

Problème sur le temps juste du décuage des vins, avec la solution de ce problème; et un avis à tous les propriétaires des vignes & à tous les cultivateurs en général; sur les vins, la vigne & la culture des terres / par M.Maupin.

Contributors

Maupin, active 1779-1782.
University of Leeds. Library

Publication/Creation

Paris : chez Musier, [1780]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/j969vch7>

Provider

Leeds University Archive

License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by The University of Leeds Library. The original may be consulted at The University of Leeds Library. where the originals may be consulted.

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

PROBLÈME

Sur le temps juste du décuvage des Vins ,
avec la solution de ce Problème ;
Et un Avis à tous les Propriétaires des Vignes
& à tous les Cultivateurs en général ;
Sur les Vins , la Vigne & la Culture des terres.

Par M. MAUPIN.

Prix, 48 f. avec l'Art de la Vigne.

A PARIS,

Chez MUSIER, Libraire, rue du Foin S. Jacques ;
& chez GOBREAUX, aussi Libraire, quai des Augustins,
près la rue Gît-le-Cœur.

ON se persuade assez généralement par-tout, & principalement dans les Vignobles dont les Vins ont le plus de réputation, qu'on fait faire ses Vins, & qu'on les fait au mieux possible pour son Canton ; mais il n'en est pas de même du temps où il faut les tirer de la cuve pour les avoir aussi généreux, aussi bien constitués & d'autant de garde qu'ils pourroient l'être. Alors ce n'est par-tout qu'incertitude & qu'embarras.

Ce Problème, en effet, est, de tous ceux que peut présenter l'Art des Vins, le plus difficile & le plus obscur. Plusieurs Savants en ont parlé, mais c'est tout ; quelques Académies ou Pays d'Etats, en ont fait le sujet d'un prix Académique ou Provincial, & jusqu'à présent, il ne paroît pas que leur objet ait été rempli. Mon dessein est de donner ici, en peu de mots, la solution de ce Problème.

Le vœu & le but de la Nature dans la fermentation du moût, c'est de faire du Vin. Les moyens qu'elle emploie, peuvent se réduire à quatre. La dissolution, la décomposition, l'atténuation & la récomposition.

Si l'on décuve le Vin dans l'un des trois premiers degrés ou périodes, le Vin pourra être commencé, mais il ne sera pas fait. La Nature n'aura encore que préparé ou ébauché son ouvrage, elle aura, peut-être, fait quelques parties vineuses, mais tout le reste sera à faire.

Il ne faut donc tirer le vin qu'après le quatrième degré, qu'après que la récomposition sera, non pas avancée, mais parfaite, autrement on troubleroit l'œuvre de la Nature, & le Vin ne seroit pas de garde, ou le seroit beaucoup moins.

Ainsi on ne tirera pas le Vin lorsque la vapeur méphytique de la fermentation, connue sous différents noms, & entr'autres, sous celui de *gas*, sera encore sensible; la Nature, en ce moment, doit être censée n'en être encore qu'à la décomposition, plus ou moins avancée.

Il semble que l'indication la plus simple & la plus naturelle, pour décuver les Vins, devroit être l'affaissement du marc, ou sa descension, si cela se peut dire, au même point de la cuve, d'où il s'étoit élevé depuis le foulage.

Cet affaissement, tel que je le suppose ici, prouve, ou que la Nature ne travaille plus, ou qu'au moins, elle ne décompose plus qu'infinitement peu, & que les parties les plus tardives.

On pourroit dire, à la vérité, si on l'a remarqué, qu'il y a beaucoup de cuves où le marc ne monte, ni ne descend, ou que très peu, mais ces irrégularités de la fermentation ne se rencontrent que dans les cuvées mal faites, & n'auront point lieu dans aucun de mes procédés; & comme mes procédés sont bien certainement les meilleurs pour tous les pays, & pour toutes les années, je n'hésite point à proposer l'indication dont il s'agit ici, comme règle générale & universelle, & comme la plus sûre,

la plus simple , la plus remarquable & la plus facile de toutes les indications du décuvage des Vins.

Ainsi on ne découvrera les Vins , & tous les Vins , quelques soient les années & les pays , qu'après l'affaîslement ou abaisement du marc , tel que je l'ai dit , en observant pourtant & pour le plus sûr , de ne les tirer de la cuve que 24 heures après cet affaîslement , pour laisser à la Nature , le temps de consommer son opération , & d'y mettre la dernière main.

Il est très bien prouvé , en général , que les Vins , tirés de la cuve avec précipitation , ne sont jamais aussi parfaits , & surtout ne se conservent jamais aussi long-temps que quand ils ont été découverts plus tard. Cette précipitation est une des causes des maladies des Vins.

On pourra , dans les années où les raisins auront une grande verdeur , ne tirer les Vins qu'au bout de 36 heures. On le pourra aussi dans les années communes ; mais , dans ce dernier cas , il fera toujours plus avantageux de les tirer au bout de 24 , à moins qu'on n'ait de bonnes raisons pour préférer des Vins durs & outrés en couleur , à des Vins plus prompts & plus spiritueux ; ce qui dépend des circonstances & de la destination des Vins.

Les Vins , appelés à passer les mers , doivent , en général , être plus durs & plus couverts que les autres ; mais aussi , à force de les laisser se durcir , & sur-tout se couvrir , on en fait des Vins plats , à moins que par eux-mêmes , ils ne soient très chargés d'esprit.

D'ailleurs , sans excéder les Vins , de cuvage , il seroit très possible de les rendre capables , étant bien faits d'ailleurs , de supporter les plus longs trajets de mer , par un moyen beaucoup plus simple & moins préjudiciable.

Avec ce moyen , très peu coûteux , & employé dans la proportion nécessaire , on éterniseroit , pour ainsi dire , la durée des Vins à volonté. Je suis certain de ce moyen , comme je le suis de tous les faits que j'affirme , soit sur les Vins , soit sur la Vi-

gne, soit sur la culture des terres. Je ne me trompe point, & je ne trompe point.

En général, on ne passera jamais les 36 heures. Si on les passoit, le Vin perdrait beaucoup plus qu'il n'acquerrait, & suivant les années, deviendrait sujet à certaines maladies qu'on prévient sûrement en se conformant à la règle que je viens d'établir (1).

Dans les années de maturité & très chaudes, j'estime qu'il ne faut pas plus de 12 ou 18 heures au plus de cuvage après l'affaïssement du marc.

Cet affaïssement du marc, avec les règles que je viens de donner, est le seul point d'indication sûr pour le décuvage des Vins. Cette indication doit être suivie généralement dans tous les pays, & dans toutes les années, parceque, dans tous les pays & dans toutes les années, la marche de la Nature, à cet égard, est toujours la même, & se fait toujours par les mêmes degrés. En s'y conformant, on aura de beaucoup meilleurs Vins, pourvu que d'ailleurs ils soient bien faits; mais où les fait-on bien?

Je pourrais démontrer la solidité de l'indication que je viens d'établir, par un grand nombre de faits; j'en rapporterai quelques-uns dans le nouvel Ouvrage que je publierai à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre, supposé qu'il ait lieu.

Voici les procédés que j'y donnerai, 1°. deux procédés pour la façon des Vins rouges: le premier, très simple, pour les Propriétaires des Vignes, riches ou aisés, qui veulent donner à leurs Vins toute la qualité dont ils sont susceptibles: le second, plus simple encore, ou du moins plus assorti aux usages & aux circonstances particulières des Vignerons, se rapportera au com-

(1) Il est bon de remarquer que dans mes principes, il faut couvrir la vendange avec des planches qui sont posées immédiatement sur le marc, & non sur la cuve.

mun des Cultivateurs. Ces deux procédés sont parfaits & ont chacun leur avantage particulier.

2°. Un nouveau procédé pour la façon des Vins rouges, fins, en certaines années.

3°. Une nouvelle méthode, que j'ai encore éprouvée l'année dernière, pour faire les Vins blancs, faits de raisins blancs, principalement dans les années où les raisins sont très verts.

4°. Un moyen, éprouvé pour emporter, ou couvrir en grande partie, & souvent entièrement le mauvais goût que donne le terroir à un grand nombre de nos Vins.

5°. Un moyen, encore plus éprouvé, pour prévenir la dépravation des Vins, & tel que s'il avoit été pratiqué à la dernière récolte, il n'y auroit pas eu une pièce, *une seule pièce des vins les plus communs qui eût été gâtée* dans l'année, ou du moins qui l'eût été nécessairement. Si parmi les faits, que j'ai avancés, il y en a un dont je puisse répondre, c'est de celui-là encore plus que de tous les autres.

