

être remplies dans la même journée afin de ne pas déranger le travail de la fermentation. Il faut fouler et remuer tous les jours le raisin dans la cuve, pour que le dessus ou "chapeau" ne s'aigrisse pas.

Peu à peu le jus sucré ou "moût" perd sa liqueur et prend de la force, le sucre se transforme en alcool par suite d'une réaction qui produit une vive effervescence accompagnée d'un dégagement d'acide carbonique. La chaleur qui se développe dans la cuve en fermentation est variable suivant la qualité de la vendange, la température extérieure et aussi la capacité de la cuve. Lorsque le raisin n'est pas très mûr et peu sucré, la fermentation est lente et peu active, de même si la température est froide et pluvieuse; enfin dans les grandes cuves la vinification s'opère régulièrement, la chaleur se développe graduellement et reste concentrée.

Il n'y a pas de règle pour le temps de la "cuvaïson". Lorsque le liquide ne bout plus, c'est que la fermentation est arrêtée, on peut s'en assurer au moyen d'un aëromètre ou "pèse-moût", qui par la densité du moût indique si tout le sucre a été transformé.

Les travaux de Pasteur ont fait connaître que la fermentation était due à un organisme microscopique le "saccharomyces ellipsoïdes", sorte de champignon qui se trouve à la surface des grains de raisin et qui dans un moût sucré se transforme en levure et détermine la fermentation alcoolique.

Les fermentations lactique, butyrique, etc., sont provoquées par d'autres levures, tandis que le genre saccharomyces ne donne que des ferments ou levures de matières sucrées, telles que celles de la bière, du cidre et des autres boissons fermentées.

La décuvaïson ou soutirage du vin se fait aussitôt que la fermentation est arrêtée. Le vin est mis dans les barriques rangées dans les celliers. Le marc retiré de la cuve est épuisé au moyen de pressoirs. Le premier vin retiré de la cuve est le "vin de goutte": celui du pressoir, le "vin de presse" ou de "pressurage"; généralement ce vin est réparti dans tous les fûts, pour unifier la récolte.

Vins blancs. — La préparation les vins blancs diffère sensiblement de celle des vins rouges. La plus grande partie est faite exclusivement avec les raisins blancs. Aussitôt la vendange, les raisins sont foulés et pressés et le moût versé aussitôt dans les futailles, c'est là que se produit la fermentation. On laisse la bonde ouverte, l'ouverture simplement protégée par une feuille de vigne posée dessus. La fermentation du vin blanc dans les fûts se prolonge assez longtemps, l'écume se rejette au dehors dans les premiers jours, lorsque cette fermentation tumultueuse est passée, "l'ouillage" ou remplissage des tonneaux doit

se faire tous les 3 ou 4 jours, puis tous les huit jours. Enfin lorsque la fermentation est presque terminée on soutire le vin blanc dans d'autres fûts pour le séparer de sa grosse lie. Les tonneaux sont alors bondés et restent toujours la bonde en l'air, l'ouillage doit se continuer jusqu'à la fin. Le soutirage se fait en mars, en juin et en novembre. Après les premiers soutirages les fûts doivent être tenus pleins et rangés bonde de côté.

Vins mutés. — Ces vins sont faits avec des moûts dont on a arrêté la fermentation; on leur conserve ainsi une grande partie de leur sucre naturel. Ce résultat est obtenu par le soufrage ou par l'alcool.

Dans le premier procédé on soufre fortement un fût et on y verse lorsque la mèche est éteinte un tiers de sa capacité du vin à muter. On agite fortement de manière à saturer le moût des vapeurs d'acide sulfureux et après quelques minutes de repos on remplit le fût que l'on bonde fortement. Dans cet état la fermentation est arrêtée et le vin conserve sa liqueur.

On arrive au même résultat au moyen de l'alcool; sitôt les raisins pressurés, on alcoolise le moût à 150° avec des eaux-de-vie de vin ou des alcools neutres bien rectifiés. Le mélange doit être bien fait et vivement fouetté; ce système très bon pour les vins de liqueur, n'a pas l'avantage du premier, dans lequel on peut revivifier le ferment et faire de ces vins sucrés des vins secs.

Vins gris ou rosés. — Je n'ai parlé que des vins blancs préparés avec des raisins blancs; certains cépages ont la pellicule colorée et le jus est blanc ou rosé, tels les plants de la Champagne et de la Bourgogne.

Les raisins sont écrasés et le moût mis en fermentation comme pour le vin blanc. Dans le midi une grande quantité de vins blancs sont ainsi préparés; dans les vignobles situés dans l'Hérault sur les bords de la Méditerranée.

