tems en tems ; et lorsqu'on veut s'en servir, on évente le tonneau pour laisser sortir l'odeur sulfureuse et on le rince bien avec de l'eau et ensuite avec du mout ou du vin tout bouillant. On peut encore bruler du bois de genievre pour desecher le tonneau et bruler ensuite un verre d'eau de vie, et le bien boucher pour que l'air crud et humide de la cave ne puisse le penetrer pour lui communiquer une odeur de moisi.

Quand on veut mettre du vin dans un tonneau qui a contracté une mauvaise odeur, il faut l'étuver avec de l'eau bouillante salée dans laquelle on peut ajouter quelques épiceries ou aromates come coriandre, canelle, citron, iris de Florence, anis ou tout autre aromates ou épicerie, et l'étuver à plusieurs reprises jusqu'à ce que le tonneau n'aye plus d'odeur desagréable.

On pourroit étuver les tonneaux avec de l'eau chargée d'acide carbonique, sulfurique, nitrique, muriatique oxigené¹¹. En place de sel, on peut se servir d'alun calciné qui est meilleur.

On corrige le gout de fut par l'eau de chaux saturée.

On peut se servir du houblon pour étuver, ainsi que le mout tout bouillant qu'on emploie après les étuves faites avec l'eau salée, alunée ou le houblon.

On pourroit aussi essayer de mettre dans un tonneau gaté de la terre calcaire bien seche dont on le rempliroit, et on la laisseroit quelque tems pour qu'elle puisse absorber tout le mauvais gout ou odeur du tonneau.

On peut encore étuver les tonneaux avec de la chaux vive qu'on fait fuser dans le tonneau avec de l'eau. On bouche bien le tonneau qu'on remue bien en le roulant pour que la chaux se fuse avec tant soit peu d'eau qu'on a introduit. On ajoute de l'eau de tems en tems en petite quantité et on le remue ainsi de suite à plusieurs reprises pendant que la chaux a de force.

On corrige les vins qui ont un gout de fut avec l'eau de chaux pour les vins nouveaux ; les vins foibles, avec l'acide muriatique oxigené.

Essayer de dissoudre de la pierre, soit tartre de tonneau, et bien charger la dissolution et la mettre cristalliser dans un tonneau de vin qui n'a pas du tartre, ce qui bonifieroit peut être les tonneaux.

On peut aussi enlever le gout de moisi à un tonneau en le frottant bien avec des feuilles de noyer toutes verdes et fraiches. On peut aussi essayer avec des feuilles de pecher. On étuve après le tonneau avec l'eau salée et le mout bouillant en dernier lieu.

[41. *Clarification.*] Pour éclaircir un vin qui veut refermenter en printems aux 1^{eres} chaleurs, c'est d'y mettre deux quarterons d'eau sur un tonneau de 3 à 4 septiers. On peut prendre de l'eau trouble de la Drance avec du sable, ce qui l'éclaircit plus vite, ou plonger le tonneau dans un courant d'eau ou dans un puit durant 48 heures.

On peut encore clarifier les vins nouveaux avec les coupeaux de fayard ou des petits cailloux ou du sable, ou 8 à 10 œufs pour un tonneau de 5 à 6

¹¹ *DUA*, 10, p. 360 : « Willermoz a proposé l'eau de chaux, l'acide carbonique muriatique oxygéné pour corriger le goût du fût qui appartient au tonneau ».

septiers, ou avec de la colle de poisson, du lait ecremé, du riz ou de l'amidon dissout dans l'eau chaude ou froide, ou gomme arabique en poussière ou dissoute dans l'eau ¹².

On peut essayer divers rappés ¹³ pour clarifier et donner de la force au vin. En remplissant un tonneau de marc de vin pressé, ou des graines de raisin rouge mêlés avec des sermens de vigne par couche alternative. Ou, ce qui vaut encore mieux, c'est de remplir un tonneau de raisins foulés tout frais en venant de la vigne, soit blancs soit rouges. Ce rappé sert durant 2 à 3 ans à maintenir les vins clairs, moyennant d'avoir soin de tenir le tonneau toujours rempli de vin à mesure qu'on en soutire.

[42. *Vins mousseux.*] On peut faire mousser un vin dans les bouteilles en ajoutant 2 à 3 grains d'orge ¹⁴ ou une cuillerée à café de sucre en poudre par bouteille.

[43. *Soins aux vins vieux.*] Pour rendre un vin vieux soit blanc soit rouge plus capitueux, c'est d'y ajouter 4 à 5 pots par septier du vin grisé ou du bon vin de Martigny ou de Fully, ou 3 à 4 verres de bonne eau de vie de lie par tonneau de 3 à 4 septiers. On peut encore essayer : pour donner de la force au vin vieux et lui donner du corps pour le conserver plus longtems, il faut le recapeller, soit blanc soit rouge, avec du vin nouveau, qui ne soit pas transvasé mais cependant bien clarifié, pour procurer de l'acide carbonique en y mettant 4 à 5 pots par septier. On conserveroit les vins vieux par la recapellation de 9 à 10 ans. Pour le rouge, comme il se depouille beaucoup plus vite de sa couleur en devenant vieux, il faut le recapeller avec du vin nouveau, non transvasé, de troillon. A mesure qu'on garde les vins vieux, il faut chaque année les recapeller en ajoutant un pot vin nouveau de plus que l'année précédente afin de lui donner plus de force. En supposant qu'on aye mis la 1^{ere} année 4 pots par septier, il faudra mettre la 2^{de} année 5 pots ; ainsi de suite en augmentan[t] d'un pot par année.