6°. Enfin la manière de gouverner les Vins.

L'effet de tous ces procédés & de ces moyens, sera de rendre par-tout, & dans tous les pays, les Vins infiniment meilleurs, de plus de garde, & d'une beaucoup plus grande valeur. Les procédés que j'ai donnés depuis quinze ans, n'ont pas toute la perfection de ceux que j'annonce, & tout le monde sait qu'ils ont opéré, dans tous les Pays Vignobles de la France, tous les avantages dont je viens de parler; mais je dois avertir que je ne donnerai les procédés & les moyens que je promets, que sur le vœu de tous les Vignobles, & qu'autant qu'à la fin de Juillet prochain, il y aura un grand nombre de personnes de toutes les Provinces qui m'auront marqué, *par écrit*, leur vœu, & qu'elles desiront mon Ouvrage, dont assurément aucune d'elles ne peut se passer. Je ne demande rien au-delà; pas même une promesse, bien loin d'exiger une souscription, que je ne recevrais pas; mais si je n'ai pas ce que je demande ici, je ne donnerai sûrement pas

mon Livre ; & au mois de Septembre prochain , je rendrai leur argent au trop petit nombre de personnes qui ont souscript pour ce nouvel Ouvrage. Il y a vingt ans que je travaille & que je fais des découvertes , je veux être sûr que tout le Public en jouira , & qu'enfin elles seront universellement établies ; sans quoi , je préparerai mon Livre , mais je ne le donnerai pas , & apparemment d'autres ne le donneront pas non plus.

Les personnes, qui me feront l'honneur de m'écrire, voudront bien affranchir le port de leurs lettres , autrement je ne pourrois les recevoir , & elles me les adresseront , plutôt que plus tard , rue du Pont au Choux , au petit Hôtel de Poitou , à Paris.

L'ART DE LA VIGNE.

Je ne dirai qu'un mot sur cet Ouvrage , c'est que la nouvelle méthode , que j'y ai donnée pour la plantation , la distribution & la taille de la Vigne , économiseroit généralement les deux tiers des engrais , le quart des échalas , faciliteroit la main d'œuvre & donneroit , dans toutes les Vignes déjà faites ou à faire , tout au moins un cinquième de plus : en est-ce assez ?

Cette Méthode , honorée dès 1763 , du suffrage de l'Académie Royale des Sciences de Paris , est prouvée , entr'autres , par neuf années consécutives d'épreuve de comparaison & de succès obtenus & attestés par un Magistrat , Conseiller d'Etat , dont les lettres sont jointes à l'ouvrage , ainsi que l'approbation de l'Académie.

Nouveau Plan Economique pour la Culture des terres , & principalement des moins bonnes terres.

CETTE découverte est assurément la plus importante de toutes celles que j'ai faites , & elle n'est pas moins sûre.

A la vérité , elle n'est pas prouvée par des faits , aussi pu-

blics, ni aussi authentiques ; mais d'après mes expériences, je la donne pour certaine : si elle ne l'étoit pas, je n'aurois sûrement pas offert de l'exécuter, en cas de doute, à la porte du Bois de Boulogne, sur le Froment, le Seigle, l'Avoine, la Luzerne & le Sain-Foin. Il n'est pas naturel de croire que j'eusse cherché à attirer sur moi les yeux de la Capitale & de toute la France, si je n'avois été bien sûr de n'en avoir pas la honte.

Cette découverte n'est point publique, & je ne la donnerai, comme je l'ai annoncé, que pour être exécutée, & que sur le vœu de toutes les Provinces du Royaume.

Elle consiste à cultiver les terres, ou du moins la plus grande partie des terres, de manière qu'avec la même quantité de labour & d'engrais, qu'on emploie dans la culture ordinaire, les terres rapporteroient le double, ou à peu près, de ce qu'elles rapportent aujourd'hui, en grains & en tout autre genre de productions : car ce n'est pas assez d'avoir abondance de grains, il faut avoir abondance de tout, abondance de troupeaux & de bestiaux, comme de tout le reste, & avoir tout cela, autant qu'il se peut, en proportion relative à la consommation & au Commerce; alors tout le monde gagne, & personne ne perd, & ma découverte opéreroit tout cela, ou pourroit l'opérer.

Encore une fois, car je ne puis trop le répéter, j'ai éprouvé cette culture *par comparaison* avec la culture ordinaire, en deux années différentes, & elle m'a réussi, sur-tout la dernière de ces deux années, & je ne vois point qu'aucune circonstance particulière, autre que ma culture, ait pu déterminer mes succès. Ce n'est qu'à elle que je peux imputer d'avoir recueilli, à raison de dix septiers de Froment par arpent, au lieu de cinq que j'ai recueillis seulement dans la partie de la même terre cultivée à la manière ordinaire, & avec les mêmes avances.

Cette découverte feroit la richesse du Peuple, & en particulier, celle des Propriétaires & des Cultivateurs des terres, puis-

qu'avec la moitié moins de frais qu'aujourd'hui , ils pourroient avoir la même quantité de production. On peut consulter , relativement aux avantages immenses qui en résulteroient pour la Nation , *la seule richesse du Peuple , ou moyen de faire baisser le prix de toutes les subsistances & de tous les objets de commerce quelconques.* Cet Ouvrage se trouve chez les mêmes Libraires où se vend l'Art de la Vigne.

Lu & approuvé , ce 8 Avril 1780 , DE SAUVIGNY.

Vu l'Approbation, permis d'imprimer, le 8 Avr. 1780.

LE NOIR.

De l'Imprimerie de Diderot l'aîné, rue Pavée, 1780.

LES
PRINCIPALES BÉVUES
DES VIGNERONS,
AUX ENVIRONS DE PARIS ET PAR-TOUT ;
O U

AVIS TRÈS-IMPORTANT

A TOUS LES PROPRIÉTAIRES DES VIGNES ,

*Pour servir de suite à la nouvelle Méthode de planter
& de cultiver la Vigne ,
Joint à l'Avis & Leçon aux Laboureurs :*

A L'USAGE DE TOUS LES PAYS, VIGNOBLES
OU NON VIGNOBLES.

Par M. MAUPIN.

Prix des deux Ouvrages 2 liv. 2 sols , avec le reçu
signé de l'Auteur.



A P A R I S ,

Chez { MUSIER, } Libraires, Quai des Augustins.
 { GOBREAU, }

M. DCC. LXXXII.

Avec Approbation, & Privilège du Roi.

Le titre de cet écrit en annonce l'intention.

Je les remplirai.

Cet ouvrage sera très-court, & mon dessein est que tous ceux que je donnerai par la suite le soient aussi, du moins autant que les matières le comporteront. Je m'y bornerai à exposer mes vues ou mes procédés avec le moins de détails, & de discussion qu'il me sera possible.

Les Vignerons, comme on le verra, sont de grandes bêtes; mais combien d'autres ne l'ait-on point, non seulement dans l'agriculture, mais encore dans toutes les parties spéculatives du commerce & de l'industrie de la seule riche de ce peuple? Ma première intention avoit été de les exposer, & je les avois même préparées; mais pour le moment, j'ai cru devoir me restreindre dans les objets que je vais présenter.

Mon dessein avoit été aussi de donner aux Vignerons un avis important sur un moyen connu, mais mal employé & pourtant nécessaire pour l'augmenter, avec avantage, aux richesses de ce peuple de grande abondance, & c'est principalement dans cette vue que je

P R É F A C E.

LE titre de cet écrit en annonce suffisamment les objets : je les remplirai.

Cet ouvrage sera très-court, & mon dessein est que tous ceux que je donnerai par la suite le soient aussi, du moins autant que les matières le comporteront. Je m'y bornerai à exposer mes vues ou mes procédés avec le moins de détails & de discussion qu'il me sera possible.

Les Vignerons, comme on le verra, font de grandes bévues ; mais combien d'autres ne fait-on point, non seulement dans l'agriculture, mais encore dans toutes les parties spéculatives qu'embrasse le système politique de la seule Richesse du peuple ? Ma première intention avoit été de les exposer, & je les avois même préparées ; mais pour le moment, j'ai cru devoir me renfermer dans les objets que je vais présenter.

