

attendre pour cueillir le raisin, que la grappe à laquelle sont attachés les raisins soient desséchée, autrement le vin aurait goût de verjus.

*La vigne n'a pas besoin d'engrais provenant du règne animal.*—Son sol naturel, pierreux, lui suffit. Mais si l'on était près de mines de fer, on pourrait, à titre d'expérimentation, essayer de mettre quelques pelletées de minerai de fer au pied de la vigne, et si ce surcroît de travail donnait des résultats satisfaisants, en ajoutant aux raisins une couleur encore plus foncée, sans en changer trop le goût, on pourrait alors continuer ainsi à en faire autant pour le reste du vignoble.

*La taille de la vigne.* — Lorsque la vigne commence à grandir, on peut lui donner la forme que l'on veut. Mais comme il faut mettre du système en tout ce que l'on fait, la forme qui convient le mieux est la forme en croix ; la première croix se fera sur le premier fil de fer, au bas du treillage. Lorsque la tige verticale aura atteint le troisième fil de fer, la seconde croix se fera également sur le second fil de fer, laissant toujours courir les ramifications de la vigne de droite à gauche, comme vous l'aurez fait sur le premier fil, et ainsi de suite jusqu'au haut du treillage.

Ordinairement, le taillage de la vigne se fait l'automne, après la suppression de la sève. Toutes les petites boutures qui auront poussé et porté fruits, sur les branches couchées horizontalement, devront être coupées, taillées tous les automnes, après la récolte enlevée, afin que, par la suite, la vigne ait toujours la même forme. Chaque vigne soignée ainsi vous donnera, au bout de quelques années, au delà de vingt livres de raisins tous les automnes. La vigne sauvage est très vigoureuse, tellement que dès la deuxième année elle produit du raisin. Comme elle est très touffue dès qu'elle commence à avoir du fruit, il faut la dégager, au commencement de juillet, de son