¹² *DUA*, 10, pp. 352-353 : « C'est presque toujours la colle de poisson qui sert à cet usage (le collage)...

« Dans les climats chauds, on craint l'usage de la colle, et pendant l'été on y supplée par des blancs d'œufs : dix à douze suffisent pour un demi-muid... Il est possible de substituer la gomme arabique à la colle... On la verse sur le liquide en poudre fine et on agite.

» Ces compositions varient à l'infini : quelquefois on y fait entrer l'amidon, le riz, le lait...

» On clarifie encore les vins et on corrige souvent un mauvais goût en le faisant digérer sur des copeaux de hêtre... Ils produisent dans la liqueur un léger mouvement de fermentation qui l'éclaircit dans les vingt-quatre heures ».

¹³ *DUA*, 10, p. 354 : « On fabrique encore dans l'Orléanois et ailleurs des vins qu'on appelle *vins rapés* et qu'on fait ou avec des raisins égrappés qu'on foule avec du vin ; ou en chargeant le pressoir d'un lit de sarments et d'un lit de raisins, alternativement ; ou en faisant infuser des sarments dans le vin. On les laisse fortement bouillir et on se sert de ces vins pour donner de la force et de la couleur aux petits vins décolorés des pays froids et humides ».

¹⁴ Dans les recettes de l'abbé Fardel, on lit, pour fabriquer du vin mousseux, « faire tenir avec une baguette huit à dix grains d'orge cru au fond d'une bouteille bouchée ». Voir J. Nicollier, *op. cit.*, p. 15.

Ce vin nouveau procure une petite fermentation insensible par la dose de lie que le vin nouveau procure au vin vieux, ce qui renforce et conserve les vins vieux.

[44. *En année d'abondance.*] Dans les années d'abondance, lorsque le vin est à bas prix, on pourroit le conserver par la recapellation ou, à ce défaut, on pourroit le convertir en eau de vie ou vinaigre ou vin de liqueur, ou en syrop ou raisinée.

[45. *Fabrication.*] ¹⁵ On pourroit encore essayer d'employer le vinaigre à faire des chaux de plomb, de cuivre, de fer, l'eau de vie à faire des vernis, des eaux de senteur.

[46. *Cidre.*] On pourroit faire une semblable speculation avec les cidres en les recapellans ou les concentrant sur le feu et les bien écumer.

[47. *Fabrication.*] Pour faire des chaux métalliques, il faut exposer le fer, le plomb, le cuivre en feuille mince dans un gros tonneau fermé dans lequel on fait arriver des vapeurs bien cœrcées du vinaigre ou d'oxigene.

Essais pour faire du verd de gris avec le marc du raisin aigre ¹⁶ qu'on a exposé à l'air en le sortant du pressoir ou de la cuve : on le met par couche alternative avec des feuilles de cuivre dans des pots de terre ; on ajoute ensuite un peu de vin ou du vinaigre foible ou vinasse qui est un vin un peu aigre ; on place les pots dans un tas de fumier de cheval en fermentation ou dans un four ou étuve où l'on entretient une chaleur convenable toujours égale.

[48. *Vin liqoreux.*] Essayer de faire fletrir le raisin sur le cep, dans l'espace de huit jours avant les vendanges lorsqu'il fait beau tems, pour faire un vin de liqueur, c'est en serrant le manche de la grappe avec une tenaille ou pince qui empeche que la seve puisse passer dans le raisin pour le nourrir, de maniere que, la seve ne nourrissant plus le raisin, le raisin se fletrit.

[49. *Goût de rafle.*] On pretend que le gout du bois que le vin a contracté en le foulant 2 fois le jour se dissipe dès que les chaleurs du printems commencent à se faire sentir.

[50. *Aromatisation.*] Essayer de mettre au fond de la cuve, vers le trou où le vin sort, avant que de la remplir de vendange, un ou deux sceaux de raisin muscat pour donner à un petit vin le gout de muscat. On pourroit essayer de faire cela pour donner au vin un gout quelconque en mettant dans un sachet diverses epiceries qu'on placeroit au fond de la cuve vers le trou ; on l'arretoit en y mettant une pierre pour le fixer près du trou ; le vin prendroit, en sortant de la cuve, le gout des epiceries qu'on auroit mis dans le sachet.

[51. *Vins rouges.*] Pour empecher le vin rouge de sentir le gout de vieu, c'est de le transvaser 3 à 4 fois en hyvers la 1^{ere} année, ou de le laisser bien

¹⁵ Paragraphe biffé par l'auteur. Voir n° 47.

