

SUR
LA VITICULTURE
DU CENTRE NORD
DE LA FRANCE

RAPPORT A SON EXCELLENCE M. ARMAND BÉHIC

MINISTRE DE L'AGRICULTURE
DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS

PAR

LE D^R JULES GUYOT



PARIS
IMPRIMERIE IMPÉRIALE

M DCCC LXVI

EX LIBRIS ANNE WILLAN



850

H 2747

SUR

LA VITICULTURE

DU CENTRE NORD

DE LA FRANCE

SUR
LA VITICULTURE
DU CENTRE NORD
DE LA FRANCE

RAPPORT A SON EXCELLENCE M. ARMAND BÉHIC

MINISTRE DE L'AGRICULTURE
DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS

PAR

LE D^R JULES GUYOT



PARIS
IMPRIMERIE IMPÉRIALE

M DCCC LXVI



RAPPORT

A SON EXCELLENCE M. ARMAND BÉHIC,

MINISTRE

DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS,

SUR LA VITICULTURE

COMPARÉE

DANS LES DÉPARTEMENTS DU CHER, DE L'ALLIER, DE LA NIÈVRE,

DE SAÔNE-ET-LOIRE,

DE LA CÔTE-D'OR, DE L'YONNE, DE L'AUBE ET DU LOIRET.

MONSIEUR LE MINISTRE,

Les huit départements du centre nord que je viens d'étudier, et sur la viticulture et la vinification desquels j'ai l'honneur d'adresser mon rapport général à Votre Excellence, sont, dans l'ordre de mon parcours : le Cher, l'Allier, la Nièvre, Saône-et-Loire, la Côte-d'Or, l'Yonne, l'Aube et le Loiret.

Chacun de ces départements m'a offert des sujets d'observation et d'étude importants; mais le département de

la Côte-d'Or, qui occupe avec la Gironde le point le plus élevé de la réputation de nos grands vins, et celui de Saône-et-Loire, qui, avec le Beaujolais, est l'honneur de nos bons vins ordinaires, auraient suffi, à eux deux, pour fournir les éléments d'un travail plus étendu et meilleur que celui que j'ai l'honneur de soumettre ici à Votre Excellence. Heureusement la Côte-d'Or a eu ses auteurs spéciaux, ses historiens, ses poètes; heureusement elle compte encore aujourd'hui, à la tête de sa grande production viticole, des propriétaires viticulteurs éminents (MM. de la Loyère, de Verguette Lamothe, etc.) et des savants de premier ordre (M. Ladrey) qui ont consacré une partie de leur vie et de leur science à la pratique viticole et à l'art de la vinification. J'ai donc pu me contenter d'ajouter à leurs importants travaux les points de vue qui me sont familiers et personnels, et me renfermer, à l'égard de ces grands vignobles, dans les limites compatibles avec l'étendue nécessairement restreinte d'un rapport.

Dans tous ces départements, comme dans tous ceux que j'ai étudiés jusqu'à ce jour, grâce à vos recommandations, j'ai trouvé aide et protection des autorités, concours empressé et bienveillant des Sociétés et des sommités agricoles et viticoles, affluence et intérêt des vigneron dans les vignes, comme dans les salles municipales, et partout l'accomplissement de la mission que Votre Excellence m'a fait l'honneur de me confier a été soutenu par les manifestations de satisfaction et de gratitude pour l'intérêt et l'attention accordés enfin à la viticulture par le gouvernement de l'Empereur.

Soutenu et encouragé ainsi par les populations vigneronnes, j'ai pu accomplir aujourd'hui l'étude de cinquante-

six départements vignobles : il m'en reste encore vingt et un à étudier. Dieu veuille que j'aie pu remplir, cette année, ma tâche tout entière, car je me sens atteint d'une affection qui peut bientôt m'arrêter.

31 décembre 1864.



Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Getty Research Institute

<https://archive.org/details/surlaviticulture00guyo>

DÉPARTEMENT DU CHER.

Le Cher ne possède que quatorze mille hectares de vignes environ, soit la cinquantième partie de son sol cultivable.

La moyenne production de l'hectare, estimée sur l'enquête publique que j'ai faite à Sancerre, Vierzon, Saint-Amand, Châteaumeillant, Dun-le-Roi et Bourg, est au-dessus de quarante hectolitres, et le prix moyen de l'hectolitre dépasse 20 francs; ce qui porte le produit brut total de la vigne, dans le Cher, à plus de 11 millions, le sixième de tout le revenu agricole du département, sur la cinquantième partie de sa surface.

Si, sous le bénéfice, énorme relativement aux autres cultures, mais très-modeste relativement à la quantité de vin produite et à son prix, le département du Cher cultivait trente mille hectares de vignes, il produirait 24 millions, et 48 millions, s'il en cultivait soixante mille. Eh bien, le Cher possède plus de cent-vingt mille hectares des meilleures terres pour la vigne, et qui ne sont propres qu'à la vigne, trop maigres pour les pâturages et les prairies, lesquels, par la production du bétail et de l'engrais, constituent seuls, avec la vigne, un rendement rémunérateur. Aujourd'hui, ces terres ne peuvent donner que de

pauvres céréales, dont la culture trop étendue épuise le colon et désole le propriétaire.

D'un autre côté, la vigne pousse avec une vigueur peu commune sur tous les sols et dans toutes les parties du Cher où j'ai pu l'étudier : aux environs de Bourges, à Vierzon, à Dun-le-Roi, à Saint-Amand, à Châteaumeillant et à Sancerre, la vigne est partout remarquable par sa végétation luxuriante.

Une grande partie de l'arrondissement de Bourges est assis sur l'oolithe supérieure et principalement sur l'oolithe moyenne; les terrains crétacés inférieurs et les terrains siliceux de la Sologne ne s'y observent qu'au nord-ouest. « Le plateau calcaire de cet arrondissement, dit M. Gallicher, vice-président du comice agricole de Bourges, « dans son excellente statistique agricole du Cher, comporte « une énorme étendue de terrains qui seraient particulièrement propres à la vigne. Le manque de bras et de capitaux a retardé jusqu'ici cet emploi utile et *indiqué* d'un sol sans valeur. On a donné tout près de nous (M. Massé, « membre et président du conseil général) l'exemple d'une « plantation économique de la vigne et de sa culture à la « charrue. Espérons qu'il sera suivi, et que bientôt nous « verrons couverts de pampres joyeux ces grands espaces « désolés de crias stériles, sur lesquels croît seul le triste « réveille-matin (*euphorbia helioscopia*). »

Je cite textuellement ici M. Gallicher, car je n'aurais pas trouvé de meilleures expressions pour rendre ce que j'ai vu et compris comme lui.

Mais les calcaires jurassiques ne sont pas les seuls favorables à la vigne dans l'arrondissement de Bourges; les terrains crétacés inférieurs des cantons de Mehun, de

Vierzon, de Lury, offrent de riches et vigoureux vignobles, et les sables de la Sologne, qui leur succèdent au nord et à l'ouest, ne se montrent pas moins amoureux de la viticulture.

Dans l'arrondissement de Saint-Amand, le canton de Dun-le-Roi est presque exclusivement assis sur l'oolithe moyenne; il offre partout des terres perméables, à pierres calcaires fragmentaires, des plus propres à la vigne, dont il ne cultive encore que quatre-vingt-dix hectares, sur une étendue totale de vingt-cinq mille. Sur des roches calcaires, recouvertes de quinze à vingt centimètres de sol arable, j'ai vu des vignes végéter, sur ce territoire, avec une vigueur remarquable. Le canton de Dun-le-Roi est, sans contredit, le mieux disposé de tous les cantons du département pour la viticulture.

Le canton de Châteauneuf offre encore des relèvements de calcaires oolithiques, au milieu de dépôts lacustres, favorables à la vigne. Celui de Saint-Amand repose à la fois sur l'oolithe inférieure, les calcaires à gryphées arquées, les marnes irisées et les grès bigarrés; ces formations s'étendent jusqu'au canton du Châtelet et à celui de Châteaumeillant, au nord duquel elles se perdent pour laisser dominer les sables siliceux, dans le canton de Lignières. Sur tous ces terrains si variés, la vigne se montre partout vigoureuse et fertile, et son plus ou moins de développement ne tient absolument qu'à la tendance ou à l'impulsion donnée aux populations, soit vers cette culture, soit vers une autre qu'on leur dit ou qu'elles croient être plus avantageuse ou plus propre au pays.