Les vins gris ou rosés sont obtenus du moût soutiré de la cuve après 24 ou 48 heures seulement de fermentation. On choisit pour la décuvaïson, le moment où le moût a perdu son sucre; le vin soutiré a peu de couleur, il continue dans les fûts sa fermentation comme pour le vin blanc.

Soins des vins. — Au décuvaïge, les vins entonnés dans les fûts sont mis en cave; celles-ci ne doivent être ni trop sèches ni trop humides; on doit y maintenir la même température et une aération suffisante. Les murs ou les parois des caves seront sains, sans mousses ni moisissures qui pourraient par contamination se porter sur les tonneaux et altérer leur contenu.

L'ouillage ou remplissage des fûts doit être souvent répété dans les deux mois qui suivent les vendanges. Une légère

BANQUE D'HOCHELAGA

1874-1906.

Capital autorisé - - - \$4,000,000
Fonds de Réserve - - - \$1,600,000

DIRECTEURS:

F. X. ST. CHARLES, Ecr., Président.
ROBT. BICKERDIKE, Ecr., M.P. Vice-Président.
Hon. J. D. ROLLAND,
J. A. VAILLANCOURT, Ecr.,
A. TURCOTTE, Ecr.,
E. H. LEMAY, J. M. WILSON.
M. J. A. PRENDERGAST, Gérant-Général.
C. A. GIROUX, Gérant, F. G. LEDUC, Asst.-Gér.
O. E. DORAIS, Inspecteur.

Bureau Principal. — Montréal.

BUREAUX DE QUARTIERS:

AVE. MONT-ROYAL, (coin St-Denis)
RUE STE-CATHERINE, EST
RUE STE-CATHERINE, CENTRE
RUE NOTRE DAME, OUEST
HOCHELAGA
MAISONNEUVE
POINTE ST-CHARLES
ST-HENRI
VILLE ST-LOUIS

SUCCURSALES:

BERTHIERVILLE, P.Q.
EDMONTON, ALTA
JOLIETTE, P.Q.
LAPRAIRIE, P.Q.
LOUISEVILLE, P.Q.
QUEBEC, P.Q.
ST-ROCH
SOREL, P.Q.
SHERBROOKE, P.Q.
ST-HONIFACE, Man.
ST-HYACINTHE, P.Q.
ST-JACQUES L'ACHIGAN, P.Q.
ST-JEROME, P.Q.
ST-PIERRE, Man.
TROIS RIVIERES, P.Q.
VALLEYFIELD, P.Q.
VANKLEEK HILL Ont.
WINNIPEG, Man.

Emet des *Lettres de Credit Circulaires* pour les voyageurs, payables dans toutes les parties du monde; ouvre des crédits commerciaux; achète des traites sur les pays étrangers; vend des chèques et fait des paiements télégraphiques sur les principales villes du monde; prend un soin spécial des *encaissements* qui lui sont confiés, et fait remise promptement au plus bas taux du change.
Intérêts alloués sur dépôts d'épargne;

La Banque Nationale

Bureau Central: QUEBEC.

Capital - - - \$1,500,000.00
Réserve et Profits indivis - - - 648,920.06

BUREAU DE DIRECTION:

R. AUDETTE, Président.
L'Hon. Jge. A. CHAUVEAU, Vice-Président.

DIRECTEURS:

NARCISSE RIOUX, J. B. LALIBERTÉ
NAZ. FORTIER, VICTOR CHATEAUVERT
VICTOR LEMIEUX

P. LAFRANCE, Gérant.
N. LAVOIE, Inspecteur.

SUCCURSALES

Amqui	Québec, (rue St-Jean)
Baie St-Paul	Rimouski
Beauceville	Rivière du Loup Station
Chicoutimi	Roberval
Coaticook	Sherbrooke
Deschambault	St-Anne la Pocatière
Fraserville	St-Casimir
Joliette	St-Charles Bellechasse
Lévis	St-Evariste
L'Islet	St-François du Lac
Montmagny	St-Hyacinthe
Montréal, (r. St-Jacques)	St-Jean
Murray Bay	St-Marie, Beauce
Nicolet	St-Tite
Plessisville	Trois-Pistoles
Québec, (Basse-Ville)	ONTARIO
" (St-Roch)	Ottawa

CORRESPONDANTS:

Londres, Ang., The National Bank of Scotland, Ltd.,
Paris, France, Le Credit Lyonnais; New-York,
First National Bank; Boston, Mass., First National
Bank of Boston.

Les affaires confiées à notre soin recevront toute notre attention. La correspondance est respectueusement sollicitée.