¹⁶ *DUA*, 10, p. 347 : « 2° Aux environs de Montpellier, on met le marc dans des tonneaux, où on le foule avec soin et on le conserve pour la fabrication du vert-de-gris... ».

cuver avec le marc jusqu'au mois de mars, ou de tenir les tonneaux toujours bien remplis pour empêcher que l'oxygène ne rende le vin aigre.

[52. *Pour favoriser la fermentation insensible.*] Adopter pour principe, dans les années froides et humides et les vendanges tardives, de laisser les vins à Fully jusqu'à la fin d'avril ou courant de mai. Par ce moyen, ils s'adoucisent et la fermentation insensible s'achève de se faire et par ce moyen les vins sont plus doux et plus agréables que ceux qu'on a voituré en vendange.

[53. *Clarification, transvasage.*] Il faut avoir soin de clarifier et transvaser les vins durant l'hiver avant les chaleurs.

[54. *Pour la fermentation.*] On peut encore essayer d'évaporer le mout pour le concentrer et rechauffer la vendange dans les cuves pour hâter la fermentation.

[55. *Vins rouges.*] Dans les mauvaises années, on peut encore essayer d'égrainer le raisin rouge et concentrer le mout par l'évaporation ou l'addition, et bien fouler le raisin pour qu'il donne une couleur bien foncée.

[56. *Vin doux.*] Essayer de faire du vin doux en le soutirant de la cuve avant qu'il aye fermenté.

[57. *Fabrication.*] Essayer de faire un ciment avec des feuilles d'orme ou bouleau ou frêne pilée[s].

[58. *Vin - cidre.*] Essayer de mêler dans une cuve des fruits pilés comme poire ou pommes, $\frac{1}{3}$ ou $\frac{1}{4}$ sur $\frac{2}{3}$ ou $\frac{3}{4}$ de vendange qu'on laisseroit cuver jusqu'en carême, ce qui feroit un bon boire pour les ouvriers et pour le ménage. Ce vin seroit clair et le marc donneroit beaucoup d'eau de vie dans la distillation. On pourroit encore essayer de mettre parmi le marc du vin, après qu'il a été pressé, des fruits pilés, par couche alternative, qu'on laisseroit cuver dans une cuve à deux fonds jusqu'en carême pour le presser. Ce cidre seroit clair et auroit acquit de la pointe et le marc du vin rendroit davantage d'eau de vie. Essayer de faire cuire des poires ou pommes seches avec du vin ou du cidre pour extraire les parties saccharines. Essayer de faire cuire en marmelade des pommes rainettes ou pommes douces ou poires d'été avec de l'eau ou du vin ou du cidre nouveau, jusqu'à la consistance d'un syrop pour ajouter au vin p[ou]r l'adoucir.

[59. *Transvasage et couleur.*] Pour empêcher le vin de changer de couleur lorsqu'on le transvase, c'est de mettre un pot d'eau de vie de lie sur un tonneau de 4 à 5 septiers. On met l'eau de vie dans le vin quelques jours avant de le transvaser. Ce procédé empêche que le vin ne change de couleur en le transvasant.

[60. *Contre l'aigrissement.*] Essayer de tenir les tonneaux de vin rouge toujours pleins et bien complétés pour empêcher les vins de s'aigrir et surtout le vin rouge. On empêche l'action de l'air, soit de l'oxygène, d'aigrir, ce qu'on appelle prendre le gout de vieu. On peut encore corriger ce gout en le recapellant avec du vin nouveau de troillion pour lui redonner de la couleur et de la force ; on en met 4 à 5 pots par septier. On ajoute toujours un pot de

plus chaque année à mesure qu'on veut le faire vieu. Si on a mit 5 pots par septier la 1^{ere} année, on en mettra 6 pots par septier la seconde année ; ainsi de suite en augmentant un pot par année.

On peut encore ajouter, pour masquer l'acide, du tartre édulcoré, environ demy livre par septier ou tout au plus $\frac{3}{4}$ livre par septier. Avant de le boire, on peut le coller avec colle de poisson, blanc d'œuf et coquille bien debattu ou riz cuit en consistance de colle ou avec de l'amidon dissout dans l'eau tiede en consistance de colle ou bien de la gomme arabique dissoute dans l'eau en forme de colle un peu épaisse.

Pour boire un vin agréable, il faut ajouter un verre eau de vie de lie avec $\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ livre tartre édulcoré par septier ; et le clarifier en même tems en y mettant du blanc d'œuf, lait, riz ou amidon ou gomme arabique. On remue bien le vin avec un baton ayant à un de ses bouts une serviette ou une chenette de fer. On le met en perce huit jours après. Ce vin est clair, capiteux et agréable à boire.

On peut meler l'eau de vie avec le tartre edulcoré dissout dans un peu de vin et les blancs d'œuf qu'on debat bien ensemble, qu'on verse dans le tonneau et on remue aussitot le vin du tonneau avec un baton qui a un bout de linge ou chaine à son extremité. Par ce moyen, le blanc d'œuf éclairci[t] le vin et le rend clair et limpide. L'eau de vie lui donne de la pointe et le tartre l'adoucit. Le vin est pret à boire au bout de 8 à 12 jours.