Mon dessein avoit été aussi de donner aux vignobles un avis important sur un moyen connu, mais mal employé & pourtant nécessaire pour suppléer, avec avantage, aux futailles dans les années de grande abondance, & c'est même principalement dans cette vue que je

m'étois hâté de composer cet écrit; mais, indépendamment de l'indocilité des vignobles, cet avis seroit arrivé trop tard, & le mal auroit été fait avant qu'on en eut eû connoissance; c'est pourquoi je l'ai encore supprimé, & je me borne à ce que j'ai dit, dans la Théorie sur le temps de la vendange, à la pag. 29 & aux suivantes, des Eclaircissemens sur la nouvelle Fouloire, à l'article où j'ai traité des vins déposés & entonnés dans les cuves, sauf à revenir sur le même sujet, qui est de la plus grande conséquence, dans le premier ouvrage que je pourrai donner sur les vins.

J'ai joint le présent ouvrage à l'Avis & Leçon aux Laboureurs, par plusieurs raisons. 1^o. Parce qu'il est dans mes vues de lier mes ouvrages les uns aux autres, autant qu'il est possible. 2^o. Parce que j'ai donné, dans l'Avis & Leçon aux Laboureurs, des instructions qui intéressent les vignobles & dont la connoissance est particulièrement nécessaire, soit pour la plantation de la vigne dans les provinces qui n'en ont pas, soit pour faire connoître à ces provinces le grand intérêt qu'elles ont à la cultiver, en prenant toutes les précautions que j'y ai indiquées. 3^o. Parce que, dans cet ouvrage comme dans le deux précédens, j'ai renvoyé, en beaucoup d'endroits, à l'Avis & Leçon aux Laboureurs.

4°. Parce qu'il est plus commode, plus expéditif & plus économique pour le public, & sur-tout pour les personnes de province, de prendre les deux ouvrages à la fois que de les faire demander séparément l'un après l'autre.

J'ai déjà joint plusieurs de mes ouvrages à d'autres que j'avois publiés avant, & j'ai toujours déclaré qu'ils seroient délivrés séparément aux personnes seulement qui avoient déjà les premiers; & cette fois pour toutes, je le déclare de nouveau, afin qu'on ne puisse en ignorer: mon intention n'est point assurément de gréver en rien le public, & encore moins les personnes qui, par leur empressement, méritent plus particulièrement mes égards.

Le prix de la Richesse des vignobles est de 3 liv. 12 s. Le prix de la nouvelle Méthode de planter & cultiver la vigne, jointe à la Théorie sur le temps de la vendange, est de 3 l. 6 s., & se vend, ainsi que la Richesse des vignobles, chez les mêmes Libraires où se trouve le présent ouvrage.

Je ne répéterai point ici les avis que j'ai déjà donnés aux personnes qui me feront l'honneur de m'écrire, elles les trouveront dans les ouvrages dont je viens de parler, & en particulier, aux pages 11 & suivantes du Discours

préliminaire de la Théorie sur le temps de la vendange. Je me flate qu'elles voudront bien s'y conformer.





L E S
PRINCIPALES BÉVUES
DES VIGNERONS.

L E S Vignerons commettent, dans la culture de la vigne, comme dans la manipulation des vins, une infinité de fautes, de contresens, d'inepties & de méprises grossières. Ce sont toutes ces choses que j'appelle bévues.

J'ai exposé, dans la Dissertation qui précède la Théorie sur le temps de la vendange, la plus grande partie de celles qui regardent les vins; mais comme j'en ai oublié quelques-unes d'essentielles, j'en ferai mention à la suite de celles qui concernent la vigne & que je vais exposer.

C'en est une (bévue) & des plus universelles, que de planter & de presser la vigne, qui devrait durer des siècles, comme on plante & on ferre un quarré d'artichaux qui ne doit

durer que cinq ou six ans. C'en est encore une plus grande, s'il est possible, que de n'observer aucun ordre, aucune régularité, aucune égalité dans la distance des ceps; enforte que dans une même vigne, les tiges soient, comme elles le sont presque par-tout, les unes à un demi-pied, les autres à un pied; celles-ci à un pied & demi, & celles-là quelquefois à deux pieds les unes des autres. Il est évident que des ceps pressés & entassés en tout sens, ne peuvent qu'épuiser très-promptement la terre, s'affamer les uns les autres, & par conséquent être très-foibles; & qu'à moins d'un grand art, il est impossible qu'ils ne soient dans un besoin continuel de secours. Il est encore évident, du moins pour les hommes en état de raisonner, *que les tiges absorbent, pour se nourrir elles-mêmes, une partie de la sève qu'elles pompent par leurs racines, cette partie de sève, ainsi employée, ne peut plus l'être à produire de nouvelles pousses qui auroient donné du fruit, & par conséquent que multiplier inconsidérément la quantité des tiges, c'est diminuer d'autant le rapport de la Vigne, indépendamment de beaucoup d'autres inconvéniens très-graves.* Enfin, il est évident que le défaut d'ordre & la grande inégalité dans la distance des ceps, doivent non-seulement mettre une très-grande diffé-

rence dans leur rapport, mais encore dans leur durée comme dans leur force ; d'où il arrive que la vigne se détériore chaque année, par la perte d'une partie de ses ceps, il faut chaque année remplacer ces ceps à grands frais, ce qui ruine le propriétaire & n'empêche pas que, souvent après un terme très-court, la vigne ne soit plus bonne qu'à arracher. Combien de Vignes encore sur pied ne feroient propres qu'à cela.

Comme l'entassement des ceps & l'inégalité de leur distance sont des bévues, l'opération qui les produit en est une aussi. Cette malheureuse opération est la principale cause de la détresse & de la ruine des Vignobles. Si on ne foyoit pas pour multiplier, comme l'on fait presque par-tout, les vignes seroient plus espacées & le seroient plus également, elle dureroient beaucoup plus long-temps, elles couteroient infiniment moins en façons, en fumiers & en échallas, les raisins prendroient plus de qualité, pourriroient moins, & les vins seroient meilleurs, non-seulement parce que les vignes seroient beaucoup moins fumées, mais encore parce que la sève seroit beaucoup mieux élaborée & plus parfaite qu'elle ne peut l'être, en rajeunissant sans cesse la vigne par des provins, dont les nouvelles racines, d'une tiffure lâche

10 LES PRINCIPALES BÉVUES

& grossière, ainsi que le jeune bois, ne sont rien moins que propres à préparer & à travailler la sève. On fait tout cela ou à peu près, mais on fait si mal le peu que l'on fait, qu'à l'exception de certains Vignobles, ou par circonstances bien plus que par principes, on ne provigne pas, du moins habituellement, dans tous les autres on ne cesse de provigner & de multiplier: & cet abus si révoltant sous tous les points de vue, s'est répandu jusques dans les cantons mêmes où l'on paroît s'occuper le plus de la bonne qualité des vins, je veux dire dans la Bourgogne & la Champagne. Ce n'est pas tout, dans les Vignobles les plus estimés de la Champagne, on s'est fait une loi de rabaisser & de coucher en terre, chaque année, une partie des ceps: dans la Bourgogne, si ce n'est pas cela, c'est autre chose, mais toujours des choses préjudiciables à la parfaite qualité des vins, on provigne comme ailleurs, & en outre, comme dans beaucoup d'autres endroits, on fait des longues tailles que l'on plie ou que l'on ne plie pas, mais qui, outre les inconvénients que j'ai exposés à la pag. 26 de ma Nouvelle Méthode, ont encore, comme je l'ai exposé à la même page, celui d'être préjudiciables à la maturité des raisins, & par suite, à la meilleure qualité des vins. Combien de bévues!

C'en est une qui ne le cède à aucune autre, si elle n'est pas plus grande encore, que de laisser les tiges s'élever comme on le fait aux environs de Paris, & du plus au moins, par-tout.

(a) A l'exception des cas exprimés dans la note ci-dessous, & des vignes qui ne sont point échafassées, où les tiges peuvent, suivant la nature des terres, porter, depuis un pied & demi jusqu'à deux au plus, de hauteur, j'estime qu'en général les tiges ne doivent pas avoir plus de six ou neuf pouces d'élévation.

Une autre bévüe du même genre, & qui n'est ni moins grande, ni moins commune, sur-tout dans les vignes tenues en treilles ou basses treilles, c'est d'entretenir trop de vieilles branches sur les tiges, & de les laisser trop s'allonger.

