

C'est pourquoi le vin de raisin sauvage sera toujours supérieur, naturellement parlant, à tous ces vins composés que l'on achète au poids de l'or sur la parole du vendeur qui lui-même souvent n'en connaît pas plus long que le premier venu qui ne l'a pas vu faire.

*Manière d'établir un vignoble et de cultiver la vigne sauvage.*—Choisissez toujours de préférence un terrain graveleux, pour y placer votre vignoble, un coteau ou un terrain en pente, du côté du midi. Plantez vos vignes en rangées du Sud au Nord, laissant entre elles un espace suffisant pour y passer le sarcleur.

Placez vos vignes drues pour les transplanter plus tard, en vue d'agrandir le vignoble, ou de débarasser les espaces entre les vignes de chaque rangée qui doivent rester de huit pieds au moins d'une vigne à l'autre.

Dès que la vigne commencera à grandir, on fera un treillage en broche, comme la clôture d'aujourd'hui en fil de fer, afin de laisser courir la vigne horizontalement de droite à gauche, laissant monter verticalement la tige principale jusqu'à la hauteur de six pieds, qui sera la hauteur du treillage.

A cette hauteur, on pourra clouer de petites traverses, de distance en distance, pour relier la rangée voisine, et continuer ainsi sur toute la largeur du vignoble, afin de lui donner plus de solidité.

Dans cette position, les vignes étant placées en rangées du sud au nord, le soleil, de neuf heures à midi, prend toute la rangée en écharpe, obliquement autrement dit, jusqu'au bout, mûrissant de la sorte toute la droite, sans avoir l'ombre de la rangée voisine ; et quelques heures plus tard, toute la gauche se trouve également à recevoir les rayons du soleil, aussi ardent dans l'après-midi que dans la matinée.

Plus le raisin est mûr, meilleur est le vin. Aussi, faut-il