L'arrondissement de Sancerre, sauf le canton de Sancerre même et quelques communes du canton d'Henri-

chemont, offre partout les sables siliceux et les argiles à silex de la Sologne, plus ou moins soulevés et entremêlés de terrains crétacés et de marnes calcaires. Quant au terrain du Sancerrois, il appartient, comme le dit M. Gallicher, soit à la formation crétacée supérieure et inférieure, soit à celle des calcaires secondaires : c'est donc, sur tous les points du canton, le sol calcaire ou argilo-calcaire qui domine. Dans ce dernier sol, la vigne pousse avec force et vit très-longtemps fertile; il n'en est pas de même dans le terrain calcaire et crétacé pur, où la vigne pousse et dure peu. C'est la seule exception dans tout le département.

Le climat du Cher est des plus favorables à la viticulture et à la production des bons raisins et des bons vins; car ce département appartient à la zone tout à fait centrale, si remarquable par la saveur sucrée que sa température modérée et son humidité suffisante donnent à tous ses fruits à jus et à pulpes alimentaires. Il grêle très-peu dans le Cher, mais les gelées du printemps et les pluies froides de juin y diminuent souvent la récolte des vignes; les dernières surtout, par la coulure. Ces deux fléaux, toutefois, y sont moins fréquents et moins redoutables que dans le Loiret et dans la plupart des départements vignobles à latitude plus élevée.

A quelle cause positive est-il donc possible d'attribuer le peu d'extension prise jusqu'à ce jour par la viticulture, dans un département où d'immenses superficies ne sont occupées que par les brandes, les genêts, ou bien, comme le dit M. Gallicher, par le réveille-matin, superficies essentiellement propres à la vigne?

La première cause de cette non-mise en valeur vient de ce que la vigne, dans le mouvement agricole moderne,

n'a été mise ni à *l'étude* ni à la *mode*, comme je l'ai dit dans mon précédent rapport; la seconde cause tient au défaut de population rurale; mais cette absence de population est elle-même fondée sur l'absence de la vigne et sur celle de toute autre culture rémunératrice, là où ces cultures auraient pu prospérer.

J'ai traversé, dans le Cher, des espaces qui embrassent plus de quarante mille hectares où je planterais la vigne, pour moi-même, avec la confiance absolue du succès et la certitude d'enrichir la colonie nécessaire à sa culture, tout en lui faisant produire autour des vignes toutes les céréales, toutes les racines, tous les fourrages, tous les fruits et tout le bétail indispensables à son généreux entretien, fût-elle portée à la densité de deux individus par hectare, comme dans le nord et la Belgique. Pourquoi, s'il peut en être ainsi, ces espaces sont-ils sans cultures ou du moins sans cultures créatrices de valeurs sérieuses? C'est par manque absolu de population. Comment produire la population sans appel à l'immigration étrangère? Par l'étude et l'enseignement de la véritable agriculture.

La véritable agriculture est celle qui correspond aux forces et aux besoins de la famille rurale; c'est là l'unité agricole, le point de départ et l'étalon de mesure de toute extension sérieuse de l'agriculture.

Tout terrain étant donné, combien d'espace de ce terrain une famille moyenne, sachant cultiver, ou cultivant docilement sous une bonne direction, peut-elle cultiver, avec ses bras seuls ou avec l'aide d'une ou de deux bêtes de trait, pour s'entretenir elle-même, plus une ou deux vaches, plus un ou deux porcs? Que doit-elle y cultiver, pour avoir, d'abord et avant tout, ses aliments solides et

liquides, ses vêtements, son logement; combien peut-elle produire en sus pour payer la rente du terrain, du logement, du cheptel? etc.

L'étude et la solution de ce simple problème, en tout lieu, sous tout climat, sera le seul étalon agricole; ce sera la base du progrès de la production humaine, de la production végétale et de la production animale.

Mais, pour établir cet étalon, il ne s'agira pas de constater ce qui est, puisque ce qui est est sans instruction, sans règle et sans logique, mais ce qui peut, ce qui doit être, ce qu'une famille bien laborieuse, bien exercée au travail, bien dirigée dans le choix des produits, bien installée et bien munie pour le travail, peut faire de mieux sur un terrain limité.

Une fois le maximum et le minimum, ou la moyenne de la production possible établie, avec les repos nécessaires et les chômages obligés, toutes les grandes opérations agricoles du pays auront alors leur mesure; et il se trouvera, si j'ai bien observé ce que j'ai vu jusqu'à présent, qu'aucune combinaison ne pourra atteindre, à surface égale, la valeur de l'unité formée d'un atome humain et d'un atome de sol; d'où cette conséquence forcée, pour la grande propriété, d'établir autant d'unités de culture qu'elle le pourra; se réservant, pour les agréments et les productions de luxe, tels espaces qu'elle jugera convenables, sachant très-bien ce qu'elle perd sur ces espaces. Ainsi sera développée la densité de la population; ainsi seront produits les aliments solides et liquides au meilleur marché possible; ainsi l'agriculture sera calculable dans ses rapports essentiels avec l'existence de la famille humaine, rurale et urbaine, sans jamais craindre ni la gêne ni la ruine par l'abondance.

Il ressortira encore de cette étude que, partout où une culture à haute main-d'œuvre viendra se joindre ou pourra se joindre à la production du pain, de la viande et du vin, l'étendue des cultures alimentaires, nécessaires à la famille et à la rente, diminuera par l'introduction de cette culture dans le cercle cultural.

Aujourd'hui la viticulture est à la fois culture alimentaire et culture industrielle à haute main-d'œuvre. Tant qu'elle conservera ce double caractère, elle assurera à la petite culture une énorme supériorité sur la grande, comme elle le fait depuis des siècles, et comme elle le fera pendant des siècles encore.

Le Cher comporterait facilement soixante mille familles nouvelles, exploitant six ou huit hectares dont un hectare ou deux en vigne, le reste en céréales, fourrages, racines fourragères, pommes de terre, légumes et fruits; mais il faudrait que cette véritable agriculture fût mise à l'étude et à la mode; il faudrait qu'elle fût enseignée et que les grands propriétaires se missent à l'appliquer; mais, s'il est facile de se faire porcher, vacher, bouvier, maquignon, berger, laboureur, vigneron, à notre époque, il n'est pas si facile de se faire patriarche. C'est pourtant la seule fonction digne des hautes intelligences humaines, la seule et vraie noblesse de la paix.

Si cela était en mon pouvoir, je ferais baron, comte, marquis et duc, tout propriétaire qui aurait installé sur ses terres, à partage ou à prix équivalent, vingt, quarante, soixante et quatre-vingts familles, dans des conditions réciproques de profit, d'honorabilité et de stabilité notoires. Dans tous les cas, je donnerais les médailles, les primes d'honneur et les décorations à ceux-là avant tous autres,

parce qu'il est plus méritoire de créer des hommes, de les unir en famille, de les instruire, de les diriger et de les entretenir dans une vie prospère, que de créer, de soigner, d'engraisser et de vendre des cochons, des bœufs, des vaches, des chevaux, des moutons, des volailles et des lapins, en telle qualité ou quantité que ce soit; c'est également plus méritoire que d'être soi-même fermier ou vigneron; non pas que je conteste le mérite du dernier comme du premier degré de la hiérarchie agricole, mais je dis que le degré le plus élevé est celui qui s'occupe des familles humaines de l'agriculture.

La vigne, d'ailleurs, et la population pour la cultiver, feront, j'en suis convaincu, de rapides progrès dans le Cher, car j'ai rarement trouvé de département où l'on comprenne mieux l'importance de cette extension et où l'on désire plus l'établir. A Bourges, à Dun-le-Roi, à Saint-Amand, à Châteaumeillant, à Vierzon, on ne songe qu'à accroître le sol vignoble; à Sancerre, on en parle moins, peut-être, parce que le Sancerrois en possède proportionnellement le plus et de la plus grande valeur; mais partout la vigne est cultivée avec entrain et avec passion, comme la source principale de la richesse agricole.