Ces deux abus sont les plus grands & les plus préjudiciables que je connoisse dans la maniere ordinaire de tenir les vignes. Ce sont eux, bien plus encore que la proximité des ceps qui en hâtent la ruine & en diminuent le rapport : ce sont eux & en général les tailles trop alongées, & au-dessus de la force des ceps, qui nécessitent si souvent les provins dans les vignes déjà

(a) Voyez la pag. 20 de la nouvelle Méthode de cultiver la vigne : & remarquez en outre qu'il ne s'agit pas ici des Vignes hautes ou hautaines.

12 LES PRINCIPALES BÈVUES

provignées, & occasionnent l'usage si fréquent de cette ruineuse opération. Eux seuls content aux Vignobles, chaque année, des sommes immenses; & pour réformer ces abus, il n'en coûteroit pas un sol, mais il faudroit une bonne serpette.

En 1761, j'avois deux grands jardins dans lesquels il y avoit beaucoup de pieds de vigne en espaliers. Ces pieds de vignes ou treilles, étoient chargées d'une grande quantité de vieux bois, ou autrement dit, de vieilles branches. Ces vieilles branches portoient peu de fruit, & en général les nouvelles pousses avoient peu de vigueur.

Dans l'automne de la même année, je fis élaguer entièrement une grande partie de ces vieilles branches, je conservai les plus courtes & les plus basses : en conséquence de cette décharge, j'allongeai la taille sur les dernières pousses, & je les fis même tailler si longues, que mon Jardinier me dit, en propres termes, que je donnois à ces treilles leur dernier sacrement; cependant, au moyen de la suppression du vieux bois & de la précaution que j'avois prise, de courber un peu en cercle les sarmens que j'avois taillés, afin que la sève, se portant à peu près également dans tous les yeux, put y développer les bourgeons qui devoient en

fortir, la pousse fut des plus vigoureuses, les nouveaux bourgeons furent de cinq à sept pieds de long, j'eus des raisins en abondance, & dans l'hiver long & rigoureux de 1763, où un grand nombre des tiges éclatèrent dans les autres jardins comme dans les vignes, je n'en eus qu'une seule qui subit le sort commun, & toutes les autres tinrent fermes.

J'ai rapporté cet exemple, non pour autoriser les longues tailles, toujours déplacées dans les vignes ferrées, mais pour faire sentir tout le préjudice des abus que je viens de reprendre, & toute l'importance du principe & du moyen que j'exposerai, à cette occasion, dans les additions que l'on trouvera sur la Nouvelle Méthode à la suite des bévues.

C'en est une très-grande, ainsi que je l'ai déjà remarqué, que de foffoyer & de provigner les ceps originaires pour en multiplier la quantité, mais c'est le comble de l'ignorance ou un trait insigne de la mauvaise foi de certains Vignerons, que de prétendre, comme je le vois par quelques lettres que j'ai reçues, qu'une vigne plantée en sarment enraciné, ne peut se soutenir plus de trois ou quatre ans, & qu'au bout de ce temps, elle périroit si elle n'étoit couchée & provignée. C'est une bévue de la même espece, que d'oser avancer, comme

le font les mêmes Vignerons, qu'une vigne de quatre ans plantée en crossettes, & qui a déjà produit du raisin, périroit, & ne pourroit se soutenir plus long-temps, si on ne venoit au secours en la couchant & provignant. Je fais bien que les Vignerons sont ignorans, & que tous, par un esprit d'intérêt, poussent, autant qu'ils peuvent, les Propriétaires Bourgeois à la folle opération dont il s'agit; mais je n'aurois jamais cru qu'ils eussent porté l'absurdité ou l'impudence à un pareil point, si des hommes dignes de foi, & qui connoissent mes principes sur cette matiere, ne m'eussent écrit tout exprès pour me consulter, & prendre mon avis sur ces opinions extravagantes. Il faut avouer que si les Maîtres ne savent rien, ils en sont bien punis.

C'est encore une bévue des Vignerons, que de planter à la barre ou à la taravelle, comme on le pratique dans certains Vignobles. C'en est encore une, ou du moins c'est une faute en ce qu'on pourroit faire mieux, que de planter la vigne dans des fosses ou bovettes, fut-ce même des marcottes en gazon ou en mannequin. A l'égard des vignes ordinaires, la meilleure maniere est de planter à fossé ouvert, ou autrement dit, en rayons. Cette maniere n'a aucun inconvénient, & a une infinité d'avantages qu'on

ne peut rencontrer dans aucune autre: elle est, sur-tout, indispensable dans ma Méthode.

Si, à la rigueur, ce n'est point une bévue, c'est au moins une fausse vue, &, à mon avis, une combinaison très-mal entendue que l'usage raffiné où sont certains Vignobles, d'amasser au pied de leurs vignes ou ailleurs, des fumiers qu'ils mélangent de terre, en mettant alternativement une couche de l'un & une couche de l'autre. Cet usage a cependant un bon côté, mais il en a aussi deux mauvais, l'un d'être très-cher à cause du transport de la terre qu'on est quelquefois obligé d'aller chercher fort loin; l'autre, que ce fumier, ainsi mélangé, & consommé comme je le suppose, ne sert à rien, ou ne sert que très-peu à la nutrition des racines inférieures qui pourtant n'ont pas moins besoin d'être aidées que celles de la superficie. Je fais tout ce qu'on pourroit dire pour défendre cette coutume, mais il n'en est pas moins vrai que le fumier tout seul seroit moins cher, qu'il feroit plus d'effet, & qu'en l'employant en temps convenable & de la manière que je l'ai marqué dans ma Nouvelle Méthode, il ne préjudicieroit pas plus à la qualité du vin que de la manière dont on le prépare. On se donne souvent bien de la peine, & on dépense bien de l'argent sans trop savoir pourquoi; mais le

monde, & sur-tout celui de l'agriculture, n'est encore mené par-tout que par les préjugés & la mode du pays.

Les bévues que je viens de relever, ne sont pas, à beaucoup près, les seules que commettent les Vignerons dans la culture des vignes, mais ce sont les principales, & à l'égard des autres, je me réserve de les faire remarquer aux personnes qu'elles regarderont particulièrement, à mesure que les demandes que l'on pourra me faire d'après la dernière partie de cet Ouvrage, m'en fourniront l'occasion.

Voici maintenant les remarques que j'ai annoncées sur les Vins, & que j'ai omises dans la Dissertation que j'ai placée avant la Théorie sur le temps de la vendange. Je me bornerai à les poser, sauf à y revenir ailleurs s'il en est besoin.

L'usage de brasser & de battre le vin, pour ainsi dire, jusqu'à extinction, comme on le pratique par raffinement dans certains Vignobles, est mal vu, en le supposant même exécuté avec discernement; ce qui n'est guère à présumer. Cet usage a de très-grands inconvénients. En général aidons la nature, mais ne la forçons pas.

Un abus beaucoup plus grand, & qui ne peut se justifier sous aucun point de vue, c'est

la coutume où sont quelques cantons de déposer leur vendange, pendant huit jours & quelquefois plus, dans des tonneaux où elle fermente tant bien que mal; & au bout de ce temps, de la retirer dedans ces tonneaux & de la rassembler dans une cuve où on la foule de nouveau & où elle fermente si elle peut. Cet usage est une bévée insoutenable.

Mon dessein étoit encore de faire une autre remarque; mais après toutes les discussions auxquelles je me suis livré précédemment sur la partie dont je vais parler, je me bornerai à rappeler les Vignobles à l'indication générale que j'ai publiée pour le décuvage des Vins, & à les avertir que toute autre indication contraire à celle-là, de quelque part qu'elle vienne, ne peut être que fautive ou imparfaite. Il n'y a pas deux bonnes indications générales; il n'y a que celle que j'ai donnée, en la modifiant suivant les circonstances comme je l'ai enseigné. Voyez le problème sur le décuvage des Vins; la deuxième & la troisième des expériences dans la Richesse des Vignobles, les pag. 24 & suivantes de la Dissertation insérée dans la Théorie sur le temps de la vendange, & les Observations sur le décuvage, que j'ai placées à la suite de cette Théorie, sous le titre d'Eclaircissemens sur la nouvelle Fouloire,

18 LES PRINCIPALES BÉVUES
& notamment ce que j'ai dit sur les vins verds,
aux pag. 24 & suivantes de ces Observations.

A D D I T I O N S

*A la nouvelle Méthode de cultiver la Vigne,
sur différens objets.*

Quand on considère, d'un côté, le grand nombre d'Auteurs, qui, dans tous les siècles & de nos jours mêmes, ont écrit sur l'Agriculture, & de l'autre, que cet art n'est encore, dans presque toutes ses parties, que ténèbres, ignorance & sur-tout confusion, on est, ce semble, forcé de convenir que cet art est, de tous les arts, le plus difficile, comme il est aussi le plus excellent.