[61. *Aromatisation.*] Faire un rapé avec du raisin muscat foulé pour donner au vin le gout du muscat. Essayer de faire un rapé avec du raisin foulé en venant de la vigne dans lequel on mettroit quelques epiceries, comme iris de Florence pour le vin rouge et le gingembre pour le vin blanc. Essayer de faire un rapé pour le cidre avec des pommes pilées. On pourroit joindre du tartre édulcoré dans ces rapés. On pourroit par ce moyen donner divers gouts aux vins, les adoucir et les clarifier en meme tems.

[62. *Cidre.*] Faire faire au cidre un bouillon ou deux en venant du pressoir et le bien écumer. Par ce moyen, on conserve plus longtems les cidres pour les faire vieux.

[63. *Vins rouges.*] Pour empecher le vin rouge de prendre le gout de vieu, il faut essayer de le transvaser 3 à 4 fois durant l'hyver avant les chaleurs. Essayer de le bien laisser cuver avec le marc jusqu'au mois de mars. Avoir soin de tenir les tonneaux de vin rouge toujours pleins pour empecher le contacte de l'oxigene qui le rend aigre.

[64. *Cuvage des vins blancs.*]¹⁷ On doit laisser moins cuver le vin blanc qu'il est moins sucré. On doit le laisser aussi moins cuver qu'on se propose

¹⁷ DUA, 10, p. 344 :

« 1^o Le moût doit cuver d'autant moins de temps qu'il est moins sucré. Les vins légers appelés vins de primeurs, en Bourgogne, ne peuvent supporter la cuve que 6 à 12 heures.

» 2^o Le moût doit cuver d'autant moins de temps qu'on se propose de retenir le gaz acide, et de former des vins mousseux : dans ce cas, on se contente de fouler le raisin et d'en déposer le suc dans des tonneaux, après l'avoir laissé dans la cuve, quelquefois 24 heures, et souvent sans l'y laisser séjourner. Alors, d'un côté, la fermentation est moins

de retenir le gaz acide. On doit aussi le laisser moins cuver qu'on se propose de conserver au vin une couleur blanche et conserver son parfum et son bouquet. On doit aussi laisser moins cuver que le tems est plus chaud et la masse de la vendange est plus volumineuse, et pour obtenir un vin plus agréablement parfumé.

Au contraire, la fermentation sera d'autant plus longue que le principe sucré sera plus abondant et le mout plus epais.

[65. *A essayer.*] Essayer d'ajouter du tartre edulcoré pour reduire le vin en eau de vie et de voir la proportion qu'il en faudroit mettre pour rendre le vin en eau de vie d'apres plusieurs experiences.

[66. *Vins rouges.*] Faire fermenter le vin rouge plus longtems lorsqu'il fait froid et humide et qu'on veut lui donner plus de couleur.

[67. *Pour la fermentation.*] Laisser le vin à Fully jusqu'à la fin de may lorsqu'il est dur et peu cuvé, pour achever plus vite sa fermentation insensible.

[68. *Jauger.*] Il faut avoir soin de mesurer tous les tonneaux et les marquer pour savoir combien ils contiennent.

[69. *Vin forcé.*] Recette pour faire un vin forcé. Sur 15 à 20 pots de vin mou, on met 3 à 4 pots d'eau de vie de lie, un[e] poignée de noyau d'amande, autant de noyaux de peche concassés. On joint 2 onces canelles, un bouquet d'absinthe. On laisse fermenter quelques jours apres quoi on filtre à travers le papier gris ; qu'on met ensuite en bouteilles au bout de quelques jours.

[70. *Appareillage.*] Il faut se procurer deux boetes de tonneau percée[s] sur le devant pour y introduire un tuyau de fer blanc coudé, ainsi que des tuyaux en fer blanc de deux à trois pieds de long de $\frac{3}{4}$ de pouce de diametre, qui s'emboitent les uns aux autres avec trois ou quatre coudes, dont on se serviroit en vendange pour vuider les cuves et remplir les tonneaux ainsi que pour transvaser les vins. On met une boete à la cuve et une au tonneau à remplir, pour faire entrer le vin par le bas du tonneau au lieu de l'introduire par le trou de dessus. Par ce moyen, le vin blanc conserve sa couleur et son capitueux parce qu'il ne peut pas s'evaporer, outre l'avantage qu'on ne reprend pas du vin et que la besogne s'opere de soi meme. Il faut aussi se pro-

tumultueuse ; et, de l'autre, il y a moins de facilité pour la volatilisation du gaz ; ce qui contribue à retenir cette substance très volatile, et à en faire un des principes de la boisson.

» 3^o Le moût doit d'autant moins cuver qu'on se propose d'obtenir un vin moins coloré. Cette condition est surtout d'une grande considération pour les vins blancs dont une des qualités les plus précieuses est la blancheur.

» 4^o Le moût doit cuver d'autant moins de tems que la température est plus chaude, et la masse plus volumineuse, etc. : dans ce cas, la vivacité de la fermentation supplée à sa longueur.

