

LA CAVE A VINS (Suite de la page 57)

En Mâconnais, la pièce contient 215 litres = 300 bouteilles format ordinaire;

En Touraine, la pièce contient environ 250 litres = 350 bouteilles format ordinaire.

"Aime". — S'emploie pour les vins du Rhin ou de la Moselle:

Aime = 144 litres = 180 bouteilles;

Demi-aime = 72 litres = 90 bouteilles;

Quart d'aime = 36 litres = 45 bouteilles.

"Foudre ou stück". — S'emploie également au Rhin ou à la Moselle. Contenance au Rhin = 1,200 litres; à la Moselle = 1,000 litres.

"Pipe". — S'emploie pour les vins d'Espagne, du Portugal, etc.

La pipe en Espagne = 500 litres;

La pipe au Portugal = 531 litres;

La pipe à Madère = 450 litres.

soit environ 650 à 700 bouteilles de contenance ordinaire.

"Arobe". — Petit fût pour vin d'Espagne, contenance: environ 16 litres = 23 bouteilles. Il y a 32 arobes dans une pipe.

Les dénominations de puncheon pour les Rhums, de tierson pour les Cognacs, de transports ou demi-muids pour les gros vins d'Espagne sont peu usités auprès des consommateurs particuliers, nous les inscrivons pour notice, ceux-ci achetant par petits fûts de contenance diverses.

Vins étampés, vins mis au château et millésime

Un vin étampé est celui dont le nom se trouve brûlé sur le bouchon, soit seul, soit accompagné du nom du fournisseur. Un vin étampé est une mesure de précaution prise pour éviter des erreurs de cave.

Un vin mis au château est un vin étampé, mais portant l'étampe ou marque du château qui l'a produit. Il est défendu d'imiter cette marque, sous peine de contrefaçon.

Le millésime est la désignation de l'année du vin; cette marque accompagne toutes les mises des châteaux classés.

Une mise au château prouve tout et ne prouve rien; en effet, les années seules donnent la valeur réelle du vin; un ordinaire d'une grande année vaut mieux qu'une mise de château d'une année médiocre.

Les crus classés

On appelle ainsi des crues ou vignobles dont les produits ont été admis dans un classement officiel. Les vins produits ont une cote assez fixe, mais le grand commerce n'en tient compte que d'une façon relative, tel vin non clas-

sé étant souvent mieux réussi qu'un vin de classe supérieure.

A Bordeaux, il y a cinq grandes classes ou subdivisions appelées 1ers crus, 2mes crus, etc.

A Saint-Emilion, il y a également une classification, comme en Bourgogne, dans le Mâconnais et en Champagne; la plus usitée est la classification de Bordeaux.

En Bourgogne, on désigne plutôt les vins par cette classe: 1res têtes de cuvées, etc.

En Allemagne, le terme de "aulese" veut dire raisins choisis, c'est-à-dire récoltés à part dans les truits les plus mûrs.

Les années

L'année est la grande classification du vin, le cru vient ensuite. Les meilleures années et de grande conservation sont:

"A Bordeaux": (Rouges) 1846, 1858, 1865, 1870, 1874, 1878, 1887, 1890, 1893, 1899, 1900, 1904.

(Blancs) 1869, 1874, 1876, 1878, 1886, 1888, 1892, 1896, 1900, 1904.

"En Bourgogne": (Rouges) 1865, 1870, 1877, 1878, 1884, 1885, 1887, 1894, 1898, 1904.

(Blancs) 1884, 1886, 1891, 1894, 1898, 1904.

"En Champagne": 1857, 1864, 1865, 1870, 1874, 1878, 1880, 1887, 1892, 1893, 1895, 1898, 1900, 1904.

"En Allemagne" (Rhin et Moselle): 1846, 1857, 1858, 1859, 1861, 1862, 1865, 1868, 1874, 1886, 1893, 1898, 1902, 1904.

"En Portugal": 1820, 1851, 1863, 1870, 1873, 1887, 1888, 1890, 1892, 1896, 1898, 1900.

"En Espagne": 1870, 1872, 1875, 1877, 1880, 1882, 1885, 1890, 1895, 1898, 1900.

Les soins à l'arrivée des vins en fût

1° Vérifier le fût, voir s'il n'y a pas trace de coulage; dans ce cas, remplir le creux par un vin analogue;

2° Faire descendre le vin en cave et le tenir à l'abri de la chaleur, du jour et des courants d'air;

3° Placer les fûts sur un chantier de bois, en mettant la bonde légèrement sur le côté;

4° Ne pas faire mettre en bouteilles avant trois semaines de repos;

5° Faire préparer les bouteilles vides et choisir, autant que possible, des bouteilles de forme égale, claires pour des vins blancs, foncées pour les vins rouges;

6° Se procurer de très bons bouchons, qu'il suffira de laver à plusieurs eaux tièdes et froides ensuite;

7° Avoir un bon sommelier et ne pas économiser sur cette main-d'oeuvre importante.

Demandez le Tabac Naturel Haché à Fumer

"TRICOLORE"

DOUX ET AGREABLE AU GOUT.

Manufacturé par ... THE B. HOUDE COMPANY, LIMITED, QUEBEC.