Au premier coup d'œil jeté sur les vignes de Saint-Satur et de Sancerre, on reconnaît un vignoble précieux par l'extrême propreté de la terre, par les relevages, les accolages et les rognages faits avec un soin extrême; on comprend qu'il y a là, de longue main, de bonnes pratiques, bien payées par de bons produits.

On compte jusqu'à quarante mille ceps à l'hectare, mille ceps à la journée et quarante journées à l'hectare, tous garnis d'un échelas (charnier) d'un mètre trente-trois centi-

mètres, à une distance moyenne de cinquante centimètres, mais en foule et pêle-mêle, sans alignement dans aucun sens.

Il est vrai que chaque cep y tient peu de place par sa tige, qui est taillée sur un mode uniforme, pour toutes les espèces fines ou grossières; cette taille se borne à deux ou trois coursons : un ou deux inférieurs, à un ou deux yeux, et un supérieur appelé *le majeur*, à trois yeux, parfois à quatre (fig. 1 *A B C*).

Fig. 1.



La plantation de la vigne se fait, dans le Sancerrois, sans défoncement général du sol, en fossés de vingt-cinq centimètres de profondeur sur cinquante centimètres de largeur, pour deux rangs; on prend, pour bouture, la crossette ou le simple sarment, qui sont coudés au fond du fossé, de façon à traverser horizontalement ce fond, l'extrémité libre étant relevée verticalement le long du bord opposé; le fossé est rempli de terre fortement tassée; les vigneronns ayant constaté que le tassement de la terre était nécessaire pour assurer la reprise et la force de la végétation; ils ont aussi constaté que la plantation plus bas que vingt-cinq centimètres était moins favorable, en raison

de sa profondeur; enfin, depuis plusieurs années, ils enlèvent l'écorce ou plutôt l'épiderme de chaque côté de la bouture, sur une étendue de seize à vingt centimètres, dans sa partie enfouie; quand ils négligent cette précaution, les trois cinquièmes de leurs boutures périssent; il en meurt peu ou point avec l'écorcement, et les pousses sont plus vigoureuses. On laisse à la bouture deux ou trois yeux hors de terre : à la première taille, on rabat sur le sarment le plus bas et on rogne celui-ci à deux yeux; la troisième année, on ne laisse souvent encore qu'un sarment à trois ou quatre yeux; et ce n'est qu'à la quatrième année, plus tôt ou plus tard, suivant la force, que l'on met l'échalas et que la taille, à une ou deux retraites (coursions) et à un *majeur* lié avec un osier à l'échalas, est définitivement établie.

Dans le Sancerrois, on n'ébourgeonne pas, mais on relève et on attache les pampres à l'échalas (charnier), avec un lien de paille (accolage), à la fleur, fin de juin et commencement de juillet; on rogne en même temps les pampres qui dépassent l'échalas; et, à mesure qu'ils grandissent de nouveau, on les rogne encore pour la nourriture des chèvres; à la fin d'août, on découvre tout à fait les ceps en enlevant les repousses, pour laisser circuler l'air et pénétrer le soleil avant la vendange.

L'entretien de la vigne se fait par le provignage, qu'on pratique en mars et en avril; à la même époque, on détruit avec soin les souches dont la stérilité est constatée, en les arrachant; ces mauvaises souches sont marquées à la vendange avec un osier. Le provignage se fait ordinairement avec deux bonnes souches, marquées aussi à l'avance, qu'on déchausse et qu'on abat dans une fosse d'un mètre carré;

pour faire, avec deux beaux sarments laissés sur chacune d'elles, quatre jeunes plants qui sortent aux quatre angles de la fosse et qui sont soutenus par un échelas auquel ils sont attachés : la fosse ne doit pas avoir plus de trente centimètres de profondeur : on recouvre les sarments d'un peu de terre sur laquelle on étale environ trente litres de fumier, puis on remet de la terre jusqu'à ce que la fosse soit remplie à moitié; ce n'est que l'année suivante et même en deux ans qu'on achève de remplir la fosse.

On pratique ainsi jusqu'à huit cents fosses à l'hectare; ce qui revient à dire qu'on y fait trois mille deux cents plants jeunes, chaque année, en y employant seize cents plants anciens, mais en bon rapport; c'est le rajeunissement de la vigne par douzièmes, au prix de 80 francs de main-d'œuvre, à 10 centimes le provin, et de 320 francs de fumier, à 10 francs le mètre cube en place. Quand le provignage est bien fait, il n'y a pas interruption dans la récolte; il y a, au contraire, augmentation notable, pendant huit ou dix ans, dans les ceps provignés.

Les cultures données à la terre sont au nombre de trois : l'une est pratiquée après la vendange; c'est un anthivernage excellent; l'autre est un piochage en mai, qui est beaucoup trop profond, car il est donné à pleine pioche; et le troisième est un binage, en juillet.

Les cépages dominants sont, en raisins rouges, le pineau noir, qui fait le fond de toutes les bonnes vignes et de tous les bons vins du Sancerrois, et c'est le gros ou grand noir qui donne les vins communs. Le premier m'a paru être le plant vert de la Champagne, le second une espèce de liverdun. Viennent ensuite, mais en petite quantité, le meunier et le gamay; parmi les plants blancs, le pineau blanc

et le pineau gris, le sauvignon et le meslier, donnent d'excellents produits.

Les environs de Sancerre fournissent de très-bons vins rouges de table, ayant de la couleur, de l'esprit et un goût fort agréable. J'en ai bu, chez M. le sous-préfet de Sancerre, M. de Bardonnnet, de vraiment remarquables et rappelant les bons bouzy rouges de la Champagne. Saint-Satur et Chavignole donnent des vins blancs justement renommés, et possédant réellement la franchise, la finesse et l'agrément des deuxièmes crus de la Marne. En cultivant exclusivement les pineaux noirs, blancs et gris, avec les sauvignons et les mesliers, sur des terres argilo-calcaires et sur les calcaires crayeux, le Sancerrois produit et produirait mieux encore des vins rouges et blancs très-précieux; les meuniers y donnent, dans un ordre un peu inférieur, un vin fort agréable; mais les gros noirs et les gamays, avec quelques teinturiers, ne produisent que des vins très-communs.

La production moyenne par hectare m'a été déclarée être de quarante hectolitres à l'hectare pour la bourgeoisie, et de soixante hectolitres pour le vigneron, toutes choses égales d'ailleurs; mais j'entendais dire autour de moi que la récolte du propriétaire vigneron cultivant par lui-même était généralement double de celle des vignes faites à façon.

Les bons vins de Sancerre se sont vendus de 30 à 40 francs l'hectolitre, et les vins communs de 20 à 30 francs, dans ces dernières années.

On vendange en paniers versés dans des hottes à dos d'hommes, qui les vident dans des tines à terre, lesquelles sont ensuite chargées sur voitures: on foule soit dans la

tine, soit sur la maie du pressoir; puis on emplit la cuve dans le plus court délai possible, en y laissant un vide de vingt à vingt-cinq centimètres.

On laisse fermenter pendant quatre à six jours; puis on foule, à corps nu, une ou deux fois en deux ou trois jours; la cuvaison est ainsi prolongée de six à dix jours, selon les années; on tire en vaisseaux neufs; on presse et l'on mélange le vin de presse avec le vin de goutte.

Quant aux vins blancs, on les obtient des raisins rouges et blancs, comme en Champagne, en les soumettant immédiatement à l'action du pressoir.

La culture des vignes, dans le Sancerrois, se fait toute à façon, aux prix de 5 à 6 francs le quarantième de l'hectare, soit de 200 à 240 francs de l'hectare.

On fait peu de terrages; toutefois on remonte, à des intervalles éloignés, les terres du bas des vignes au sommet d'où elles sont descendues; on ne fume guère qu'au pro-vin.

Le prix moyen de la journée est de 2 francs, seulement pour la pioche et la bine; car pour la taille et la ploie, la journée est de 2 fr. 50 cent.

La valeur des vignes de premier choix s'élève jusqu'à 16,000 francs, autour de Sancerre; et la vigne, à ce capital énorme, rend encore 5 à 7 o/o.