» 5^o Le moût doit cuver d'autant moins de tems qu'on se propose d'obtenir un vin plus agréablement parfumé.

» 6^o La fermentation sera, au contraire, d'autant plus longue que le principe sucré sera plus abondant et le moût plus épais... »

curer un sceau large d'un quart ou demy septier ayant deux fonds pour ne pas laisser evaporer le vin. Il faut aussi avoir un soufflet pour faire passer le vin d'un tonneau à l'autre.

Au moyen d'un balancier pour élever les tonneaux à deux ou trois pieds de haut, on n'auroit pas besoin ni de soufflet ni de syphon pour faire passer le vin d'un tonneau à l'autre au moyen de deux boetes qu'on mettroit au tonneau à vuidier et au tonneau à remplir ; avec quelques bouts de tuyaux en fer blanc coudés et d'autres longs qui s'emboitent les uns aux autres avec un peu de chanvre pour les serrer davantage pour qu'ils ne perdent pas, le vin se transvaseroit de lui même.

Glossaire

établi

en collaboration avec Ernest SCHÛLE

Abréviations

- Glossaire* = *Glossaire des patois de la Suisse romande*, Neuchâtel, 1924 et ss.
Pierrehumbert = W. Pierrehumbert, *Dictionnaire historique du parler neuchâtelois et suisse romand*, Neuchâtel et Paris, 1926.

Les chiffres qui suivent les mots de ce glossaire renvoient aux paragraphes du texte ci-devant.

- abreuver* (1, 9, 15, 22) : épandre une couche de terre sur la surface de la vigne, cette terre étant puisée dans la fosse de la versanne ; ainsi le niveau de la vigne s'élève peu à peu. Voir *versanne*.
- addition* (55) : addition d'une substance, de miel par exemple.
- allonger* (8), *allongir* (15, 21, 22) : prolonger l'ancien sarment par un nouveau ; prolonger les bras du cep ; prolonger le tronc.
- aplanir* (7) : diminuer la pente d'un terrain.
- apportée* (22) : à lire *la portée*.
- archet* (2, 11, 13) : sarment arqué ou recourbé sur lui-même à l'époque de la taille (*Glossaire*, I, 586 a).
- avigner* (22) : planter en vigne (*Glossaire*, II, 153 a).
- batz* (23) : monnaie de billon courante ; à l'époque, 10 batz valent 1 franc suisse et 15 batz, 1 franc français. D'après P. Reichenbach, *Les comptes personnels de P.-J. de Riedmatten, bourgmestre de Sion 1800-1804*, dans *Vallesia*, t. XIII, 1958 (cf. aussi *Glossaire*, II, 283 b).
- béton* (5) : sol très dur au fond de la fouille de fondation (*Glossaire*, II, 367 a).
- blanchiet* (22) : « blanchier », cépage blanc (*Glossaire*, II, 417 a).
- boete* (34, 70) : boîte, robinet du tonneau (*Glossaire*, II, 462 a).
- bondon* (27, 34) : trou au haut du tonneau et bouchon de bois qui le bouche (*Glossaire*, II, 488 b).
- bouton* (8, 15) : bourgeon (*Glossaire*, II, 698 b).
- brand* (24, 25, 32) : « brant » ; feuille de brant = feuille enduite de soufre ; goût du brant = goût de soufre (*Glossaire*, II, 723 a).
- brente, brentée* (9, 26) : « brante », « bran-tée » ; la brante contient 45 litres de vendange foulée, qui donnent 40 litres de moût (*Glossaire*, II, 800-801 et 804 a).
- brenter* (24, 25, 32, 40) : soufrer un fût, brûler du soufre dans un tonneau ; soufrer le vin (*Glossaire*, II, 732 b).
- bumanter* (1, 9, 12) : fournir à la vigne du fumier ou du terreau de feuilles (*Glossaire*, II, 887-88).
- catcher* (18) : enfouir (*Glossaire*, III, 16-17).
- capitueux* (24, 31, 43, 60, 70) : pétillant, riche en gaz carbonique.
- chapon* (8) : jeune plant de vigne pourvu de racines, obtenu généralement par marcottage (*Glossaire*, III, 344).
- charbonner* (6) : brûler superficiellement une pièce de bois (*Glossaire*, III, 355 a).

chatagnier (6) : châtaignier (*Glossaire*, III, 428).

claret (26) : vin clairet = vin à peine rosé provenant de raisins rouges pressés non cuvés ou faiblement (*Glossaire*, IV, 91 b).

clef (5) : poutre pour augmenter la solidité et la stabilité du mur (*Glossaire*, IV, 107-08).

coercées (47) : concentrées.

coller (28) : clarifier par incorporation d'une substance de la nature de la colle (colloïdale), telle que blanc d'œuf, gélatine, colle de poisson, etc.

coucher (1, 8, 12) : enfouir un cep sans le déraciner et en laisser surgir généralement un sarment écimé ou non, parfois deux, lors du provignage et du versannage (voir *provin* et *versanne*) ; aussi marcotter, soit mettre en terre une partie d'un sarment, non détaché de la plante-mère, dont on laisse apparaître l'extrémité (voir *saut de chien*). Pour les deux sens : *Glossaire*, IV, 367 a.

