

Inutile de dire que l'eau employée doit être de très bonne qualité. Avec ces proportions, on obtient un excellent vin qui revient à environ 30 centins le gallon!

Avant de mettre les raisins dans la cuve, il importe de les trier sur une table, d'écraser à la main les mottes de raisins collés ensemble, et de les débarrasser des pierres et autres matières étrangères qu'ils pourraient contenir.

Température du cellier.—Comme nous n'employons que le procédé rapide de fermentation, dans laquelle la température joue un si grand rôle, il est nécessaire de chauffer non seulement l'eau destinée à la cuve, mais aussi d'amener et de maintenir la température du cellier, ou de l'appartement qui nous en tient lieu, à un degré assez élevé (77° Farh.) pour que la fermentation des raisins soit achevée en 6 jours au plus.

Les choses étant ainsi disposées, il ne reste plus qu'à apprendre comment... on fait le vin—Voici :

Mise en cuve.—On commence par chauffer à 104° Farh. au moins, la quantité d'eau qui doit servir à la fermentation des raisins. Comme il ne serait pas facile, dans une maison particulière, de chauffer d'un seul coup une aussi grande quantité d'eau, on obtient le même résultat en versant dans la cuve de fermentation (le grand tonneau) disons la moitié ou les 2-3 d'eau froide, puis on réchauffe celle-ci en y versant de l'eau bouillante ou du moins très chaude; enfin on s'arrange de manière à avoir dans la cuve la quantité d'eau nécessaire (disons 35 gallons) à la température de 104°.

Cela étant fait, pendant qu'un aide jette peu à peu les raisins secs dans la cuve, on brasse vigoureusement, au moyen d'un bâton, le mélange d'eau et de raisin (le moût comme on dit dans le métier), de manière à amener rapidement la dissolution du sucre de raisin dans l'eau.

Lorsque tout le raisin a été mis en cuve, on cesse de brasser et on introduit dans la cuve le filet dont nous avons parlé et on le place sous les chevilles de bois, auxquelles on l'attache avec des bouts de ficelle si c'est nécessaire. Le filet doit tremper dans le moût à une profondeur de deux ou trois pouces en dessous de la surface.

On pose ensuite le couvercle sur la cuve.

Pendant ces préparatifs, on a eu soin de chauffer le cellier ou l'appartement de façon à amener la température à environ 77°. Il faut autant que possible conserver cette température jour et nuit, jusqu'à la fin de la fermentation, c'est-à-dire pendant 5 à 6 jours; c'est là une condition essentielle.

Fermentation.—La fermentation s'établit d'elle-même dans les vingt-quatre heures qui suivent la mise en cuve, et se continue régulièrement jusqu'à la fin; pendant ce temps, il se dégage par le dessus de la cuve des torrents de gaz acide carbonique qui étant plus pesant que l'air s'écoule, quoiqu'invisible, le long des parois du tonneau et vient occuper la partie inférieure de l'appartement où il mélange à l'air.

Dangers de l'acide carbonique.—Ce gaz acide carbonique ainsi que nous l'avons vu plus haut, est irrespirable et peut causer la mort. Il est d'autant plus dangereux qu'il n'a pas

lui-même aucune odeur. Si ce gaz est abondant, on peut cependant reconnaître sa présence en pénétrant dans le cellier, le matin par exemple, une chandelle allumée à la main et tenue à deux ou trois pieds au-dessus du sol; si vous apercevez un tremblement ou un trouble dans la lumière, il faut se méfier; si la chandelle s'éteint, ne vous aventurez pas, car vous pourriez y laisser la vie. Comme ce gaz occupe les parties basses de l'appartement, n'y laissez pas entrer les enfants avant d'avoir renouvelé complètement l'air en ouvrant les portes et les fenêtres. Ces précautions sont souvent utiles, surtout si vous préparez une grande quantité de vin.

Décuvage.—Pendant la fermentation active (*fermentation tumultueuse*), la cuve est en ébullition à peu près comme une bouilloire sur le feu. Mais vers la fin, c'est-à-dire après 5 à 6 jours, la fermentation se ralentit et la température du liquide s'abaisse; bientôt, en appliquant l'oreille contre la cuve, on entend plus qu'un léger crépitement qui s'affaiblit de plus en plus; quand tout travail actif paraît avoir cessé, c'est que la *fermentation vive* est terminée, c'est que le vin est fait. En principe, ce serait le moment de procéder au *décuvage*, c'est-à-dire de retirer le vin de la cuve pour le mettre en tonneaux. Cependant en pratique, comme le vin est trop chaud, il serait dangereux de le décuvage sans le refroidir tout d'abord. A ce moment on cesse donc de chauffer et on ouvre les portes et les fenêtres puis on attend encore 24 heures pour obtenir le refroidissement complet.