C'est à MM. Bonnet, maire de Sancerre, Supplisson, président du comice d'arrondissement et à M. Mac-Nab, secrétaire, invités par M. de Bardonnnet, sous-préfet, que j'ai dû de recueillir ces renseignements d'un concours de propriétaires et de vigneron expérimentés, tant à l'hôtel de ville qu'au milieu des vignes; et c'est dans un élégant déjeuner qui nous a été offert, dans leur beau château de

l'Étang, par M. et M^{me} de Bardonnnet, que j'ai pu apprécier, en commençant par les 1863 et en remontant de plus de quarante années, jusqu'où pouvaient atteindre les qualités et la durée des vins blancs et rouges du Sancerrois.

A Vierzon le sol est bien différent de celui de Sancerre ; il est partout siliceux et argilo-siliceux, reposant sur une espèce d'aliôs ou de sable et gravier cimenté, ou sur l'argile, pure terre à pot, qui ne devient fertile qu'après deux ou trois années d'aérage. On ne défonce pas le sol et l'on plante la vigne à vingt-cinq centimètres au plus de profondeur, les vigneronns ayant observé ici, comme à Sancerre, qu'une plantation plus profonde avait moins de succès.

On préfère, à Vierzon, le plant enraciné de deux ans à la bouture sans racines. On fait d'abord la plantation sur le terrain plat, où l'on pratique, en ligne, de petites fosses de soixante-dix centimètres de long sur trente-cinq centimètres de large et de vingt-cinq centimètres de profondeur ; le grand axe de la fosse est dans le sens de la ligne et chaque fosse reçoit, à chaque extrémité, un plant coudé. Les lignes de fosses sont, entre elles, à un mètre quarante centimètres, parce qu'on ne plante que la moitié des ceps : ces premiers ceps, vers la troisième, la quatrième, ou cinquième année, seront provignés et devront, par le provignage, fournir une ligne nouvelle dans le milieu de l'espace. Cette seconde opération donne, en définitive et à quatre ou cinq ans, les lignes de la vigne à soixante-dix centimètres entre elles, comme entre les ceps dans la ligne.

A mesure que les ceps ont assez de force, et à mesure qu'on provigne pour garnir la vigne, on met, à chaque cep provigné ou non, un échelas de deux mètres qui reste fiché à demeure : la vigne est ainsi complétée à

quatre ou six ans et munie de tous ses charniers et de tous ses ceps.

Aux environs de Vierzon, les lignes sont et demeurent parfaitement alignées; c'est une grande amélioration qui n'existe malheureusement pas dans tout le canton, mais à laquelle on tend à revenir, car autrefois l'alignement était partout de règle.

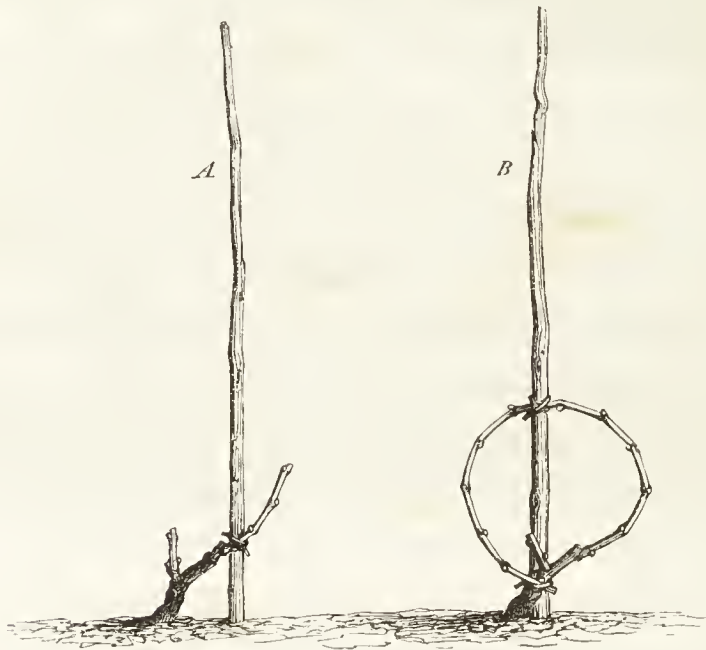
Les vignes de Vierzon sont entretenues, par le provignage, à huit cents provins à deux pointes par hectare, et fumées comme dans le Sancerrois; mais le provin est fait ici de façon à ce que la ligne soit parfaitement respectée. Dans un grand nombre de vignobles, dans la Drôme, dans les Vosges, dans la Nièvre, etc. on a toujours su allier l'usage du provignage avec le respect de l'alignement.

Une fois la plantation de première année faite, le terrain ne reste point à plat, il est mis en planches appelées *échameaux*, dans le Cher, rason ou razons dans la Loire. Ces échameaux comprennent trois rangs de vignes, le plus souvent ici, parfois quatre et cinq. Tous les trois ou tous les quatre ou cinq rangs, sont creusés des sentiers dont on rejette les terres sur l'intervalle qui constitue l'échameau proprement dit, et présente ainsi un relèvement, plus ou moins bombé suivant la profondeur du sentier, profondeur qui est de vingt centimètres dans les terres sèches et perméables, et de trente centimètres dans les terres humides et imperméables : la largeur du sentier est des deux tiers environ de l'intervalle des ceps, c'est-à-dire d'à peu près cinquante centimètres; ce qui donne à l'échameau une élévation moyenne de trente à quarante centimètres au milieu.

La taille la plus générale, à Vierzon, se fait en *pistolet*:

c'est le mot du pays : c'est-à-dire que le cep n'a qu'un courson (retrait) à deux yeux, c'est toujours le plus bas, et un second courson plus haut, taillé à trois, quatre ou cinq yeux. Si le courson le plus bas est considéré comme la gâchette du pistolet, le courson supérieur en représentera le canon (fig. 2 A). On voit que cette taille ne diffère

Fig. 2.



pas beaucoup de celle de Sancerre; mais elle n'est pas appliquée à tous les cépages. On a su constater ici que certains cépages exigeaient une taille plus longue que d'autres, par exemple tous les cépages blancs. Les pineaux blancs gris et noirs, le gamay blanc, le sauvignon, le muscat fumé, le chasselas, le bordeaux rouge sont aussi mis à verges, surtout à Quincy; la noire, qui est le raisin dominant, le grand noir, la feuille ronde, le genouilleret, le gamay, le lyonnais, le confort n'ont jamais de verges.

La taille à verge ne diffère d'ailleurs de la taille générale qu'en ce que le canon du pistolet devient, par la longueur,

canon de fusil : toutefois la verge est recourbée en arc et, le plus souvent, en cercle attaché à la souche et à l'échalas (fig. 2 *B*). On donne à la verge de un mètre à un mètre vingt centimètres de longueur.

Quant à la taille verte, elle n'existe pas; on n'ébourgeonne pas, on ne pince ni on ne rogne; on se contente de relever les pampres à la fleur et de les lier, avec un lien de paille, le long du charnier (échalas). On les relève et on les attache, une seconde fois, à la fin de juillet ou bien en août; on enlève seulement, dans le restant de la saison, les pampres qui gênent le travail.

On donne trois cultures à la terre: la première, après la vendange, consiste à curer les sentiers et à rejeter les terres sur les échameaux : la deuxième se donne en avril, après la taille et le sarmentage; elle consiste en un piochage de l'échameau, à douze ou quinze centimètres de profondeur; enfin, la troisième est un binage superficiel, qui se pratique en juin et juillet, vers la fleur; on donne parfois, mais bien rarement, un deuxième binage à la véraison.

On ne fume guère qu'au provin et on terre bien rarement.

La récolte moyenne est de trente-deux à quarante hectolitres, par hectare, pour les vignes à façon; elle est de quarante-huit à soixante pour le vigneron propriétaire.

Ce n'est guère qu'à la cinquième année que la première récolte de la vigne paye ses frais de culture.

La vendange se fait à peu près comme à Sancerre; on foule le raisin avant de le mettre en cuve, mais on ne foule à la cuve ni avant ni après la fermentation : la cuvaison dure de dix à seize jours et l'on tire le vin clair et

froid, pour le loger en vaisseaux vieux. Ceux qui pressent les marcs ne mélangent pas les vins de presse avec le vin de cuve; ils mettent à part le premier et le soutirent au mois de mars; mais la plupart font des demi-vins en rejetant sur les marcs non pressurés une quantité d'eau égale au tiers du vin extrait, et en la laissant macérer pendant deux jours : après l'extraction du demi-vin, on fait encore beaucoup de piquettes, en jetant successivement diverses quantités d'eau sur les marcs.