Il en est un toutefois que j'excepterois, c'est celui d'apprendre aux hommes en général à bien juger & à bien voir; mais il est encore à trouver.

Avec cet art, que de faux systèmes & de mauvais livres, en tout genre, nous verrions rejetés, & que de bons livres & de grandes inventions, qui sont plus ou moins rejetés, nous verrions recherchés & préconisés, au moins par les hommes qui semblent appelés à penser!

Cette réflexion mériterait peut-être d'être

plus développée ; mais pour le moment je suis forcé de me borner aux objets que je vais traiter.

Des Vignes en côtes.

Il y a peu de Vignobles dont une partie des vignes ne soit située sur des côtes. Ces côtes ne sont pas par-tout également rapides ; mais il y en a un grand nombre qui le sont. Cette situation est toujours la plus favorable pour la bonne qualité des vins. *Bacchus amat colles* ; mais le reportement des terres , ou autrement dit , le terrage qu'elle semble nécessiter est très-onéreux & augmente de beaucoup les frais de la culture. J'ai déjà donné , dans l'Art de la vigne , & en dernier lieu dans la nouvelle Méthode , des vues relatives à cet objet.

J'ai dit à la pag. 12 de la nouvelle Méthode , que quelle que soit l'exposition des vignes en coteaux , il falloit en diriger les rangées en travers & dans le sens le plus opposé à la pente ; & cela pour empêcher que dans les labours , on n'attire toujours la terre du haut en bas.

A la pag. 13 , j'ai dit que dans toutes les vignes en pente & sur-tout celles qui en ont beaucoup , je conseillois de faire , de distance en distance , des tranchées transversales , pour

faciliter l'écoulement des fortes pluies d'orages & prévenir l'éboulement ou l'emportement des terres qui en est la suite. J'ai conseillé d'en agir de même à l'égard des terres marécageuses, & en général de toutes celles où l'eau surabonde à la superficie.

Ces moyens sont faciles à pratiquer, & leur effet est sûr. En les employant, les vignes en côtes n'auront pas plus besoin d'être reterrées que les vignes en plaine, ou du moins ce besoin sera infiniment moins fréquent : tout le monde en conviendra, & cependant jusqu'ici quels sont les Vignobles qui en aient fait usage ? On se plaint bien que les Vignerons labourent toujours la vigne de bas en haut, & par là attirent la terre du haut en bas. On voit bien les dégâts que font les pluies d'orages & les torrens qu'elles forment par leur chute. On fait bien que le terrage indispensable pour réparer les torts que font les ravines & la mauvaise manœuvre des Vignerons, est une opération très-couteuse ; mais ces maux on les regarde comme incurables, & quelque simples que soient en apparence les combinaisons nécessaires pour les prévenir, on ne fait pas les faire.

J'avois préparé une dissertation assez étendue sur cet objet ; mais avec les hommes de l'a-

griculture, ce ne sont pas toujours les choses les plus parfaites qu'il faut rechercher, ce sont les plus simples; parce que l'exécution en étant plus facile, elles sont plus généralement adoptées & deviennent, par là, plus utiles.

C'est cette réflexion qui m'a déterminé à réduire toute ma Dissertation, pour ainsi dire, à une seule observation, c'est que, dans les côtes dont la pente est trop roide, comme il y en a beaucoup, il faut faire les tranchées destinées à la plantation de la vigne, & par conséquent établir les rangées, non dans le sens opposé à la pente comme dans les autres côtes; mais au contraire dans le sens même de la côte, en sorte que les rayons soient dirigés, suivant l'usage ordinaire, dans le sens de la pente; autrement les Vignerons ne pourroient, comme je l'ai vu moi-même, assez prendre pied pour labourer la vigne dans le sens contraire à la pente.

Ceci peut être regardé comme une exception; mais comme elle a ses inconvéniens, on peut & on doit les prévenir, en multipliant les fossés plus que dans les autres vignes, ou leur donner plus de largeur & de profondeur, non-seulement dans la vue de favoriser l'écoulement des grandes pluies, mais encore pour empêcher que les Vignerons, en labourant la terre de

22 LES PRINCIPALES BÉVUES

bas en haut, n'attirent la terre du haut de la piece jusques dans le bas. J'estime que dans le cas dont il s'agit, les fossés devroient avoir deux pieds de large sur dix-huit pouces de fond, & plus si cela étoit possible, qu'ils devroient être au plus à quarante pieds l'un de l'autre, & que chaque année après la vendange, & peut-être encore mieux après l'hiver, on devroit les écurer & en faire porter la terre au haut de chaque espace de terre au-dessous duquel se trouvera chaque fosse.

Si, pour bonnes raisons, car j'en vois plus d'une, on jugeoit à propos d'appliquer à toutes les vignes en côte, la direction que j'ai conseillée plus haut, pour quelques-unes, on le peut, mais en prenant exactement les mêmes précautions que je viens d'indiquer.

Des tiges trop élevées & des vieilles branches.

Longues tiges & vieux bois, ou vieilles branches, deux causes principales & trop communes de la ruine des vignes, & principalement de celles qui sont tenues en treilles ou perchées. Ce que j'ai dit à la pag. 8 à l'occasion de la multiplication des tiges, peut s'appliquer également à leur trop haute élévation & aux vieilles branches; la raison est la même, ainsi je ne la répéterai point

ici. On peut voir encore les pag. 11 & suivantes, où je me suis fort étendu sur le même sujet.

Il résulte de ce principe, qu'il faut généralement tenir la vigne basse de tige, & lui laisser le moins de vieilles branches qu'il est possible.

Le moyen qu'il faut employer pour cela, c'est de porter, sur les brins les plus bas, toute la taille que comporte le cep, & de retrancher toutes les branches supérieures. Il vaut mieux, quand les brins sont bons, ne tailler que sur trois brins à trois yeux chacun, que de tailler sur quatre, à deux & à trois yeux, comme il vaut mieux encore & par la même raison, ne tailler que sur deux brins, chacun à trois yeux, que sur trois brins, chacun à deux yeux. *En général, il faut toujours multiplier les têtes le moins qu'il est possible.* Tout cela est fort aisé, & n'est pratiqué nulle part, ou l'est fort mal.

Ce n'est pas que les Vignerons, étant toujours dans les vignes, & dans le cas de faire la comparaison des ceps les uns avec les autres, leurs yeux ne soient nécessairement frappés de la différence sensible qu'il y a entr'eux, & qu'ils ne voyent que toutes choses égales d'ailleurs, les ceps dont les tiges sont les plus longues, & qui portent le plus de vieilles branches, sont

aussi ceux qui portent le moins de fruit, & que par conséquent il seroit nécessaire de les rabaisser par la taille, mais ils y rencontrent souvent une difficulté, c'est qu'assez communément & presque toujours, les sarmens qui se trouvent au faite du cep, sont les plus forts & quelquefois les seuls sur lesquels on peut espérer du fruit. Cet obstacle, qu'avec plus de savoir, ils auroient pu prévenir, est ce qui les arrête & les détermine à continuer de tailler sur les branches les plus élevées; ainsi au lieu de rabaisser le cep, ils l'élèvent encore & augmentent le mal loin de le détruire.

Il arrive delà, sur-tout dans les vignes ordinaires, ou que le cep périt, & qu'il faut l'arracher, comme cela n'est pas rare, ou qu'il s'affoiblit au point de forcer, après bien des délais, à le rabaisser sur les brins inférieurs & proche du tronc, ou, qu'à force de s'élever, il faut, pour en finir, le coucher & le provigner s'il a conservé assez de bois & de vigueur pour cela.

Le premier de ces trois expédiens ruine la vigne. Le troisieme a, plutôt ou plus tard, le même effet, & en outre coute cher. Le second est bon, mais il faut l'appliquer dès qu'il est nécessaire. Les délais ne font qu'accroître le mal, ce qui n'arriveroit pas si on comprenoit qu'il

faut savoir, au besoin, sacrifier la jouissance d'une année à plusieurs, & que souvent même, comme dans le cas qui suit, il n'y a point de sacrifices à faire.

