

soit par leurs yeux (*a' 1*), soit par leurs nœuds (*a'' 1*), soit par les sections du sarment (*bb''*, *b''' b'''*, *b'' b' 1*), plus ou moins longues (comme *c d e f g h i k l*), toutes les qualités et tous les défauts du cep auquel ils ont été empruntés.

Les pampres verts, pour acquérir le nom et les propriétés des sarments, doivent être bien mûrs et bien *aoûtés*, c'est-à-dire complètement passés à l'état ligneux; ils doivent être choisis sur le bois de deux ans, car les sarments qui jaillissent du vieux bois ou du pied de la souche sont le plus souvent stériles ou peu fertiles; il en est de même des sarments venus sur jeune bois, quand ils présentent un diamètre et une longueur relativement beaucoup plus développés que les autres sarments de la même souche, et que leurs nœuds sont séparés par de plus grands intervalles; ce sont là des *gourmands* sans fruits, qui donneraient des ceps vicieux comme eux.

Le choix du sarment ayant porté fruit, sur une souche fertile d'une espèce reconnue excellente, assure la reproduction de tous ces avantages à la vigne dont il fournit le plan. La sélection est aussi importante pour la reproduction et la perfection des vignes que pour la reproduction et la perfection du bétail.

Le sarment choisi, on peut le transformer en plant enraciné, sans le détacher de la souche mère, en le couchant sous terre à son voisinage, par marcottage, enfoliage, provignage ou stolonage, en piquant en terre son extrémité libre (versadi) et en couchant horizontalement sur terre le sarment de toute sa longueur et en faisant pendre racine à tous ses nœuds (procédé du Dr. Esquot). Je traiterai de ces divers procédés à la fin de cette revue. Mais on peut aussi, et c'est ce qui se fait le plus fréquemment, couper immédiatement les sarments choisis, les réunir en bottes, et en quatre jours de temps sec et en huit jours de temps humide, les transporter près ou dans le vignoble à créer, soit pour y être plantés directement, soit pour y être transformés en pépinière, soit enfin et mieux y être stratifiés en couches, en caves ou en fossés, en attendant le moment favorable pour les mettre en place ou en pépinière.

J'examinerai d'abord l'emploi des sarments exportés sans racines de leur vignoble d'origine et ce qu'on doit faire de leurs fragments, appelés yeux, nœuds et boutures.

L'œil *a'* (section 1 de la planche), enlevé à un bon sarment et en bon état, avec un peu de bois comme un écusson, placé sur du terreau humide et à peine recouvert, sous une chaleur de 15 à 25 degrés, y prendra racine; et, en quatre ou six ans, il pourra donner un cep assez fort pour être