Les vins de Vierzon n'ont pas les qualités de ceux de Sancerre; mais ils sont de consommation très-acceptable, très-saine et très-alimentaire.

Les vignes végètent dans les terrains siliceux de la Sologne avec une vigueur remarquable. J'en ai vu chez M. Beaujard, dans son joli domaine de Bellevue, dont les pampres, dressés le long des échaldas de deux mètres, atteignaient trois mètres de haut et retombaient encore en courbes d'un mètre : on voyait beaucoup de sarments aussi gros que le pouce.

J'ai pris, sur place, le croquis d'un cep de pineau, dans une vigne constituée entièrement par ce cépage, et tous les ceps présentaient la même vigueur que celui de la figure 3.

Pourtant M. Beaujard se plaignait, avec raison, que ce luxe de végétation, qui affligeait à peu près toutes ses vignes, assez semblables à de jeunes fourrés de bouleaux, ne répondît point à un pareil luxe de fructification; mais il en sera toujours ainsi, tant que la taille d'hiver ne sera pas plus étendue : les six à sept yeux laissés lanceront toujours des pampres trop forts pour ne pas emporter le raisin par la coulure.

A côté de ces vignes, si puissantes en pousses verticales, surtout une vigne en malbec du Bordelais, se trouvait

Fig. 3.



précisément une vigne basse en ligne, à cordons horizontaux de un mètre et demi à deux mètres de long, courants, sur perche, à cinquante centimètres de terre et couverts de raisins d'un bout à l'autre, tandis qu'il n'y avait presque pas de fruits dans la vigne dont chaque cep ne comptait que cinq yeux, au lieu de vingt à trente qui garnissaient chaque cep en cordon. Que M. Beaujard traite seulement ses vignes à vin comme ses vignes de table, et il récoltera soixante à quatre-vingts hectolitres à l'hectare.

Toutes les vignes, dans le canton de Vierzon, sont faites à façon au prix de 200 francs l'hectare, plus les frais de provignage de 80 francs, plus les fumures des provins, à

un mètre cube par soixante provins, soit environ 130 francs par hectare, plus les frais de vendange, pressurage, logement et soins des vins 90 francs; en tout 500 francs par hectare environ, qui ne sont payés que par vingt-cinq hectolitres de la récolte, à 20 francs l'hectolitre.

C'est à M. Maréchal, ingénieur en chef, président du comice, à M. Guenivet, maire de Vierzon, à M. le docteur Burdel et à M. Beaujard, son beau-père, que j'ai dû d'être entouré d'un grand nombre de viticulteurs propriétaires et vigneronns expérimentés, et de pouvoir connaître, en conférence et sur place dans les vignes, les pratiques du pays; j'adresse ici mes sincères remerciements à ces messieurs, mais je dois exprimer ma gratitude toute particulière à M. Burdel, à M. Beaujard et à leur famille pour la gracieuse et cordiale hospitalité qu'ils ont bien voulu me donner.

A Saint-Amand, on plante aussi en échameau et en lignes à un mètre, les ceps à cinquante ou à soixante centimètres dans la ligne. La plantation se fait en crossettes coudées et par fosses très-profondes, de trente-cinq à quarante-cinq centimètres, au milieu de l'échameau : chaque ligne de fosse est doublée par le provignage, à la quatrième ou cinquième année; aussi laisse-t-on deux mètres entre les rangs de fosses, à la plantation; chaque cep est muni d'un échelas de un mètre dix centimètres. La première taille se fait sur un seul sarment à deux yeux; dès la troisième année, on met un cot, à deux ou trois yeux, et une vorge (nom du pays) à trois ou quatre yeux; c'est à peu près la taille en pistolet; mais, dès la quatrième ou cinquième année, la vorge s'allonge à sept ou huit yeux et devient une véritable vorge qui comporte l'emploi de deux

échalas, l'un à la souche, l'autre à l'extrémité de la verge, pour fixer cette extrémité, un peu inclinée en haut, au moyen d'un osier. La figure 4 donne d'ailleurs la disposi-

Fig. 4.



tion la plus générale de la verge, à Saint-Amand, où la plupart des cépages sont traités de même; il y a cependant, je dois le dire, une grande irrégularité dans la taille et la conduite, mais le type est excellent à mes yeux.

Les vigneronns ébourgeonnent pour eux, mais ils n'ébourgeonnent pas pour le propriétaire; on relève et on accole à la fleur; on ne rogne les pampres qu'à la véraison, pour donner accès à l'air et au soleil.

Après la vendange, on cure les raies comme à Vierzon, (driage, dérayage); le premier piochage (la fraille) se donne en avril, après la taille; puis on échalasse et on attache les verges avec l'osier; on donne un binage à la fleur (binaille), puis on rebine à la véraison (rebinaille). L'entretien de la vigne se fait par le provignage, comme à Sancerre et à Vierzon.

Le cépage dominant, à Saint-Amand, est le chambonnat,

qui m'a paru être le gouais noir; puis le genouilleret, le périgord (cot rouge), le bourguignon, le pineau noir et blanc, le dannery (épinette de Champagne), bon raisin, la gouge blanche (gouais blanc), le sauvignon vert, le verdun, le fumé et le muscat des dames : c'est le dannery, en fins cépages, et le gouais blanc, en cépages communs, qui dominant.

Les paniers, les hottes goudronnées, portées sur le dos, versés en tonneaux, vidés en gerles sur voitures, tels sont les instruments de vendange. On foule le raisin à la gerle, on emplit les cuves et l'on n'y touche plus; on laisse cuver dix à quinze jours, quand les cuves ne sont pas pleines, et vingt à vingt-cinq jours quand elles sont pleines. Saint-Amand est le premier pays où j'ai vu proportionner la durée de la cuvaison à la quantité de raisin contenue dans la cuve : l'expérience et la science indiquent, comme bonne, une pratique précisément inverse : plus la masse est considérable, plus la fermentation est rapide. On tire le vin clair et froid et en vaisseaux vieux.

On ne pressure pas en général à Saint-Amand; on fait des demi-vins, au taux de trois pièces d'eau sur un marc de vingt pièces, puis on fait une série indéfinie de piquettes, en remettant plusieurs fois de l'eau sur les marcs.

Il n'existe pas de caves à Saint-Amand, parce que l'eau est trop près de la surface du sol; tous les vins sont donc mis en celliers; mais ces vins sont d'ailleurs solides et se gardent fort bien; ils sont aussi de bon goût et de bon usage alimentaire. La récolte moyenne est d'environ quarante hectolitres à l'hectare.

Toutes les vignes sont faites à façon, au prix de 180

à 240 francs l'hectare; 6 à 7 francs la journée de trois ares et demi. Le prix de la journée d'hiver est de 1 franc, et celle d'été 1 fr. 50 cent. et nourri.

C'est sous le patronage de M. le sous-préfet, de M. Auclair, président du Comice agricole, et de M. Loyer, maire de Saint-Amand, qui avaient réuni d'excellents propriétaires vigneron, que j'ai pu étudier les pratiques locales.

M. Gohin, membre du conseil général du Cher, grand propriétaire et habile viticulteur du canton du Châtelet et de Châteaumeillant, m'avait précédé au chef-lieu d'arrondissement et avait tout disposé, avec M. le sous-préfet, pour que le temps fût le mieux possible employé à l'enquête, à la visite des vignes et à la conférence; aussi ai-je eu là, comme à Sancerre et à Vierzon, pleine satisfaction.

M. Gohin m'a fait les honneurs du canton de Châteaumeillant et de celui du Châtelet, où il possède trois magnifiques propriétés, celles de Grammont, de Bagneux et de Laumoy, où est installée la ferme-école du Cher, dirigée par M. Désiré Poisson.