Si les brins inférieurs peuvent porter du fruit dès l'année même, c'est sur eux qu'il faut rabattre le cep, en les taillant & en supprimant la tête du cep comme je l'ai marqué à la suite du principe, *longues tiges*, &c. Dans ce cas il n'y aura point de jouissance interrompue.

Si les brins inférieurs, ou parce qu'ils sont trop foibles, ou parce qu'ils sont sortis du tronc l'année même, ne donnent aucune espérance de fruit pour l'année suivante, il faut encore rabaisser le cep sur ces brins, qui étant bien taillés, & au moyen de la suppression de la tête & des branches trop élevées, pousseront des bourgeons vigoureux, lesquels, l'année d'après, donneront de beaux raisins, en sorte qu'il n'y aura qu'une seule année d'interruption de jouissance, & encore, dans le cas présent, la jouissance, ne sera souvent qu'interrompue en partie, vu que, suivant l'année & les circonstances, une partie de la taille pourra donner du fruit.

Si, par un effet de la négligence que l'on ne met que trop souvent dans la façon de l'ébourgeonnement, il n'y avoit au pied de la tige,

ni sarmens, ni bourgeons de la dernière pousse, il faudroit nécessairement conserver une partie des sarmens les plus élevés, & toujours le moins de branches ou de têtes différentes qu'il seroit possible, & veiller à ce que lors de l'ébourgeonnement, on conserve soigneusement deux ou trois, suivant la force du cep, des bourgeons qui seront fortis du bas de la tige, afin de pouvoir, à la première taille, supprimer la partie supérieure du cep, & par ce moyen le rajeunir. Dans ce cas, comme dans le précédent, il n'y aura qu'une année de perte de jouissance, mais ici elle sera complète quant aux ceps qui s'y rencontreront.

Il faudra, pour donner plus de force aux bourgeons, les rogner quand ils auront acquis un peu de longueur, à moins qu'ils ne poussent avec beaucoup de force, auquel cas on ne les rognera que dans le temps ordinaire.

Si, (car il faut supposer tous les cas) si toute la vigne ou la plus grande partie n'étoit composée que de ceps & de branches trop élevées, alors on se borneroit, la première année, à rabattre & à rajeunir les ceps dont les sarmens inférieurs, comme dans le premiers cas, pag. 25, pourroient donner du fruit.

A l'égard des autres ceps, on pourra, dans le cas dont il s'agit, diviser l'opération en deux

ou trois années, en rabattant toujours de préférence les ceps les plus élevés & ceux dont les sarmens inférieurs pourront porter du fruit, quand ils n'en promettoient que peu par comparaison à la vigueur du cep. On peut être assuré que toute la force du cep passera dans le bas, dès que la partie supérieure aura été supprimée, & que si on exécute bien, ce qui est très-facile, tout ce que je viens d'enseigner & les autres principes que j'ai donnés sur la taille, la vigne, sans fosses, sans provins, sans fumier ni nouveaux échalas, & étant ainsi rabaisée & rajeunie, poussera vigoureusement, donnera de beaux fruits & durera beaucoup plus longtemps.

Je me suis beaucoup étendu sur cette partie, parce que la connoissance en est absolument nécessaire, pour pouvoir éviter l'opération ruineuse que je me suis proposé de détruire.

J'aurois pu modifier le moyen que je viens de proposer, par un autre, mais l'opération auroit été plus compliquée, plus difficile, plus embarrassante, & auroit exigé quelques frais : c'est pour cela que, quoique ce moyen ne soit pas sans avantage, je n'en ai pas parlé. Il faut, aux hommes de l'agriculture, des moyens simples comme eux.

Le moyen ou les moyens que je viens de pro-

28 LES PRINCIPALES BÉVUES

poser, sont très-simples, cependant il faut les étudier pour les bien comprendre, & en faire une juste application. C'est l'avis que je donne en général à l'égard de tous mes ouvrages. Je ne demande pas mieux que de communiquer toutes les instructions qui sont relatives aux parties que j'y ai données mais je voudrois bien qu'on ne me demandât pas celles qui y sont, & quelquefois mot pour mot.

Observations sommaires sur les principales propriétés de ma nouvelle Méthode.

Ma nouvelle Méthode de planter & de cultiver la vigne, convient à tous les pays où l'espace des ceps est moindre que celui que j'y enseigne. Que les vignes soient soutenues par des échelas, qu'elles ne le soient pas, les principes, la raison, la proportion, les avantages, & par conséquent la nécessité de l'espace tel que je l'ai indiqué, sont les mêmes, & sont les mêmes pour toutes les terres, pour toutes les expositions & pour tous les plants; & à l'égard des cantons où la vigne est plus espacée, il y auroit encore bien des distinctions à faire, d'autant que ma culture est, on ne peut pas plus économique, & qu'elle a des avantages particuliers qu'on ne peut trouver dans aucune

autre. Voyez entr'autres la pag. 26 de la nouvelle Méthode.

D'ailleurs les principes & les vues que j'ai donnés dans cette Méthode & dans cet écrit, qui en est une suite, sont d'usage, en plus ou en moins, pour tous les pays, pour tous les espacements & pour toutes les formes de vignes telles qu'elles soient. Ma Méthode prise dans toutes ses parties, est une méthode universelle; & il n'y a aucun pays, ceux même dans lesquels il n'y a point de vignes, qui ne doivent se la procurer & en faire usage. C'est pour celles de nos provinces qui sont dans ce dernier cas, non moins que pour les autres, que je l'ai donnée. Si malgré l'intérêt qu'elles y ont, & toutes les instructions & facilités particulières que je leur ai données dans l'Avis & Leçon aux Laboureurs, elles n'en profitent pas, ce sera un barbarisme à ajouter à tant d'autres du dix-huitième siècle, & qui lui sera même particulier; car assurément les autres siècles n'ont jamais été dans le cas de manquer une aussi belle occasion.

« A chaque pas, dit le proverbe, la terre ne se ressemble pas ». Il suit delà, qu'il est très-rare qu'il ne se rencontre dans toutes les vignes, quelques veines de terre moins favorables que les autres à la production & à la

durée des ceps qui s'y trouvent placés. Ces ceps exigent des secours plus fréquens & particulièrement plus d'engrais; cependant quand *une fois la vigne y est bien venue*, j'estime qu'en général le plus grand secours & le plus efficace qu'on puisse lui procurer, c'est de la tailler toujours un peu au-dessous de sa force apparente. Avec cette attention la vigne rapportera toujours, donnera de plus beaux fruits, n'exigera point ou que très-peu d'engrais & durera autant que si le terrain étoit meilleur.

Au reste, cette règle est générale pour toutes les vignes quelles qu'en soient les terres. Je l'ai déjà établie à la pag. 20 de la nouvelle Méthode; mais elle est si importante que j'ai cru devoir la rappeler ici. On ne peut y faire trop d'attention. L'économie de la taille est au-dessus de tout, au-dessus de l'écartement, au-dessus des engrais & de tous les moyens possibles, pour toutes les vignes plantées & bien plantées.

SUITE DES ADDITIONS.

Les Bévues sont inséparables de l'ignorance, & l'ignorance est la Reine de l'univers: il n'y a point d'homme qui ne soit plus ou moins soumis à son empire; mais où elle regne le

plus souverainement , c'est dans l'agriculture. Tous les arts , & sur-tout les plus grands arts , sont demeurés dans l'état d'imperfection où les avoient laissés les heureux génies qui les ont enfantés. Je l'ai démontré dans cet Ouvrage & dans les trois précédens , & on ne détruira pas mes preuves. Tous les autres arts ont fait les plus grands progrès ; ceux-là n'en ont fait aucun. Est-ce défaut de génie ? Sont-ce d'autres causes ? C'est une question que je n'examinerai point. Toujours est-il que , quelque multipliées qu'aient été les Leçons , de nos jours & dans tous les temps , & que , quelque universelle que soit la pratique de ces arts , ils sont encore , pour ainsi dire , dans leur première enfance , sur-tout par rapport aux grandes vues & aux grands moyens. S'ils n'y étoient que dans la pratique , ce seroit aux Cultivateurs seuls qu'on pourroit s'en prendre ; mais , à quelques-uns près peut-être , ils le sont également dans la Théorie , & dès lors ce ne sont pas eux qu'il faut en accuser. Nés dans les préjugés , eussent-ils du génie , il feroit étouffé ; aussi , en exposant les bévues des Vignerons , n'ai-je point eu intention de leur en faire un reproche. Ce qu'on pourroit leur reprocher avec beaucoup plus de raison & devroit même être réprimé , s'il étoit possible , c'est leur entêtement & les impertinences