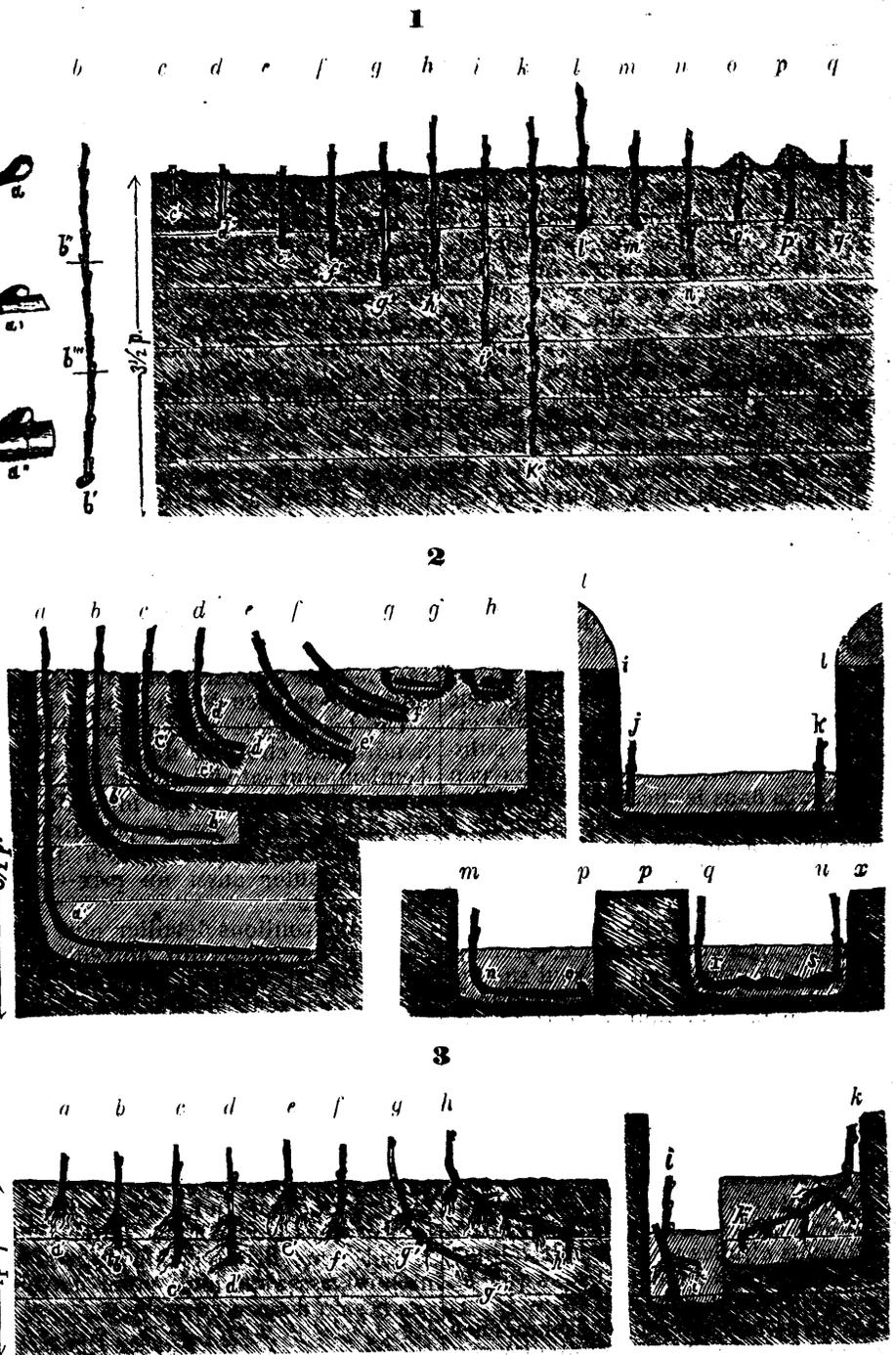


Fig. 1.—Divers modes de plantation de vignes.

dressé et pour commencer à porter des fruits; mais c'est là un procédé délicat, lent et ne réussissant bien que sous verre, il ne faut donc point y songer pour en faire du plant de pépinière et encore moins du plant de vigne.

Le nœud *a''* (section 1) reproduit le cep plus facilement et dans des conditions plus vulgaires que l'œil; mais il exige encore un terrain bien meuble, bien fumé, bien pénétré d'humidité, et quand il est enfoncé à un pouce ou 1½ pouce dans ce terrain (*h*, section 2), il faut que le sol soit fortement serré autour et dessus pour qu'il se décide à pousser. Il réussira beaucoup

mieux s'il a été stratifié pendant trois ou quatre mois d'hiver, soit à la cave, soit en couche sourde. Avec ces précautions, le nœud peut donner de belles racines et une tige de deux pieds de hauteur et du diamètre d'une grosse paille de seigle la première année, de la grosseur d'une plume d'oie la seconde année, et commencer à être dressé et à porter fruit la troisième ou quatrième et plus souvent la cinquième seulement. Le nœud peut servir à faire du plant, en pépinières très-soignées, quand on a peu de sarment à sa disposition; mais c'est un procédé encore trop difficile et trop peu fidèle pour qu'on puisse le recom-