Le vignoble de Châteaumeillant compte mille deux cents hectares de vignes : ce vignoble tend à s'agrandir et il s'agrandira. M. Gohin prêche d'exemple, en étudiant la culture de la vigne et en en plantant sur une grande échelle, sans préjudice à l'établissement de prairies irriguées, de cultures de racines et de céréales dans son joli domaine de Grammont, où il fait sa résidence au milieu de toutes les branches d'agriculture, dirigées avec une égale sollicitude et une haute intelligence.

La plantation des vignes, à Châteaumeillant et au Châtelet, se fait en fosses au milieu des échameaux, à peu près

comme à Saint-Amand, sauf le plant qui, de préférence, est le chevelu : l'échameau se garnit, en quatre ou cinq ans, par le provignage des plants, en trois ou quatre lignes que comporte chaque échameau. Quatre plants coudés sont mis à chaque angle de la fosse; à la cinquième année, la vigne étant garnie, la production est considérable : cent vingt à cent-cinquante hectolitres à l'hectare.

La taille et la conduite des ceps ne diffèrent de celles de Saint-Amand qu'en ce que la verge est supprimée, et en ce que les souches sont tenues sur deux, trois ou quatre cornes surmontées d'un courson, à deux ou trois yeux (fig. 5). Les pampres (fig. 6) sont attachés à un seul

Fig. 5.



Fig. 6.



échelas d'un mètre trente-trois centimètres de long, coûtant, en chêne ou en châtaignier, de 18 à 30 francs le mille; on compte vingt mille ceps à l'hectare.

On fait, en moyenne, soixante-quinze provins d'entretien, à l'homée de cinq ares, c'est-à-dire mille cinq cents provins à l'hectare, à 10 cent. le provin à deux pointes. Un tel provignage est excessif et équivaut à un rajeunissement tous les dix ans au plus.

Sous cette pratique, la moyenne des vignes qui donnent de cent vingt à cent cinquante hectolitres, dans leur première jeunesse, décline rapidement, de façon à ce que la moyenne générale de la production annuelle ne peut plus être portée qu'à quarante hectolitres à l'hectare.

Outre les dépenses du provignage et la diminution de fécondité moyenne qu'il entraîne, on tente aujourd'hui une autre détérioration, c'est la suppression de l'échalas. Si l'échalas est supprimé, je n'hésite pas à dire que la moyenne production de Châteaumeillant tombera d'un tiers, sinon de moitié. Ce n'est pas tout : déjà le moret (mondeuse) est dévoré par l'oïdium; si l'échalas est abandonné et que les pampres couvrent encore plus le sol, toutes les vignes seront perdues par la maladie.

C'est déjà beaucoup qu'on n'ébourgeonne pas et qu'on rogne à peine, car ce sont ces négligences qui laissent prise à la maladie, sur le moret surtout, qui ne serait jamais malade s'il était bien ébourgeonné, bien épointé et bien rogné.

On *décrotte* (déchausse) les souches avant la taille; on donne la première culture aux échameaux à la fin d'avril; on sarcle ou l'on bine après la moisson : on cure les sentiers des échameaux, les uns avant, les autres après la vendange : on provigne après la vendange.

Les cépages noirs les plus répandus sont le bourguignon, le lyonnais, peu de bordelais, peu de meunier, de noirteint (teinturier), de moret ou mondeuse. Les cépages blancs sont le petoin, le beaune, un peu de blancfumé, de jeanetin et de chasselas.

On vendange au panier versé à la basse (demi-tonneau), vidé en balonge sur voiture; on foule à la balonge; on rem-

plit la cuve; puis, comme à Saint-Amand, on ne fait plus rien; on laisse cuver deux semaines pour trente hectolitres, trois et quatre semaines pour cinquante à soixante; on tire en vaisseaux vieux, et tout le monde pressure; mais on ne mêle pas le vin de presse avec le vin de goutte; on le met à part, et on le soutire au mois de mars.

Les vins se gardent peu et sont tout à fait ordinaires; ils valent, en moyenne, de 20 à 25 francs l'hectolitre.

Toutes les vignes sont faites à façon, à 100 ou 120 fr. l'hectare; les journées sont de 1 franc à 1 fr. 50 et nourri.

Malgré sa conduite imparfaite, la vigne, à Châteaumeillant, est la plus riche culture de ce pays dont elle fait la prospérité. Cette prospérité augmentera par la perfection de la culture, à la tête de laquelle s'est mis M. Gohin. Il a déjà établi beaucoup de verges; il a fait venir des fins cépages de divers pays et il se propose de donner l'exemple des palissages, en lignes et en fil de fer, ainsi que des cultures à la charrue.

Le canton du Châtelet offre les mêmes cultures que Saint-Amand et Châteaumeillant, le même genre de vins et les mêmes cépages; aussi n'en citerai-je qu'une particularité.

Une colonie de viticulteurs de l'Auvergne est venue s'établir dans le canton du Châtelet, où elle a fondé les cultures de la vigne selon les pratiques du Puy-de-Dôme et surtout des environs de Clermont. La vigne est donc munie de grands échalas, de six à sept pieds, et taillée à un coutet ou courson, à deux ou trois yeux, et à un arquet ou verge, de dix à quinze yeux, élevés de quarante à cinquante centimètres de terre.

M. Estival, dans son domaine de Villotte, commune d'Ardençais, a établi plusieurs hectares de vignes dans ce système, avec le plus grand succès; sa moyenne récolte est de soixante à quatre-vingts hectolitres à l'hectare en gamay, et ce produit lui est acquis dès la troisième année; il a actuellement sept hectares de vignes dont quatre en plein rapport, mais sa ferme en absorbe tous les bénéfices; aussi se hâte-t-il d'étendre ses vignes, pour mettre sa caisse au niveau des besoins des autres cultures.

J'ai dû à M. et à M^{me} Gohin la plus gracieuse hospitalité pendant les quarante-huit heures que j'ai consacrées à l'étude du canton du Châtelet et de Châteaumeillant; dans ce dernier chef-lieu, c'est à M. Goutasson, maire, et à M. Bouyonnet, membre du conseil général et juge de paix de Châteaumeillant, que je dois d'avoir reçu les renseignements détaillés sur les cultures locales.

A Dun-le-Roy, c'est par M. Amédée Dujassonnet, maire de Dun-le-Roy, et par plusieurs membres du conseil municipal, réunis au moment de mon arrivée, que j'ai été spécialement renseigné; plusieurs viticulteurs se sont joints à ces messieurs dans les vignes, et à la conférence qui a eu lieu au retour.

La plantation se fait ici en fosses isolées de trente centimètres de profondeur, distantes autrefois de soixante centimètres au carré, mais aujourd'hui de quatre-vingts, en lignes. L'emploi du chevelu, pour la plantation, y est exceptionnel; c'est la crossette et le simple sarment, coudés à vingt-cinq ou trente-trois centimètres, qui constituent le plant le plus usité. Un seul plant est mis dans chaque fosse, et il y a autant de fosses que la vigne devra contenir de

ceps plus tard; on met du terreau sur la bouture en la plantant, quand on le peut.

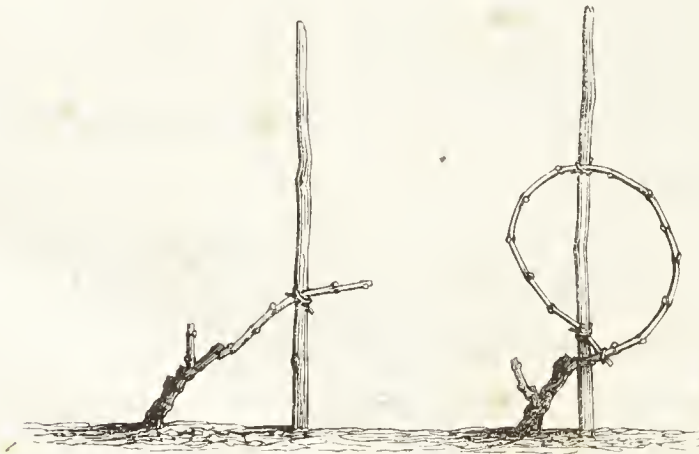
A la première taille, on rabat sur le sarment le plus bas qu'on rogne à deux yeux; à la deuxième taille, si la végétation de la seconde année a été assez vigoureuse, on taille le sarment le plus bas à deux yeux et le plus haut à trois ou quatre yeux : on courbe ce dernier d'un quart de cercle et on l'attache à un échalas de un mètre quarante centimètres; les échalas sont mis à mesure du besoin.

