

il n'y a plus que 110 pièces; en 1910, aucune, en 1911, 58 pièces; en 1912, 75 pièces $\frac{1}{2}$; soit pour les quatre dernières récoltes, à peine une moyenne de 60 pièces contre 350 normalement.

LA SITUATION VINICOLE

Quelle est la quantité récoltée? — Quels seront les prix à la propriété?

Les chiffres officiels de la récolte des vins français ne sont pas encore connus, il est cependant possible d'en donner des évaluations qui ne sauraient guère varier au contrôle:

Les 41 départements déjà publiés fournissent (évaluation des non déclarés exclus)	
un total de	37,170,165 hectos
L'Algérie	6,536,848 "
Le restant devrait donner aux environs de	17,000,000 "
Au total	60,707,013 hectos

Le total des disponibilités s'obtiendrait donc ainsi:

Production (France et Algérie)	60,707,013 hectos
Stock propriété (France et Algérie)	2,000,000 "
Stock commercial (France et Algérie)	10,147,941 "
Total	72,854,954 hectos

A titre de comparaison, les disponibilités de l'année dernière étaient de:

Production (France et Algérie)	50,407,008 hectos
Stock propriété (France et Algérie)	2,443,503 "
Stock commercial (France et Algérie)	11,134,275 "
Total	63,984,786 hectos

soit une plus-value, en faveur de cette année-ci, de 8,870,168 hectos, à laquelle, en raison des prix élevés pratiqués dès le début, il faudra ajouter un supplément d'importations exotiques.

Cette plus-value que, en chiffres ronds, on peut évaluer à 9 millions d'hectolitres, ne pourra pas être entièrement consacrée aux besoins de l'année vinicole qui commence le 1er octobre, puisque 2,412,180 hectos étaient déjà sortis du vignoble à cette date. Il y a donc lieu de déduire cette quantité, ce qui ramène les disponibilités à 71 millions d'hectolitres.

Connaissant les disponibilités, il n'y a plus qu'à prévoir quels seront les besoins. Ces derniers étant toujours fixés par les prix de vente, on a certains éléments sérieux d'appréciation.

A titre d'indication:

La consommation payante fut l'année dernière de	40,930,891 hectos
Les emplois non contrôlés de	13,000,000 "

L'ensemble de tous les besoins fut donc de 54,000,000 hectos

et cela avec, comme prix moyen de vente au détail: 8c à 9c le litre et \$5.60 l'hecto, comme prix d'achat à la propriété.

On connaît les prix de vente actuels au détail, qu'on sache: 1° qu'un bon tiers de la récolte a été acquis depuis longtemps

entre \$4.00 et \$6.40 l'hecto propriété, c'est-à-dire à un moyenne de \$5.00 minimum; 2° qu'on ne trouve rien en ce moment à la propriété au-dessous de \$5.40 l'hecto, pour les plus petits vins.

Avec tous ces éléments, nos lecteurs pourront apprécier sainement la situation.

P. S. — Il a été livré à la consommation payante pendant les deux premiers mois de l'exercice, 7,456,938 hectos contre 7,432,977 hectos dans la période correspondante de l'année dernière.

TENUE DES VINS NOUVEAUX

Dans les années où le raisin a mûri tardivement et où il a pu être plus ou moins atteint de pourriture, il est toujours utile d'être prévenu que les vins ayant de telles origines peuvent casser, quand ils n'ont pas reçu la dose d'acide sulfureux suffisante, avant la fermentation. Cette tendance à casser n'a rien d'inquiétant, d'ailleurs, car elle est facile à faire disparaître, mais elle déprécierait le vin fatalement si on ne prévenait l'accident.

De tels vins se présentent fort bien en fûts, limpides, d'une belle robe rouge vif, francs de goût, rien ne fait prévoir la tare latente; ce n'est que si on les soutire à l'air ou si l'on les fait voyager que la tendance à casser se manifeste. Les rouges louchissent, se troublent, leur bouquet s'aplatit, leur couleur vire au brun, tandis que les blancs jaunissent et quelques-uns vont même jusqu'au brunissement complet, avec un bouquet et une saveur de vin plus ou moins madérisé.

Quelques personnes croient qu'une acidité un peu exagérée, comme le cas est fréquent cette année, empêche les vins de casser. En réalité, si l'acidité diminue l'oxidabilité du vin, la casse n'étant pas autre chose que le résultat d'une oxydation dont les principaux agents sont les diastases oxidantes naturelles du raisin, des moisissures ou des ferments divers, l'acidité ne fait que ralentir l'évolution de la casse; aussi voit-on des vins très acides casser quand ils sont très riches en oxydases, cas réalisé assez fréquemment cette année.

Il est donc prudent de ne pas compter exclusivement sur l'acidité naturelle des 1912 pour en assurer la bonne tenue à l'air; aussi est-il indispensable, avant toute manutention à l'air, d'éprouver leur tenue. Pour cela on introduit le vin, après l'avoir filtré sur du papier ou sur un linge, ou une petite balle d'ouate ou de filasse de chanvre, dans deux petites fioles en verre blanc dont l'une est complètement remplie et bouchée, et l'autre à demi remplie et ouverte, en laissant l'entonnoir sur celle-ci.

On observe la limpidité de ces deux échantillons en les plaçant entre l'oeil et une fenêtre bien éclairée. Si le vin de la fiole à demi remplie conserve sa limpidité après 2 à 4 jours d'exposition à l'air, c'est que le vin ne "cassera pas." Si, au contraire, ce vin louchit ou jaunit pour les blancs (la moindre modification est visible par comparaison avec la fiole témoin), c'est que le vin a une tendance à casser; il faut donc manutentionner le vin de manière à ne pas l'aérer, autrement il subirait, du fait de l'aération par le soutirage, une première atteinte de casse qui le déprécierait. De plus, pour faire disparaître cette tendance à casser, on incorporera au vin de l'acide sulfureux à la dose de 2 à 6 grammes par hecto.

Le soutirage à l'abri de l'air s'obtient: 1° en méchant le fût à remplir, la combustion du soufre remplaçant l'oxygène par de l'acide sulfureux; 2° en transvasant le vin par siphon, pompe avec plongeurs à l'aspiration et au refoulement.

Il n'est pas possible d'indiquer une dose d'acide sulfureux convenant à tous les vins et il est prudent de ne mettre que la