coupeau (41) : copeau (*Glossaire*, IV, 291 a).

couper (8, 17) : détacher la marcotte de la plante-mère.

crud (40) : air crud = air humide et froid, ici avec relent d'odeurs humides (Pierrehumbert, 164).

débatte (60) : en parlant des œufs, battre, les délayer (Pierrehumbert, 171).

drapaux de tournesol (35) : toiles colorées en bleu par le jus extrait d'une euphorbiacée, le croton des teinturiers ou maurelle, et qui cèdent leur couleur. Pain de tournesol (note 6) : pâte colorée avec la même matière première (voir : *Maison rustique du XIX^e siècle*, t. II, Paris, 1837, pp. 88-89).

échalader, échaladage (13, 15, 16) : pourvoir le cep d'un échalas ; attacher les sarments à l'échalas.

écu petit (23) : monnaie de compte. D'après Burdet (dans H. Michelet, *L'inventeur Isaac de Rivaz (1752-1828)*, Martigny, 1965, p. 349), l'écu petit vaut 20 batz.

embrunes (35) : myrtilles (*Glossaire*, I, 387 a).

enfoncer (1, 3) : planter profondément une vigne, approfondir une versanne.

épiceries (50, 61) : épices.

ervine (17, 23, 27) : « arvine », cépage blanc (*Glossaire*, II, 27 b).

étous, étaux (21, 22) : étais. En patois de Bagnes : *étou* = poteau d'une palissade.

fayard (41) : hêtre (Pierrehumbert, 261).

fendant (22, 27) : nom habituel en Valais du cépage chasselas (Pierrehumbert, 244).

fermentation insensible, voir *insensible*.

fleur (15) : bourgeon, œil de la vigne.

fleur (passer) (16) : la vigne a passé fleur = la floraison est terminée. En patois de Bagnes : *pachâ fleu*.

fond (3) : le bas de la parcelle.

fonds (13) : dans les gros fonds = dans les terres profondes, lourdes et fertiles.

forcer (27, 69) : forcer le vin = le faire fermenter dans un tonnelet aux douves épaisses, solidement cerclé et hermétiquement bouché, de telle sorte que le gaz carbonique reste dans le vin ; le vin forcé mousse.

fossorer (4, 22) : effectuer le premier labour à bras, en mars habituellement (Pierrehumbert, 257).

fourchette (22) : provin à deux sarments (E. Schüle, dans *Sprachleben der Schweiz*, Berne, 1963, p. 214). Voir *provin* et *pointe*.

goës (11, 13, 19, 22) : cépage gouais, gouet.

goudronné (33, 36, 37) : se dit lorsque le goulot d'une bouteille a été plongé dans du goudron.

graine (28, 41) : grain de raisin. En patois de Bagnes : *grâna*.

griset (26, 38, 43) : synonyme de clairet. Voir *claret*.

insensible (31, 43, 54, 67) : fermentation insensible = rétrogradation ou fermentation lente et calme de l'acide malique du jeune vin en acide lactique et en gaz carbonique, pouvant avoir lieu de novembre jusque dans l'été.

iris de Florence (40, 61) : racine employée en parfumerie.

jeune (17) : jeune bois = probablement bois de deux ans.

laisser à (22) : renoncer.

livre (26, 27, 39, 60) : 489 grammes, livre française ou livre de marc (*Annuaire du département du Simplon*, 1813).

local (le) (7) : la disposition des lieux.

malvoisie (27) : vin de pinot gris, le cépage pinot gris.

manche de la grappe (48) : pédoncule, queue de la grappe. En patois de Bagnes : *mandzo*.

manquer (8) : rater, ne pas réussir.