La quatrième année, on laisse une demi-verge, de sept à huit yeux, à quelques cépages, au meunier, par exemple, au bourguignon et au gamay, quand ils sont jeunes; le lyonnais et le petit génoilléré sont taillés à coursons. Le périgord, le pineau, la gonye blanche, le sauvignon, le dannery, le verdun, le dameret, cépages blancs, reçoivent la demi-verge et la verge.

Pour la demi-verge, on éloigne l'échalas de la souche

Fig. 7.

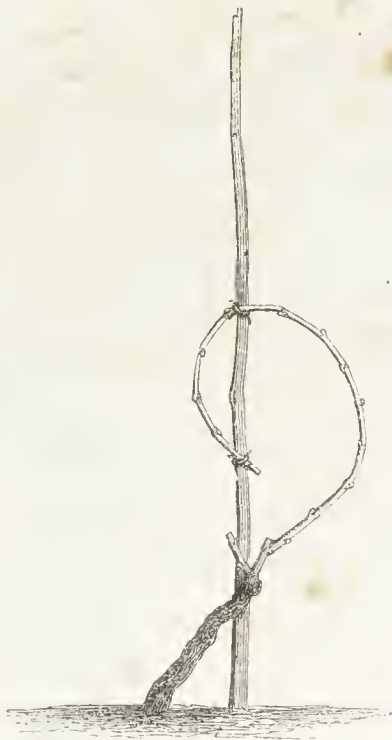
Fig. 8.



(fig. 7); mais pour la verge l'échalas est placé au centre de la souche et la verge est tournée en cercle (fig. 8) ou bien en trompette. Cette disposition est très-adoptée, et

je la reproduis, dans la figure 9, telle que je l'ai relevée sur place.

Fig. 9.



A Dun-le-Roy, on comprend l'importance de l'ébourgeonnage; mais il n'y a que les personnes soigneuses qui le pratiquent. On ne pince pas; on relève et on lie à la fleur; mais on ne rogne pas régulièrement; il n'y a qu'à la fin d'août où l'on rogne sérieusement, c'est-à-dire qu'on supprime alors tous les bouts de pampres qui peuvent ôter l'air et le soleil; mais on n'emploie point les pampres à la nourriture du bétail.

On donne trois cultures : une en mars après la taille, la seconde à la fin de mai, et la troisième à la fin de juin, ou quelquefois à la fin d'août, à la véraison. C'est toujours par le provignage qu'on entretient la vigne, au taux moyen de deux cents fosses à l'hectare.

Il existe ici un ban de vendange qu'on place beaucoup

trop tôt; aussi les vins sont-ils très-verts. Les vendanges et les vins sont faits comme à Saint-Amand : on tire les vins après quinze jours au moins de cuvaison, c'est-à-dire clairs et froids.

La récolte moyenne est de quarante hectolitres à l'hectare, et le prix moyen de l'hectolitre est de 20 francs.

Toutes les vignes sont faites à la tâche à 200 ou 220 fr. l'hectare; les provins, à 10 cent. par fosse, et la vendange sont payés à part. Le prix moyen de la journée est de 2 fr. depuis le jour jusqu'à cinq heures du soir, avec deux heures de repas.

En général les vignes des propriétaires, faites à façon, ne gagnent que leurs frais; il n'en est pas de même pour les vignes des vigneron; il existe une position tendue entre le propriétaire et le vigneron. M. Dujassonet a octroyé à ses vigneron une participation à la récolte; il s'en trouve très-bien et a, par ce moyen, amélioré de beaucoup le rendement de ses vignes.

Il n'y a presque pas de vignes dans le canton de Dun-le-Roy; quatre-vingt-dix hectares ne sont rien au milieu des plateaux et des pentes à terre rouge, calcaire, à pierres fragmentaires, assise, à quinze et vingt centimètres d'épaisseur, sur bancs de pierre, à lits et à joints terreux des plus propres à la vigne, et sur lesquelles la vigne pousse en effet avec force et peut durer des siècles.

Aux environs de Bourges, à Asnières, au nord, et en allant vers Soie, au sud-est, les vignes ont une vigueur de végétation incroyable; leurs pampres dépassent souvent les échelas, de un mètre trente-trois centimètres, et s'élèvent volontiers à un mètre cinquante centimètres ou deux mètres, pour retomber en courbes, que beaucoup de viti-

culteurs se plaisent à réunir et à attacher en arcades par deux ceps, comme on peut le voir ci-dessous (fig. 10 et 11).

Deux sortes de dressement et de taille sont généralement adoptées : l'une à trois cornes, en réchaud ou en gobelet, chaque corne étant surmontée d'un courson à un, deux, rarement à trois yeux, et l'autre ajoutant à cette disposition une demi-verge à quatre ou cinq yeux, ou une verge à

Fig. 10.

Fig. 11.



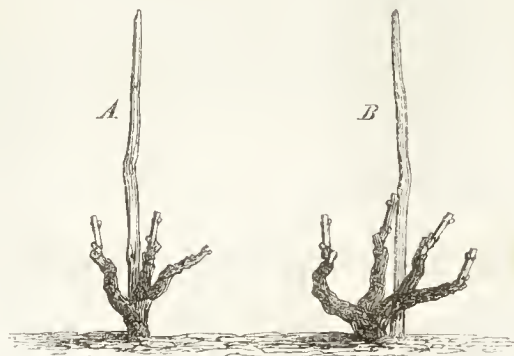
sept ou huit, suivant la force, à l'une des cornes. C'est à cinq ou six ans qu'on commence à accorder ce complément au gamay, au menu roi, au pinet, au franc moreau, au cor, cahors ou cot rouge, etc. mais on le refuse constamment au damar, au puceau, au petit moret, au verdun et à la petite gouge.

Je ne crois pas que la distinction des cépages, qui doivent être à verge et à coursons seulement, soit arrivée à la perfection ici; quoi qu'il en soit, voici comment on procède pour arriver au dressement définitif :

Pour planter la vigne, on ne défonce point, et l'on a

parfaitement raison ; on creuse de petites fossettes à la distance de un mètre au carré (autrefois la distance était de soixante et de quatre-vingts centimètres) ; on observe et on garde la ligne avec soin ; quelques-uns commencent à rendre justice à la simple bouture, mais on préfère encore généralement le plant enraciné pour planter. On coupe le plant, quel qu'il soit, de quinze à vingt centimètres au fond de la fosse ; on le recouvre de terreau et de terre, on appuie la terre avec le pied ; on remplit et l'on taille à deux yeux dehors. A la première et à la deuxième taille, on ne laisse qu'un sarment, le plus bas, et on le rogne à un œil ; à la troisième, on laisse trois brins en gobelet (fig. 12 *A*) ; à la quatrième, on en laisse souvent quatre

Fig. 12.



(fig. 12 *B*), portant toujours chacun deux yeux au sarment qui prolonge chacun des bras. C'est à la cinquième ou sixième année que l'on continue la méthode à courson, ou bien qu'on admet la demi-verge (fig. 13) ; puis, plus tard, la verge, qui est attachée à l'échalas avec de l'osier, toujours inclinée au soleil levant, pour que les jeunes pousses supportent mieux les coups de vent d'ouest (fig. 14).

On n'ébourgeonne ni on ne pince les pampres verts ; on

relève en mai et en juin et on accole ainsi jusqu'à deux et trois fois le long de l'été; mais on ne rogne jamais; on ne rogne pas même à la fin d'août, ni en septembre.

Fig. 13.

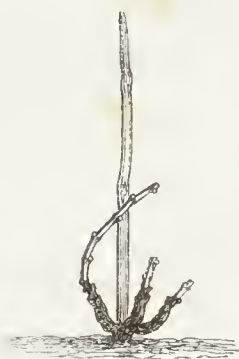
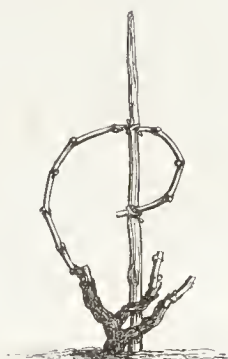


Fig. 14.