31 LES PRINCIPALES BÉVUES

contradictions dont ils ne cessent de fatiguer leurs Maîtres, quand, par hazard, ils s'avisent d'avoir une volonté contraire à la leur. Quant aux bévues, c'est autre chose, il faut bien être ignorant, quand on n'est pas instruit, & que, par soi-même, on n'a aucun moyen de l'être; mais que des propriétaires riches, opulens ou seulement aisés, comme il y en a un si grand nombre dans la Capitale & ailleurs; que des hommes qui ne peuvent ignorer de l'existence de mes découvertes, & qui, à moins qu'ils ne l'aient pas voulu, doivent savoir combien elles sont irréprochables, aiment mieux, quelles qu'en soient les raisons, gaspiller ou laisser gaspiller leurs vignes & leurs vins, que de s'instruire; que la Richesse des Vignobles & ma Théorie sur le temps de la vendange, qui devroient être au moins dans les mains de tous les Seigneurs & de tous les Syndics des Communautés de Vignobles; que ma nouvelle Méthode de cultiver la vigne, qui réunit tous les avantages & les plus économiques; enfin, que l'Avis & Leçon aux Laboureurs, qui contient la Théorie la plus solide, la plus vaste, la plus simple & la plus propre à éclairer toutes les parties de l'agriculture, (je parle avec confiance, car je ne crains point d'être démenti); que tous ces ouvrages, dis-je, me soient

soient à peine demandés, lorsque, pour la Capitale seule, je devrois en avoir fait plus de vingt éditions telles que celles que j'ai faites; c'est pour ne rien dire de plus, ce que j'ai peine à comprendre, sur-tout dans un siècle doublement sage & comme philosophe, & comme économiste, & dans lequel par conséquent les hommes doivent tout au moins faire usage pour eux-mêmes, de leurs lumières & de leur raison.

Une indifférence aussi générale, aussi peu naturelle, puisqu'il ne l'est pas, d'agir contre soi-même, & cependant aussi soutenue, puisque les plus longs efforts, les plus hauts exemples & les plus grands succès n'ont pu la dompter; une telle indifférence est bien propre sans doute à rebutter le zèle & la volonté la plus opiniâtre: & en effet elle m'a forcé déjà de retirer plusieurs de mes éditions.

Il faut pourtant être juste, mes ouvrages sont peut-être aussi demandés que beaucoup d'autres bien plus pronés; mais ils le sont si infiniment peu, par comparaison à ce qu'ils devroient l'être, que je ne m'en crois pas moins bien fondé dans tout ce que je viens de dire.

Cependant, comme ce n'est pas tellement la faute du public, que ce ne soit encore celle de bien d'autres, & que dans tous les états &

même les plus hauts rangs, il y a des amateurs qui estiment mes découvertes, & en désirent la suite, avec le plus grand empressement, j'ai cru devoir poursuivre l'instruction que j'avois commencée par ma nouvelle Méthode de cultiver la vigne, & j'ai entrepris de pousser, d'une manière ou d'une autre, les Vignobles à bout, soit en les forçant à se rendre, au moins sur cette partie, soit en leur enlevant jusqu'au plus léger prétexte, s'ils ne se rendent pas.

C'est particulièrement pour en venir là, que j'ai exposé les principales bévues des Vignerons, & que je me suis fort étendu sur ce qui concerne la taille de la vigne, mais quelque pressantes que soient les raisons que j'ai données contre la proximité des ceps; quelque clair & facile que soit le moyen que j'ai proposé pour la suppression des vieilles branches & des tiges trop élevées, je n'ai pas encore dit tout ce qu'il est possible de dire & de faire pour détruire entièrement l'abus si commun, si mal entendu & si ruineux, non pas du remplacement des ceps originaires, mais de leur multiplication par les provins.

Cette funeste invention de la folle cupidité est une des principales causes habituelles de la détresse des Vignobles: Elle leur coûte plus que tous les impôts, ou du moins plus que tous les impôts

fonciers. C'est elle qui fait toute la cherté de la culture. Sans elle, cette culture ne coûteroit presque rien, ou du moins elle coûteroit infiniment moins : aussi est-ce principalement la suppression de cet abus que je me suis proposée dans cet Ecrit, non pas à l'égard des vignes à planter, ma nouvelle Méthode suffit & il ne faut qu'elle, comme, à l'égard d'une grande partie des vignes faites, il ne faudroit que le procédé qui a été exécuté l'année dernière, par ordre de S. A. S. Monseigneur le Duc d'Orléans, sur huit arpens de vignes faites du Château de Saint-Affise.

Ce procédé, dont les effets sont, en tout, les mêmes que ceux de ma nouvelle Méthode, a de grands avantages de décoration, & même d'utilité qu'il n'est pas possible de retrouver dans aucun autre moyen; mais outre que mon intention n'est point de le donner, c'est que, pour le bien exécuter, il exige des combinaisons que la plus grande partie des Vignerons auroit peine à entendre, à moins que les Maîtres ne les entendissent & ne les leur expliquassent eux-mêmes.

Ce n'est pas tout, ce procédé exige généralement la suppression d'une grande partie des céps & le couchage d'un grand nombre de ceux qui restent. Il ne peut s'appliquer qu'aux vignes très-épaisses, ou dont le jeune bois a beaucoup

de longueur pour former les rangées ou y atteindre ; ainsi ce procédé exige beaucoup d'attention, des frais & en apparence de grands sacrifices. Tout cela, pour qui peut faire ces premiers frais, n'est rien en comparaison des grandes économies & des avantages qui en résultent ; mais indépendamment de la difficulté de faire exécuter cette opération par les Vignerons, qu'elle déroutine entièrement & auxquels elle déplaît d'ailleurs, parce qu'elle leur enlève clairement le bénéfice des provins & de tout ce qui s'enfuit, c'est que j'ai par devers moi la preuve que les Bourgeois eux-mêmes s'y prêteront difficilement. Ce procédé, que je ne donne pas, je l'ai donné plus simple encore dans l'Art de la Vigne, & il n'y a peut-être pas dans le Royaume trente Propriétaires qui l'ayent fait exécuter. Il leur faut, du moins en général, ainsi qu'aux Vignerons, des moyens qui ne leur coutent rien, des combinaisons sans action, & par-dessus cela, fort simples : il faut faire leur bien sans qu'ils y mettent rien du leur, & à l'égard des vignes faites, réformer leur culture & cependant en conserver toute la forme.

Tels seront les effets des moyens que j'ai proposés jusqu'à présent dans cet Ecrit. Ces moyens, avec le fumage à propos, & souvent une meilleure culture, sont ceux par lesquels on peut

principalement améliorer les vignes faites, & régulièrement espacées, ne le fussent-elles que de deux pieds d'une rangée à l'autre.

Mais à l'égard des vignes épaisses & sans ordre, comme elles le sont aux environs de Paris & dans la plus grande partie du Royaume, ces moyens, tout grands qu'ils sont, ne seroient pas toujours suffisans, il faut encore y joindre ceux qui suivent.

Le premier qui, ainsi que le second, est commun aux vignes espacées, comme à celles qui ne le sont pas, c'est d'arracher tous les mauvais ceps, c'est-à-dire, tous les ceps qui ne rapportent pas ou qui ne rapportent que dans des années extraordinaires. Ces ceps dérobent une partie de la nourriture des autres, occupent inutilement la terre, embarrassent la culture, & emploient, en pure perte, des échelas dans les vignes où il y en a. Il faut donc les extirper, sauf à en planter d'autres si la place l'exige.

Le second moyen est d'arracher pareillement & par les mêmes raisons, tous les ceps foibles & en même temps d'une mauvaise venue, surtout quand ils ont un certain âge. Quelqu'espace qu'on donnât à ces ceps, ils n'en profiteroient point, & rapporteroient toujours très-peu. En général il faut de bons ceps ou point: autrement les vignes seront toujours un mauvais bien.