- marcottage* (1, 8), voir *saut de chien*.
- margon* (20) : nom d'une plante, probablement comestible, que nous n'avons pas réussi à identifier.
- marquer* (68) : graver l'indication de contenance sur un tonneau.
- matériel* (38) : (vin) lourd, grossier, noir.
- mazot* (20) : logement, petit et sans confort, du propriétaire forain, donc alpicole, dans les villages du vignoble.
- métral* (22) : contremaître, chef de culture remplaçant le propriétaire (Pierrehumbert, 363 et 712).
- milieu* (22) : par le milieu de la vigne = dans la vigne, par opposition aux treilles en bordure.
- motte* (1, 3, 4, 7) : parties de la vigne des deux côtés de la versanne, donc parties de la vigne non encore versannées mais qui le seront ; talus de la fosse ou de la versanne ; une certaine épaisseur ou tranche de sol, gradin de terre.
- mou* (69) : vin mou = probablement vin incomplètement fermenté, ou moût en fermentation mais encore sucré.
- murgaire* (1, 22) : « murgère », tas de pierres à demeure entre les parcelles de vigne, mais extraites du sol même des vignes pour pouvoir y planter et y cultiver la vigne. En patois de Bagnes : *mourdzere*. Les « murgères » étaient nombreuses sur les cônes de déjection de la Fori (Forêt) (où elles sont encore), de Vardan (Verdan) et de Mazimbre (Mazembroz), cônes de déjection couverts et recouverts par des coulées (Pierrehumbert, 379).
- paller* (4, 9, 13, 18, 22) : peller la terre de la fosse de la versanne pour la répandre sur les mottes (voir *motte* et *abreuver*) ; *vigne bien pallée* (13) : vigne chargée d'une épaisse couche de terre et dans laquelle les sarments se trouvent près du sol (voir *versanne*). En patois de Médières : *palâ*.
- passer fleur* (16), voir *fleur*.
- ped* (1) : mesure de longueur, équivalant à 0,325 m selon *Annuaire du Département du Simplon*, 1813 (Pierrehumbert, 431).
- piere* (40) : tartre (Pierrehumbert, 431).
- plan(t)* (8, 17, 22) : signifie tantôt cépage, tantôt barbu, chapon (voir ce mot), planton.
- planchon* (8, 17, 19) : jeune plant raciné, obtenu généralement par marcottage ; barbu. En patois de Bagnes : *plantson*.
- pointe* (2, 3) : sarment qu'on laisse sortir de terre dans le versannage et le provignage ; si on en laisse deux par cep, on aurait une fourchette. Voir *fourchette*, *provin* et *versanne*.
- pointe* (38, 58, 60, 68) : en parlant du vin, acidité, fraîcheur, caractère pétillant, goût, saveur.
- pouce* (17) : sarment taillé court, à un œil ou à deux yeux. En patois de Bagnes : *peudzo*.
- pot* (43, 59, 60, 69) : mesure de capacité ; le pot valaisan ancien contient 1,43 litre, le pot valaisan nouveau dès 1824, 1,35 litre (Pierrehumbert, 452).
- provagner* (4) : synonyme de versanner (voir *provin* et *versanne*). En patois vaudois : *provagnî* = provigner (cf. aussi Pierrehumbert, 464 : provagnure).
- provin* (9, 22) : faire des provins ou des provignures = provigner. Le provignage consiste à coucher un cep dans un creux pour établir un nouveau cep dans un emplacement vide ; le provin est ce nouveau cep (voir *coucher*). Les mots *provins*, *provignure*, *provignage* sont parfois appliqués à la versanne et au versannage et réciproquement. Provignage et versannage sont deux façons, identiques dans le principe, de multiplier la vigne végétativement, mais différentes dans les motifs et dans l'exécution. Voir *versanne*. Dans les *Bulletins officiels*, Nos 11, 12 et 15 de l'année 1806, du canton du Valais, publiés à Sion, se trouve un article intitulé : *Manière de provigner la vigne*, par M. de Saussure, professeur en physique dans l'Académie de Genève. Nous en extrayons ce qui suit :
« Examinons donc sans prévention comment on s'y prend dans ces pays-ci pour provigner la vigne : on fait au pied du cep qu'on veut multiplier, un creux de la profondeur, au plus d'un pied, après quoi on couche le cep sur le fond de ce creux, quelle qu'en soit la terre, en faisant ressortir par les angles deux [voir *fourchette*] ou trois branches qu'on appelle des pointes, on jette là-dessus un peu de la meilleure terre, de celle de surface et ensuite, souvent longtemps après, on y met du fumier ou quelque autre engrais, et on achève de remplir le creux avec la terre qu'on en a retirée, quelquefois même on attend à faire cette dernière opération en fossoyant la vigne. »
De Saussure critique et rejette cette méthode de fainéant, de même que l'emploi du fumier couteux **et**, selon

