

Quant au vin, quel que soit le degré de la piqure, il ne peut être légalement dépiqué, à moins qu'il ne soit destiné à la consommation personnelle. Dans ce cas, on peut lui incorporer une certaine proportion de carbonate de potasse ou de tout autre sel alcalin pour neutraliser l'acide acétique.

Le seul traitement licite est celui qui consiste à enrayer le mal par l'anhydride sulfureux. Mais il ne faut point perdre de vue que l'acide sulfureux a une action très limitée. Il se transforme, en effet, petit à petit, par oxydation, en acide sulfureux ou s'échappe à travers les pores du bois.

On pourrait évidemment assurer la conservation d'un vin envahi par le ferment acétique au moyen de l'anhydride sulfureux, mais il faudrait lui en faire absorber de telles doses qu'il ne faut point y songer.

Le meilleur procédé à employer pour obtenir ce résultat, c'est-à-dire la stérilisation, serait évidemment la pasteurisation. Mais pour y avoir recours, il faudrait pouvoir se procurer un pasteurisateur et ce n'est pas toujours chose facile dans la région produisant des vins de consommation courante.

Quoi qu'il en soit, dès qu'on se trouve en présence d'un vin qui est menacé de piqure ou dans lequel cette altération a commencé à se manifester, il faut le soutirer à l'abri de l'air dans un récipient fortement méché. On procède ensuite à un bon collage et dès clarification on le soutire à nouveau dans les mêmes conditions.

Parfois il est utile de faire précéder le collage d'une addition de tanin et d'acide citrique. Tout dépend de la constitution du vin en présence duquel on se trouve et d'est à chacun de fixer, par des essais sur quelques litres, le traitement qu'il convient de lui appliquer.

La période des chaleurs favorise aussi le développement de la graisse et de la tourne.

Lorsqu'on a un vin grasseux, filant, il faut commencer par le fouetter vivement à l'air pendenat un certain temps et à diverses reprises pour lui donner une certaine fluidité. Cela fait, on lui incorpore une dose assez élevée de tanin et on remet en fût. Quarante-huit heures après, on procède à un sulfitage à raison de 8 à 10 grammes de méta-bisulfite de potasse par hectolitres et à un bon collage. Les colles organiques ayant leur action entravée par la matière visqueuse qui se trouve dans les vins grasseux, on se trouve bien de les mélanger avec de la terre d'Espagne. D'une façon assez générale, on emploie dans ce collage, 10 grammes de gélatine et 100 gr. de terre d'Espagne par hectolitre.

Après clarification, on soutire et on pasteurise lorsqu'on peut le faire.

Le traitement à pratiquer sur les vins menacés par la pousse est absolument le même que celui que nous venons d'indiquer pour la graisse. Mais le fouettage du vin à l'air n'est point nécessaire.

Si des vins fermentent par suite de la présence d'une certaine quantité de sucre, il ne faut point songer à arrêter cette fermentation. Il faut, au contraire, la favoriser en soutirant le vin à l'air et en lui incorporant de 30 à 50 grammes par hectolitre de phosphate d'ammoniaque. C'est le moyen par hectolitre de phosphate d'ammoniaque. C'est le moyen le plus logique et le plus simple d'éviter son altération.

SITUATION VINICOLE.

On lit dans le "Moniteur Vinicole":

Le temps est beau et chaud depuis quelque temps; aussi les inquiétudes que donnaient les orages tendent-elles à disparaître.

La coulure a occasionné dans le Bordelais des pertes, qui

pour l'ensemble semblent représenter du sixième au cinquième des perspectives premières, fort riches.

La diminution paraît également importante dans le Quercy, toutes proportions gardées.

Là fait le plus récemment signalé est la coulure en grain qui s'est déclarée dans divers vignobles du Haut-Languedoc. Jusqu'à ce jour le mal est resté localisé dans la Haute-Garonne.

Dans les quatre départements gros producteurs du Midi, dans la Provence, le Vaucluse et l'Ardèche, la fructification se poursuit sans accident jusqu'à ce jour et on ne pense pas, étant donné le temps qui s'est écoulé depuis la floraison, que l'on ait encore lieu de craindre des dégâts de ce côté sous ce rapport, même pour les cépages tardifs.

Il faut attendre encore un peu avant de se prononcer au sujet des autres régions à évolution moins précoce, la plupart jusqu'à ce jour continuent à promettre des récoltes satisfaisantes, celles du Centre-Nord et du Centre des récoltes même abondantes.

Pour le mildew de nouvelles attaques ont été signalées en Champagne, en Lorraine, dans les Côtes-Chalonnaises et aussi dans le Sud-Ouest. Ces attaques démontrent à nouveau la nécessité de ne pas désarmer devant cet ennemi toujours prompt aux retours offensifs.

La dernière quinzaine n'a vu une accentuation du mouvement des affaires que dans certains départements producteurs de vins courants et principalement dans ceux du Midi, et cela à cause de la baisse des cours. Partout ailleurs, le calme est resté la note dominante.

Sur les marchés méridionaux, en effet, les cotes ont fléchi la semaine dernière au niveau de \$4.00 l'hectolitre pour les vins de moindre degré, faisant ressortir une différence de 50c sur les cours officiellement enregistrés le 30 juin. Cette baisse aurait paru moins sensible, si les rédacteurs des mercuriales avaient moins hésité à mettre depuis deux mois leurs prix en rapport exact avec ceux réellement pratiqués. Actuellement même il subsiste un écart entre les prix réels et le prix nominal, puisque des affaires ont été signalées à \$3.60 et \$3.80 l'hectolitre pour des 8 degrés et à \$4.00 pour des 9 degrés.

Sur souche, dans le Midi, l'on ne signale guère que des pourparlers; on dit que les acheteurs ne manquent pas au taux de 40c. le degré; mais que les vendeurs font défaut. Cela se conçoit. Cela ferait de \$2.80 à \$4.40 pour des 7 à 11 degrés. C'est bien peu, si l'on compare de telles offres aux espérances caressées il y a peu de temps encore par les futurs résultants.

Dans le Haut-Languedoc l'accord entre acheteurs et vendeurs est difficile. Des détenteurs ont refusé pour des vins rouges du Frontonais le prix de \$11.00 à \$11.60 la barrique qui leur étaient offerts.

A noter en Dordogne quelques transactions sur souche à \$1.00 le degré barrique ou \$10.00 la barrique avec stipulation d'un titre minimum de 10 degrés.

On a fait de petits lots en Auvergne de 90c à \$1.00 le pot de 5 litres.

Le vignoble d'Algérie reste favorisé par le beau temps. On a traité sur souche de \$3.60 à \$4.10 l'hectolitre, suivant qualité et conditions d'enlèvement.

La situation du marché, après comme avant ces quelques vacances, ne paraît pas devoir se modifier; la tendance au vignoble est faible et, de même ici sur place, les cours fléchissent. Il y a quelques jours, pour le demi-gros et le détail, on cotait l'hectolitre de vin d'aramon \$8.00; le voilà à \$7.60 nu et net franco dans Paris, c'est-à-dire droit de circulation de 30c payé.

Pour les affaires de gros, on pourrait acheter maintenant, d'une façon courante, de bons petits vins à \$6.00 entrepôt, quai ou gare d'arrivée.