Opération du décuvage.—On amène un des deux tonneaux, le tonneau N° 1, dont nous avons parlé (ayant, par exemple, une contenance de 30 gallons) sous le robinet de la cuve, en ayant soin de placer un entonnoir dans la bonde du tonneau; on ouvre le robinet et on recueille le vin dans le tonneau qu'on a soin de remplir complètement; le surplus du vin est mis en bouteilles que l'on bouche avec soin, car on en aura besoin pour l'*ouillage* du vin.

Comme la masse des raisins de la cuve retient beaucoup de vin, il faut, vers la fin du décuvage, presser énergiquement sur les raisins pour en faire sortir les dernières gouttes de vin.

Ouillage du tonneau.—Il est important de ne pas laisser pénétrer l'air dans le tonneau que nous venons de remplir; or, dans les premières semaines qui suivent le décuvage, le vin laisse dégager du gaz acide carbonique dont il était saturé au sortir de la cuve, et son bolume diminue; comme le vide produit ainsi dans le tonneau est nuisible, il faut le combler de temps en temps avec le vin de surplus que nous avons mis en bouteilles; quant à la bonde, il suffit simplement de la fermer légèrement avec le bouchon. Cette opération du remplissage pour combler les vides s'appelle *ouillage*.

Fermentation lente ou insensible.—Après le décuvage, le vin qui vient d'être mis en tonneau subit une seconde fermentation appelée *lente ou insensible* à cause du caractère particulier qu'elle présente; elle est sans chaleur, lente et presque sans dégagement apparent d'acide carbonique. Les vins de raisins secs éprouvent plus qu'aucun autre vin cette seconde fermentation, pendant laquelle il se

forme encore un peu d'alcool aux dépens de la petite quantité de sucre non transformée qui se trouve encore dans le vin. En même temps le vin, qui au moment du décuvage était trouble, s'éclaircit un peu; les matières terreuses, gommeuses, etc., qui s'y trouvaient en suspension et qu'on appelle la *lie*, se déposent sur les parois du tonneau. On laisse donc reposer le vin pendant deux à quatre semaines pour permettre à la lie de se déposer le plus possible, et c'est pendant cette période que l'on pratique l'*ouillage* dont nous avons parlé.

Soutirage et mise en fût.—Lorsque le vin s'est suffisamment éclairci, ce dont on peut s'assurer en prenant un échantillon soit par la bonde, soit par un robinet placé sur un des fonds et vers le bas du tonneau on transvase dans un autre tonneau (notre tonneau N° 2). Ce transvasement, qui s'appelle en terme de métier *soutirage*, doit se faire rapidement et avec précaution pour éviter autant que possible l'action de l'air sur le vin; dans les grands celliers, on soutire le vin soit avec une pompe, un siphon etc., mais pour le vin fait chez les particuliers, on s'arrange comme on peut, et si l'on ne peut facilement placer le tonneau plein de vin au-dessus du tonneau on est bien obligé de retirer le vin par le robinet dans des cruches ou des sceans, et de le verser immédiatement dans le second tonneau. C'est dans ce dernier fût, ou tonneau N° 2, que le vin achèvera de se faire, de se bonifier, et de vieillir... si on lui en donne le temps.

C'est même à ce tonneau qu'on pourra venir puiser la quantité du vin nécessaire pour la consommation domestique, c'est-à-dire que nous voulons consommer le vin pris directement au tonneau (par le robinet), sans être obligés de le mettre en bouteilles; ce point est important, car la mise en bouteilles est une opération délicate, longue et coûteuse, et si nous pouvons nous en passer, nous arrivons à une grande simplification. Or, la chose est très facile et très pratique, si nous avons soin de *dériveler* le vin, c'est-à-dire d'arrêter toute fermentation du vin en lui faisant subir l'opération importante du *soufrage*. Si nous n'en avons pas parlé avant de la mise en fût, c'est pour ne pas interrompre l'exposé de la méthode de vinification.

Soufrage.—On appelle *soufrer*, *mêcher* ou *muler* un vin, l'action de l'imprégner de vapeur sulfureuse obtenue par la combustion de mèches soufrées.

Préparation des mèches.—Pour préparer ces mèches, on fait fondre du soufre dans une tasse de faïence plongée dans un bain d'huile ou de graisse fondue et qu'on chauffe sur le poêle; quand le soufre est fondu on y trempe à deux reprises des bandes de papier d'amiante ou carton d'amiante, longues de 3 à 5 pouces et larges de 1/2 pouce; à défaut d'amiante on prend des bandes de papier ou de toile, mais on s'expose à donner au vin des odeurs désagréables.

Opération du soufrage.—Quand on veut soufrer du vin, on commence par attacher une mèche soufrée à une broche de fer, puis on l'allume et on l'introduit dans le tonneau vide destiné au vin, en ayant soin de maintenir la broche fixe au moyen du bouchon placé sur la bonde. Pour éviter que des fragments de soufre ou de mèche ne tombent