

LA CAVE A VINS (Suite)

Les bouteilles

Les bouteilles doivent être couchées dans les caveaux. Exception peut être faite pour les vins dits de liqueur, qui déposent fortement le long du verre de la bouteille, tels les vins de Porto, Malaga, Muscat, etc.; en les laissant debout, le dépôt tombe au fond et permet ainsi de décanter le vin pour le servir sans avoir grande perte. Si ces vins doivent rester plusieurs années dans la cave, il est préférable de les coucher. Toutes les liqueurs en bouteilles indistinctement peuvent rester debout.

Les vins blancs, les vins mousseux et les vins de Bourgogne se placent dans les caveaux qui sont établis sur le sol de la cave. Les vins de Bordeaux rouges dans les caveaux au-dessus et les vins d'Espagne et de liqueur tout au-dessus, dans des caveaux très secs et plutôt chauds que froids.

Il faut avoir aussi, en dehors de la cave, des caveaux bien établis, en planches ou en maçonnerie, pour les bouteilles vides, qu'il faut ranger, ainsi que les bouteilles pleines, par catégorie de formes; se débarrasser au fur et à mesure des bouteilles à eau minérale ou celles ayant servi à des produits de spécialité et dont la forme n'est pas applicable aux vins courants. Les gens soigneux font rincer les bouteilles vides à l'eau claire avant de les mettre en réserve.

Conserver les bouchons à vin de Champagne mousseux qu'on peut utiliser, en les faisant tailler en pointe, pour les conserves et même pour le vin ordinaire; jeter les autres bouchons qui sont inutiles.

Les paniers à Bourgogne

Tous les vins vieux, même ceux destinés à être décanter, se montent de la cave à l'office dans des paniers spéciaux. Une cave bien soignée doit en posséder une douzaine au moins. Ne jamais changer les bouteilles de véhicule pour les placer dans d'autres paniers plus luxueux; cette opération trouble généralement le vin et il n'est plus de mode de mettre les bouteilles de vins fins sur la table.

Classement des vins

Il est bon de posséder un petit livret pour consigner et classer ses vins.

Chaque année, un inventaire et une revision des classes de vins s'imposent. Ce petit travail est considérablement simplifié par le livret et permet à chacun d'avoir les renseignements nécessaires en peu d'instant.

La contenance des fûts de vins

"Barrique". — S'emploie pour les vins de Bordeaux:

La barrique = 225 litres = 310 à 315 bouteilles format ordinaire;

La demi-barrique = 112 litres = 150 à 155 bouteilles format ordinaire;

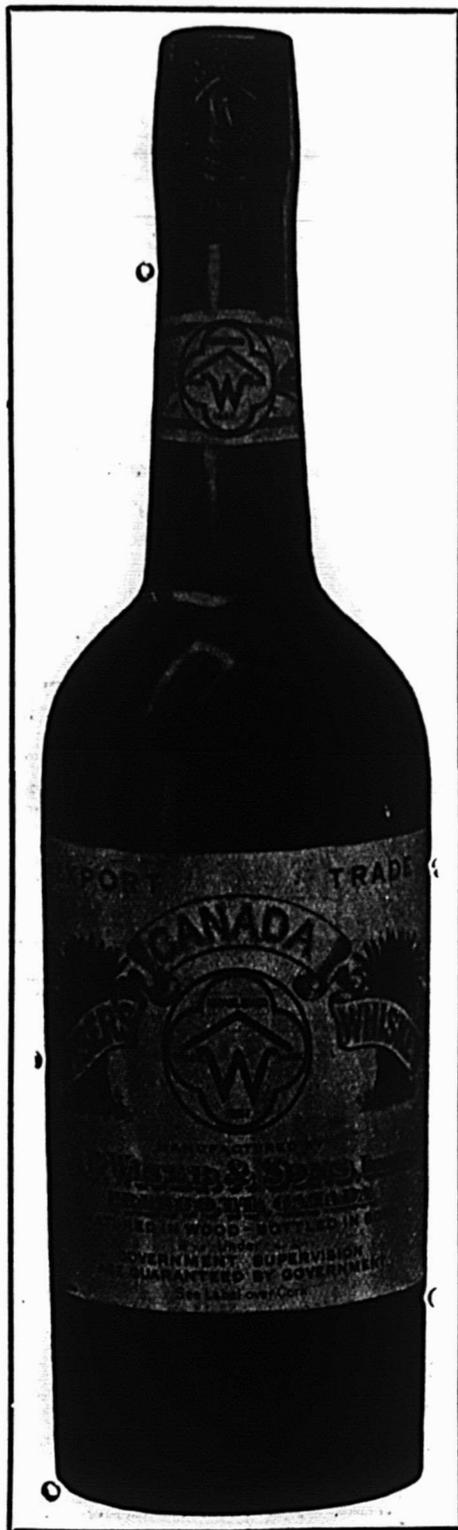
Le quart de barrique = 56 litres = 75 à 78 bouteilles format ordinaire.

"Tonneau". — 4 barriques de vin de Bordeaux; ce terme s'emploie pour le commerce de gros; on vend par 4 barriques ou un tonneau.

"Pièce". — S'emploie pour les vins de Bourgogne, de Mâcon, du Midi ou de la Touraine, se divise en pièce, feuillette ou demi-pièce, demi-feuillette ou quart de pièce.

En Bourgogne, la pièce contient 228 litres = 315 bouteilles format ordinaire;

(à suivre p ge 68)



Cette Marque Célèbre Mise en
Pintes, Chopines, ½ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUEE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario

"NEW-YORK"

"CANADA"