38 LES PRINCIPALES BÉVUES.

Le troisieme moyen, particulier aux vignes ferrées, c'est de dédoubler tous les ceps dont la distance entr'eux, est moindre d'un pied. Ce cas est très-commun dans les vignes épaisses, par l'usage des provins, ou autrement dit de la multiplication des ceps : souvent les tiges se touchent, & ne sont pas éloignées les unes des autres, de plus de six ou neuf pouces, & quelquefois moins. C'est un abus qui répugne aux notions les plus naturelles, & qui, indépendamment du préjudice qu'il porte évidemment au rapport & à la durée de la vigne, entraîne beaucoup d'autres inconvéniens très-graves, & entr'autres, une très-grande dépense : il est absolument nécessaire de le réformer ; ainsi quand deux ceps se trouveront à moins d'un pied l'un de l'autre, on en supprimera un, & toujours le plus foible, l'autre en deviendra beaucoup plus fort ; & cela, par deux raisons, la première, parce qu'il aura plus d'espace libre pour étendre ses racines ; la seconde, parce que souvent & très-souvent deux ceps aussi voisins appartiennent à la même souche, & que cette souche, n'ayant plus qu'un cep à nourrir au lieu de deux & quelquefois trois, toute la sève, puisée par cette souche, passera en entier au cep qui aura été réservé, & en augmentera plus que proportionnellement la force & le rapport.

Au lieu de procéder d'abord à la suppression des ceps à arracher *pour cause de trop grande proximité*, on pourra, supposé qu'ils ne soient ni mauvais, ni trop foibles, commencer par les coucher à environ un demi-pied en terre, & on les taillera fort long pour qu'ils donnent plus de fruit, & l'année suivante on les arrachera; mais comme ces ceps tiennent souvent, ainsi que je viens de le remarquer, à la même souche, que les ceps voisins que l'on veut réserver, il est nécessaire d'observer que ceux-ci soient taillés court, afin de ne pas trop épuiser la souche.

Si, aux environs des ceps qu'il s'agit de doubler, il y a quelques places à regarnir, on y couchera à demeure les ceps qu'on auroit supprimés sans cette circonstance, s'ils peuvent y atteindre. On les couchera généralement à la profondeur d'un pied, & on ne leur laissera hors de terre qu'un sarment pour en faire la tige, à moins que le cep ne fut très-vigoureux, auquel cas on pourra laisser deux sarments, dont l'un taillé à trois yeux, pour être supprimé l'année d'après, & l'autre à deux yeux pour être conservé & former la tige.

Ces trois moyens, comme l'on voit, sont très-économiques, & si économiques que l'on peut dire qu'ils ne couteront rien, ni les uns,

ni les autres, pas même le troisieme, à en regarder l'objet principal.

Il faut les employer successivement dans l'ordre que je les ai présentés, c'est-à-dire, qu'il faut commencer par supprimer tous les mauvais ceps, ensuite tous les ceps d'une mauvaise venue, & finir par les ceps trop voisins l'un de l'autre : autrement il pourroit y avoir confusion & méprises.

Si après avoir fait les deux premières opérations, on s'apperçoit qu'il y a un trop grand vuide, il faudra, ou provigner comme je l'ai marqué à la pag. 23 de ma nouvelle Méthode, ou planter, comme je l'ai dit, à la pag. 24 de la même Méthode. J'estime que dans les vignes dont il s'agit, on ne doit pas replanter les ceps, ni à plus ni à moins de deux pieds de distance l'un de l'autre.

Les moyens que je viens de proposer, les principes & les combinaisons que j'ai exposés dans cet Ouvrage sur la maniere dont il faut conduire & tailler la vigne suivant les différentes circonstances, sont hors de toute atteinte, & assurément l'usage en est fort aisé; il faut donc les mettre en pratique, puisque d'un côté l'instruction est sûre & son exécution facile, & que de l'autre, elle procurera aux Vignobles les plus grands avantages.

DES VIGNERONS. 41

Elle leur sauvera, par ses différens effets, les frais immenses que leur coûtent annuellement les provins, ou autrement dit la multiplication des peeps : elle leur épargnera une plus ou moins grande partie des échalas dans les vignes où il y en a : elle conservera & même augmentera le produit annuel des vignes, en prolongera de beaucoup la durée, & cela sans rien changer à leur extérieur & sans qu'il en coûte un sol de plus aux Vignerons.

Tels sont, en dernière analyse, les avantages que retireront les propriétaires des vignes, de l'instruction que je leur donne. Rien de plus invitant, sans doute, que ces avantages. S'ils s'y refusent, ils sont les maîtres, mais alors ils iront contre leurs plus chers intérêts, & le comble de l'extravagance, selon moi, est d'agir contre soi-même.

Cependant quelqu'importans que soient pour ces Vignobles, les avantages que leur procurera la pratique de l'instruction que je viens de leur donner à l'égard des Vignes faites, je suis forcé d'avouer qu'ils seront moins grands encore que ceux qu'ils auroient pu retirer de l'application de ma nouvelle Méthode à ces mêmes vignes, s'ils y rencontroit moins de difficultés ; rien (je me le dis que pour l'instruction) rien, à mon avis, de mieux vû sont tous les rapports que la

combinaison de cette Méthode , pour l'espace-
ment des ceps , dans tous les pays. A l'excepti-
on de quelques cantons où l'on sème du grain
dans la vigne , & de ceux où , pour bonnes
causes , on tient la vigne en hautains , il n'est
point de lieux où cette Méthode ne soit préfé-
rable à toute autre.

Cette considération ne me déterminera pour-
tant pas à publier mon procédé pour établir
cette méthode dans les vignes déjà faites ; mais
comme il y a beaucoup de ces dernières où
l'on pourroit en faire usage , & que parmi les
personnes titrées & les grands Propriétaires ,
j'en remarque aujourd'hui beaucoup qui recher-
chent mes Ouvrages , je suis déterminé à com-
muniquer ce procédé , tel qu'il a été exécuté
chez S. A. S. Monseigneur le Duc d'Orléans ,
aux personnes qui me le demanderont sous les
conditions suivantes.

La première , que toutes les lettres seront
affranchies.

La seconde , qu'on me présentera , non-seu-
lement le reçu signé de moi , joint au présent
Ouvrage , mais encore les reçus que j'ai joints
à la Richesse des Vignobles & à la nouvelle
Méthode de cultiver la vigne , qui est jointe
à la théorie sur le temps de la vendange.

La troisième condition à laquelle je ne déro-

Je n'aurai pas plus qu'aux deux autres, c'est que les personnes qui me feront l'honneur de m'écrire, m'informeront de l'état de leurs vignes, de leur situation, de l'ordre dans lequel elles sont arrangées, de leur force, & autant qu'il sera possible, de la manière dont elles sont cultivées; afin que je puisse juger par moi-même si le procédé y est ou non applicable.

Faute d'observer ces trois conditions, je déclare d'avance, que, quelles que soient les personnes, je ne leur répondrai point.

Mon adresse est *rue du Pont-aux-Choux, au petit Hôtel de Poitou, à Paris.*

F. I. N.

APPROBATION.

J'ai lu, par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, un Manuscrit ayant pour titre, *Les principales Bévues des Vignerons aux environs de Paris, & par-tout, &c. pour servir de suite à la nouvelle Méthode de planter & de cultiver la vigne, joint à l'Avis & Leçon aux Laboureurs, par M. Maupin, & faisant partie de ses Œuvres.* Je n'ai rien vu qui m'ait paru devoir en empêcher l'impression. Fait à Paris, ce 20 Août 1782.

DE SAUVIGNY.

Le Privilège se trouve à la fin de la Théorie ou Leçon sur le temps de la Vendange.

De l'Imprimerie de J. CH. DESAINT, rue S. Jacques.

1785

aux Jurs envoies dans l'Ombage. A Paris, ce
m'a passé d'un autre genre lors que je lui donne mon

Agreours. Ec. Jont q l'Avis & Tecoit aux Japonais. M.
Bon. le brie qui exemplaire des principales Baines des

Pour le prix d'un exemplaire des principales Bévues des
Vignerons, &c., joint à l'Avis & Leçon aux Laboureurs, M.

m'a payé quarante-deux sols, dont je lui donne mon reçu
aux fins énoncées dans l'Ouvrage. A Paris, ce
1782.

Chauspin

1787.

une fois choisis dans l'ouvrage. A Paris, ce
m'a permis d'acquiescer plus, dont je lui donne mon

à l'ouvrage, etc. pour à l'égard de l'ouvrage, etc.
Pour le lire plus complètement des principes de



TIGHT
GUTTERS.

24colorCard Camera CFX.COM