- lui, source d'inconvénients. Il préconise : de creuser plus profond, à deux pieds, et un trou plus large ; de remettre au fond du trou demi-pied de terre puisée en surface ; de coucher le cep sur cette bonne terre ; de remplir le creux en observant de mettre la meilleure terre la première et cela sans aucun engrais.
- quartete* (39) : mesure pour les liquides correspondant à $\frac{3}{8}$ de litre ou un quart de pot (Pierrehumbert, 467).
- quarteron* (41) : mesure pour les liquides correspondant à trois litres ou deux pots (Pierrehumbert, 467).
- raisinée* (44) : moût cuit jusqu'à l'épaississement (Pierrehumbert, 478).
- rappé, rapé* (41, 61) : voir définition dans le texte.
- rare* (22) : places rares = places vides, places sans ceps ; dans la forêt : clairière ; dans un champ : semis ou plantage clairsemé.
- recapeller, recapellation* (31, 43, 44, 60) : recaper ou ouiller, verser de temps en temps du vin dans le tonneau pour le maintenir plein malgré l'évaporation ; chez Luder (44) signifie aussi ajouter du vin nouveau au vin vieux.
- remuer le vin* (60) : le brasser.
- rèze* (17, 22, 27) : cépage blanc. On a eu parfois distingué entre la grosse ou mauvaise rèze et la petite.
- rouge, bon rouge* (17) : désigne soit un cépage parmi d'autres cépages rouges, soit le type représenté par les ceps non coularis de la « durize » ou « urize », cépage rouge du vignoble de Fully.
- saut de chien* (1, 8, 18, 22) : faire un saut de chien = marcotter un sarment, c'est-à-dire coucher un sarment sans le détacher du cep, enterrer sa partie médiane et en laisser surgir l'extrémité, de telle sorte qu'il s'enracine, installé à demeure ou bien détaché ultérieurement pour donner un chapon. En patois de Bagnes : *chô de tsein*. Voir *chapon, coucher*.
- septier* (8, 24, 25, 27, 38, 41, 59, 60, 70) : setier, équivalant à 40,5 litres ou 30 pots (Loi valaisanne du 15.12.1824) ou à 37,5 litres (Loi fédérale de 1851). Voir *brente, brentée* = 40 litres de moût donnant 37,5 litres de vin clair.
- serment* (8, 13, 21, 41) : sarment.
- table* (4) : parcelle de vigne en plan incliné soutenue par un mur, aujourd'hui appelée « tablar ».
- taille* (15) : sarment qui sera taillé l'année suivante, le sarment inférieur donc.
- tailler court* (15) : couper le sarment près de sa base, au-dessus du premier œil ou même en dessous.
- tailler haut* (22) : tailler long, tailler le sarment à trois, quatre, cinq yeux.
- tenir* (15) : maintenir.
- terron* (1, 12) : terreau. En patois de Liddes : *taron*.
- trémouille* (26) : trémie.
- troillion, troillon* (30, 43, 60) : troillon ou vin de troillon = vin extrait du marc fermenté, par pressurage. En patois de Martigny : *trolyon*. (Pierrehumbert, 622).
- vercou* (9) : treille installée sans soin, avec peu de supports ; treille rampante sur une murgère. En patois de Fully : *varcou*, patois de Nendaz : *vercou*. Dans les vignes en *vercous*, à Vétroz, la ramure des ceps était portée par des perches à 80-100 cm au-dessus du sol.
- verde* (40) : verte. En patois de Bagnes : *varda*.
- versanne, versanner, versannage* (1, 2, 3, 4, 7, 11, 12, 13, 22) : pour définir le versannage, nous le décrivons d'après le *Guide pratique du vigneron valaisan*, F. Aymon, Sion, 1893, pp. 61-63 : Supposons un terrain de vigne nivelé, dans lequel on a planté des chapons, devenus des ceps. A un moment donné, on instaure le versannage. On divise la vigne en bandes (en lots) de six lignes (= rangs de ceps). Dans chacun de ces lots, en février et en mars, on procède comme suit. Entre les deux premières lignes à droite, on ouvre une fosse de 60 cm de profondeur environ sur toute la largeur ou hauteur de la vigne. La terre extraite est répandue (pellée à gauche) sur la « motte » de gauche, dont le niveau va monter ; automatiquement, les troncs des ceps bordant la fosse sont découverts jusqu'aux racines. Puis on couche les ceps du rang de droite à gauche, ceux du rang de gauche à droite ; on recouvre ces troncs d'une bonne couche de terre, généralement recouverte elle-même de fumier ou de terreau, cachés sous une dernière couche de terre ; toutefois, à proximité du talus, on laisse sortir, de chaque cep, généralement un sarment, plus précisé-

ment un bout de sarment. La base de ce sarment s'enracine dans la première couche de terre au fond de la fosse ; ce bout de sarment est le début d'un nouveau cep.

Année après année, on coupe un peu de terre dans le talus gauche, on comble la fosse et on enfouit dans la terre la partie inférieure du tronc ; le tronc émet des racines à partir des nœuds à tous les niveaux successifs ; il faut prolonger le tronc et le cep dans et par ses nouveaux sarments. En trois ou quatre ans, la fosse est comblée suffisamment, mais surtout sur son flanc gauche le talus a été grignoté jusqu'au prochain rang, le troisième à partir de l'extrémité droite du lot.

A ce moment, on ouvre une nouvelle fosse entre le troisième et le quatrième rang, mais dès lors on épand la terre à gauche, mais aussi à droite jusqu'au niveau nécessaire ; les « mottes » vont s'élever, la partie inférieure des ceps est enterrée, peut-être faut-il prolonger

le tronc ; et l'on recommence et continue comme ci-dessus.

Le versannage progresse de droite à gauche, pour un spectateur placé face à la vigne. Finalement, le profil en long de la parcelle dessine une suite de plans inclinés séparés par des fosses plus ou moins profondes.

Les versannes et le versannage sont le moyen de rajeunir une vigne intégralement, mais par tranches successives.

Voir *provin*.

vielles ceps (12, 15, 22) : vieux ceps. En patois de Bagnes : *de vyèlè chèpè*.

vieu (le) (17) : le vieux bois.

vieux (51, 60, 63) : goût de vieux, en parlant du vin, aigrissement, piqûre acétique. Les vins vieux ont un goût *sui generis*, mais ne sont pas forcément aigres.

vinasse (47) : vin aigre servant à la fabrication du vert-de-gris.

voyager (9) : aller et venir. En patois de Bagnes : *voyadzè*.

vuide, vuider (17, 20, 34, 70) : vide, vider.