

Cette opération importante est trop simple dans ses procédés pour que le maître de maison ne la pratique au besoin ; nous la décrirons donc en peu de mots :

Si la cave est exposée à une température convenable, le vin peut demeurer un ou deux mois sans être collé.

Il faut se garder d'opérer le collage aux époques où la vigne commence à pousser, lorsqu'elle est en fleur ou que la grappe se colore.

Il est nécessaire d'employer, surtout pour les vins blancs, la colle de poisson ; pour les autres, on peut se servir de blancs d'œufs.

Dans le premier cas, voici la marche à suivre ; on déroule la colle de poisson, on la coupe en petits morceaux qu'on fait tremper dans un peu de vin ; quand'on étend jusqu'à ce que, devenue liquide, elle puisse être fouettée et réduite en écume. Dans cet état, on la verse dans la pièce, dont on a retiré une assez grande quantité de vin pour permettre d'agiter ce qui reste contenu dans le tonneau à l'aide d'un fouet formé par un triangle en fer, percée de trous qui se croisent et qui sont garnis de crins très-forts.

Dans le second cas, il faut calculer quatre blancs d'œufs pour 250 bouteilles. Après avoir tiré de la pièce une bouteille de vin, on jette les blancs d'œufs dans une demi bouteille de vin, et on les bat de façon à les réduire en écume ; on jette ensuite le mélange dans la pièce dont on agite le contenu en introduisant par la bonde le fouet que nous avons décrit ci-dessus.

Cinq ou six jours après, on peut tirer le vin en bouteilles ; mais il est mieux d'attendre quinze jours ou trois semaines.

Ce n'est que lorsqu'il est devenu limpide et brillant que le vin doit être mis en bouteilles, mais par un temps calme ; c'est lorsque souffle le vent du nord que cette opération réussit le mieux ; les temps orageux et de tempêtes lui deviennent nuisibles.

Les bouteilles auront dû être passées au plomb et rincées à deux ou trois eaux, ensuite parfaitement égouttées ; il faut rejeter toutes celles qui auront contenu de l'huile ; il faut surtout les boucher avec des *bouchons neufs*, c'est une importante économie ! Les bouchons doivent entrer difficilement dans le col de la bouteille ; ils doivent avoir préalablement été trempés dans le vin. Il faut laisser entre le bouchon et le liquide une hauteur d'un pouce, il ne doit avoir de saillie extérieure que 2 ou 3 lignes.

Avant de procéder au tirage, il faut percer le fond de la pièce à 18 ou 20 lignes au-dessus du jable.

Avant de donner à nos lecteurs la nomenclature des vins dans l'ordre de leur service à table, nous emprunterons aux auteurs que nous avons nommés dans cet article les termes généralement employés pour désigner les différentes qualités de vins, termes qui constituent pour ce produit une sorte de vocabulaire qu'il est toujours bon de connaître.

Les *vins secs*, peu foncés en couleur, sont limpides ; ils contiennent peu de matière sucrée ; leur saveur est légèrement astringente ; leur bouquet est léger et fin en général.

Les *vins sucrés* ou *vins de liqueurs*, récoltés sous une température plus élevée, alors que le fruit est à moitié séché, ont plus de sucre et contiennent moins d'eau ; ils développent un parfum plus prononcé, ont une consistance siropeuse et une douceur qui les rendent plutôt une liqueur d'agrément qu'un aliment de consommation.

Le vin rouge qui s'écarte des teintes violacées pour se rapprocher du grenat, et, en vieillissant, de la nuance un peu jaunâtre dite *paillée*, est le plus parfait. Le vin *blanc*, malgré le nom qu'il porte, a toujours une teinte jaune. Le vin *rosé* prend cette couleur au moyen de la baie du sureau, employée sans inconvénient.

Le *bouquet* ou arôme est attribué à une huile essentielle, odorante, contenue dans le liquide et qui se volatilise sous une température un peu élevée. C'est pour cela que certains vins, comme ceux de Bordeaux, ne sont pas appréciés comme ils méritent de l'être s'ils sont dégustés au sortir d'une cave trop fraîche.

Le vin est *corsé*, a *du corps*, quand à une couleur prononcée il joint une grande force vineuse et attaque fortement le palais.

On le dit *droit en goût* quand il n'est pas formé de mélanges, et *franc de goût* lorsqu'il n'a été vicié ni par les fûts ni par le contact prolongé de l'air atmosphérique, qui ne lui ont communiqué aucun principe étranger à sa nature.

Un *vin généreux* est celui qui, pris en quantité minime, produit un sentiment de bien-être et un effet sensiblement tonique ; il est *liquoreux* quand il a conservé une douceur agréable, et quand il coule lentement et en petites larmes sur les parois du vase qui le contient.

Les *vins moelleux* glissent sur le palais et sur la langue, et n'y laissent pas la saveur styptique qu'y produisent les *vins durs*.

Les *vins nerveux* sont ceux qui résistent aux secousses du transport et à de certaines influences atmosphériques qui dénaturent les vins délicats.

La *seve* n'est ni l'arôme ni le bouquet ; c'est une énergie savoureuse, déterminée par un ensemble appréciable de perfections. L'arrière-bouche l'a sentie avant de distinguer chacune des qualités qui la composent.

Le *soyeux*, le *velouté* des vins, le *fin du fin*, le *satin*, le *velours en bouteilles*, sont des expressions adoptées par nos gourmets les plus délicats ; elles n'ont point cours dans le langage des commerçants.

Nous terminerons ce court vocabulaire œnologique par la juste appréciation des habiles connaisseurs dont nous n'avons que succinctement reproduit la pensée :

" Ajoutons, disent-ils, que les vins naturels et se portant bien, ne contenant aucune substance ajoutée, surtout n'ayant que leur alcool produit par la fermentation, laissent la bouche fraîche, sans aucun sentiment d'ardeur.

" Tout vin qui ne remplit pas cette dernière condition est *nuisible* ; il doit être proscrit de la table des gens de goût."