

## VINS DE TABLE, ROUGES OU BLANCS.

MANIÈRE DE LES FAIRE.—CONDITIONS INDISPENSABLES POUR QU'ILS  
PUISSENT SE CONSERVER ET S'AMÉLIORER.

Il est bien entendu que je ne parle ici que des vins de table. Les vins de Messe, tout le monde le sait, doivent être parfaitement purs, ne contenir que le jus du raisin. Il faut de grands soins pour bien réussir dans les vins de sucre.

Je n'ai pas à indiquer ici la manière de les faire.

On a dit souvent, on dit encore que le climat du Canada est peu favorable à la culture de la vigne. On dit qu'il fait trop froid, que le raisin ne mûrit pas assez pour donner un vin convenable. C'est là une erreur que je veux faire disparaître.

Dans ce but j'indique ici une bonne manière de faire et de conserver les vins. Et quiconque voudra seulement suivre les indications que je donne, se convaincra par lui-même que nos raisins peuvent faire de bons, d'excellents vins. Je dirai plus, nos raisins, quoique inférieurs à ceux du sud de la France, de l'Espagne, de l'Italie, de la Sicile, peuvent néanmoins, si on prend les précautions nécessaires, nous fournir des vins qui feront bonne figure à côté d'un grand nombre de vins importés.

Si donc jusqu'ici le succès n'a pas répondu à nos espérances, la faute doit en être attribuée, non pas au raisin, mais à notre manque d'expérience dans cette branche d'industrie.

### CONDITIONS PRÉLIMINAIRES.

Ayons soin d'abord de ne cueillir le raisin que quand il est bien mûr. On fera donc ses vendanges le plus tard possible, tout juste avant les premières gelées ; car à tout prix, il faut éviter qu'il gèle. Aussi longtemps qu'un raisin peut gagner en sucre, en couleur, en tannin, etc., il ne faut pas le cueillir, si le premier novembre n'est pas passé, disait un propriétaire de grands vignobles, pour la France, et je dirai à plus forte raison pour le Canada. Si nous ne sommes pas prêts à faire nos vins dès que le raisin est cueilli, il faut le conserver dans un endroit sec et relativement chaud. Si nous achetons nos raisins sur les marchés, assurons-nous que ces précautions ont été prises. Si le raisin était en vente depuis quelque temps, et que quelques grains commençassent à moisir, il faudrait impitoyablement mettre de côté tous les grains attaqués.

Je dirai en commençant, et une fois pour toutes, qu'une condition indispensable—condition sine quâ non—de réussite, consiste dans la plus grande propreté possible, et des tonneaux à employer, et de la salle où se fera la fermentation. Il ne doit y avoir dans cette salle ni pommes de terre, ni choux, ni aucun légume. La température y sera rigoureusement maintenue entre 68° et 86° Fahr. Le plus près possible de 77 degrés. Les tonneaux solidement placés sur des chantiers en bois, ne doivent pas être remués. Un poêle de grosseur convenable et en rapport à la grandeur de la salle sera chauffé au besoin.