

Avant de les employer, on les maintient pendant une heure ou plus dans de l'eau bouillante. Ils deviennent mous, très faciles à fixer, et enfin perdent dans l'eau cette poussière de liège qu'ils contiennent en quantité, et qui autrement, se serait communiquée au vin. Enfin, avant de les employer, il est mieux de les laisser égoutter, et de les faire tremper lorsque le moment de les employer est venu, dans un vase contenant du même vin que celui que l'on veut mettre en bouteilles.

De même que les soutirages, la mise en bouteille ne doit se faire que par le beau temps. Si la journée n'est pas claire, le vin sera troublé nécessairement.

Lorsqu'on voudra fixer le robinet au tonneau, il serait bien de le laisser à demi ouvert, autrement le peu d'air que contient le tuyau du robinet, en montant à la surface du tonneau occasionnerait des bouillonnements propres à troubler le vin. Percez un trou de vrille près de la bonde sans toucher à celle-ci, l'air entrera suffisamment par ce trou.

Les bouteilles doivent être bouchées dès qu'elles sont remplies. En effet, si par exemple on est deux personnes à faire le travail de la mise en bouteilles, et que celle qui les emplit va trois ou quatre fois plus vite que celle qui les bouche, on voit de suite combien de temps le vin restera exposé au contact de l'air. Il faut qu'il n'y ait jamais qu'une seule bouteille à attendre le bouchage.

Pour les vins mousseux, il faut attacher les bouchons avec des ficelles, ou bien encore avec des fils de fer.—Les vins en bouteilles comme ceux qui sont en tonneaux demandent à être conservés dans un endroit frais l'été, et relativement chaud l'hiver. La température la plus convenable serait de dix à douze degrés centig.—Il vaut mieux que les bouteilles soient couchées que debout. En les couvrant de sable, on leur conservera leur chaleur en hiver, et leur fraîcheur en été.

DERNIÈRES OBSERVATIONS.

Si nous avons de grands achats de vins à faire, il serait avantageux de les faire de mars à avril. Les vins sont exposés en voyageant pendant les chaleurs de l'été, ou les froids de l'hiver, à perdre de leurs qualités.

Il est à remarquer combien dans la fabrication du vin comme d'ailleurs dans toutes les industries, l'expérience aide puissamment au bon succès. Nos vins, déjà appréciés les années précédentes, ont acquis de ce chef cette année une supériorité incontestable dont sont frappés tous ceux qui les goûtent.

Une observation qu'il est utile de faire c'est que le vin blanc se faisant et s'améliorant surtout en bouteilles, il faut l'embouteiller dès qu'il est parfaitement clarifié. C'est tout le contraire pour les vins rouges. Ces derniers s'améliorent surtout en tonneaux. Il faut donc les mettre en bouteilles le plus tard possible, quand ils n'ont plus rien à gagner dans les tonneaux ou quand un tonneau serait exposé à rester en vidange par suite de la consommation quotidienne.