On donne une première culture en février, après la taille; la seconde est pratiquée en mai, au moment de la ploie de la verge qui ne s'opère qu'après la sortie des bourgeons; enfin une troisième culture a lieu à la véraison. La première culture s'appelle la *pioche*, la seconde, la *bine*, et la troisième, la *contrebine*.

On entretient les vignes par le provignage; soit par la sauterelle ou sarment recouché d'une souche, à laquelle il tient, au lieu indiqué par le cep à remplacer; soit, le plus souvent et le mieux, par l'enfouissement d'une souche dont on tire deux ceps, l'un qui revient à la souche abattue, l'autre au cep manquant; mais la ligne est toujours maintenue.

On fume, en déchaussant les lignes, au pied des ceps; on met le fumier dans le sillon, et le déchaussement du pied de la ligne voisine fournit la terre qui recouvre le fumier dans le sillon qui précède. On porte volontiers des terres d'amendement dans les vignes, aussitôt qu'on en a à sa disposition. C'est là une excellente pratique, qui, dans

beaucoup de vignobles, permet d'entretenir les vignes très-fertiles sans fumier.

On pratique la vendange et l'on fait les vins comme dans les autres parties du département, Sancerre excepté. On foule avant de mettre en cuve; on laisse, au-dessus de la cuve, un vide plus ou moins suffisant pour la montée du marc; puis, sans autre pratique, ce que j'approuve fort, on laisse cuver douze et dix-huit jours; ce qui, selon moi, est de six à neuf jours de trop; on tire clair et froid, en vaisseaux vieux, et on laisse généralement sur lie.

Les vignes sont toutes faites à façon, à 300 francs par hectare près de Bourges, et à 160 ou 180 francs au loin. Le prix de la journée varie de 2 francs à 2 fr. 75 cent.; les vendangeurs sont payés 2 fr. 50 cent. aujourd'hui, et les hottiers 3 francs, par jour.

La moyenne production, pour les vigneron, est de quatre-vingts hectolitres à l'hectare; elle est de quarante hectolitres pour les bourgeois.

M. Berry, conseiller, correspondant de l'instruction publique et secrétaire de la Société d'agriculture du Cher, qui a bien voulu me conduire et me diriger partout aux environs de Bourges, m'a fait remarquer que les vignes de Félarde, datant de 1782, traitées constamment à la verge, se portaient admirablement bien et étaient d'une grande fécondité et d'une grande vigueur, tandis que les vignes de Fussy, traitées à courson, étaient bien moins vigoureuses et moins fertiles. Il a fait plus : il m'a conduit dans un petit vallon où des vignes traitées à courson étaient faibles et à peu près stériles, à côté de vignes du même âge, traitées à verge, qui présentaient des conditions toutes

différentes. M. Berry, qui possède une grande expérience et une grande instruction agricole et vinicole, m'a donné des indications précieuses sur les rapports du travail à la propriété rurale, rapports difficiles et réclamant une attention sérieuse. Il a bien voulu me donner la liste des cépages cultivés à Félarde et à Fussy, qui ne diffèrent pas beaucoup de ceux des autres vignobles environnant Bourges; mais cette contrée ne contient que des fins cépages, du moins en grande majorité; aussi produit-elle de très-bons vins.

Ces cépages sont, en rouge, le pinet, le franc-moreau (cot rouge), le chambonat, le menu roi et le muscat rouge. On voit que les gamays, bourguignons, bordelais, etc. ne se trouvent point ici. Les cépages blancs sont le sauvignon, le pinet blanc, le pinet gris et la grosse gorge.

En allant vers Soye, j'ai vu une très-belle jeune plante, de sept hectares, appartenant à M. de Narbonne, et une autre, plus loin, appartenant à M. Massé, celle-ci disposée pour être cultivée à la charrue; les lignes en sont à deux mètres et les ceps à un mètre dans le rang; parmi ces lignes, il y en a plusieurs qui sont en carbenet sauvignon.

Jamais je n'ai vu plus de vigueur à une jeune plante de deux ans. La plupart des souches offraient de quatre à six sarments, dont plusieurs étaient gros comme le pouce et longs de trois à quatre mètres. Si M. Massé ne se décide pas à donner une extension proportionnée à cette vigueur à ses tailles prochaines, je doute que le fruit puisse s'y produire en abondance et de longtemps, surtout dans les carbenets sauvignons.

Lorsque je visitai ses vignes, M. Massé, ami et propulseur des plus habiles et des plus éclairés du progrès agri-

cole, était absent, à mon grand regret; mais il avait laissé les ordres les plus précis à son chef vigneron pour qu'il se mît à ma disposition. J'expliquai donc, sur place, comment il fallait tailler chaque sorte de cépage pour le rendre fertile, et malgré la saison de pleine végétation, je démontai quelques souches que je taillai, comme elles devaient être taillées au mois de mars, pour les rendre fertiles. Voici ce que m'écrit M. Massé à la date du 20 décembre 1865 :

« Après votre visite de l'an dernier, mes vigneronns avaient
« commencé à suivre vos préceptes, et, malgré leur inex-
« périence et leurs hésitations, nous avons obtenu sur les
« vignes de quatre ans, en fins cépages, vingt-neuf hec-
« tolitres de vin; et en grosses races, quoique l'hectare ne
« soit planté que de cinq mille pieds, trente-huit hecto-
« litres (ce rendement eût été de cinquante huit et de
« soixante-seize hectolitres à l'hectare avec dix mille ceps).
« Maintenant je vais simplement faire cultiver tout ce que
« j'ai planté et tout ce que je planterai, selon vos indica-
« tions pour chaque espèce, en favorisant, le plus possible,
« l'arborescence, et en ne rectifiant sa luxuriance que par
« les opérations de l'épamprage.

« L'expérience a vérifié pour moi la vérité de l'un de
« vos axiomes; c'est surtout le cépage qui fait le vin et lui
« donne son cachet propre. J'ai, en effet, planté les va-
« riétés de vignes les plus différentes, et en assez grande
« quantité pour en faire des cuvées séparées, et j'ai obtenu
« des vins ayant des qualités et des caractères qui ne per-
« mettent à personne de confondre l'un avec l'autre. »

Je dois à M. d'Haranguier de Quincerot des remerciements pour m'avoir accueilli en séance de la Société d'a-

griculture du Cher, dont il est le président, séance où j'ai puisé toutes les lumières possibles; à M. Berry, secrétaire de la Société, pour son patronage et ses renseignements; enfin à M. le préfet, qui a bien voulu me tracer mon itinéraire et m'y préparer un excellent accueil.

Je ne quitterai point le département du Cher sans signaler à votre attention, Monsieur le Ministre, un travail de première importance. Ce sont les notes et renseignements pour servir à la statistique agricole du département du Cher, par M. Gallicher, vice-président du Comice agricole de Bourges.

Ce travail indique, selon moi, la plus haute intelligence des bases de l'agriculture, et met en un relief très-net toutes les notions nécessaires à connaître pour organiser son progrès dans chaque localité. Un pareil travail, exécuté dans chaque département, faciliterait assurément toutes les études et toutes les combinaisons d'amélioration. L'exposé de M. Gallicher est un véritable modèle. C'est la première fois, sur cinquante-huit départements parcourus, que je rencontre une œuvre de statistique aussi bien conçue et aussi utile à consulter, non-seulement par les chiffres, mais encore pour l'exactitude et la vigueur des observations.

« L'habitant du Cher, dit M. Gallicher, a de la lenteur
« et de la mollesse dans ses mouvements; toutefois, bien
« dirigé et bien nourri, il est capable, comme ouvrier, de
« rendre d'excellents services; il est dur à la besogne, ne
« manque ni d'intelligence, ni de dextérité pour l'exécution;
« il est, du reste, droit, honnête et loyal.

« L'apathie et la lenteur que nous signalons plus haut
« ont leur principale cause dans la mauvaise nourriture

« des campagnards, qui ne boivent habituellement que de
« l'eau et commencent à peine à manger de la viande.

« L'ardeur au travail ne se rencontre guère que chez les
« vigneronns et les petits propriétaires, cultivant pour eux-
« mêmes, vivant mieux et stimulés par l'intérêt personnel
« et l'amour de la terre.

« Partout ailleurs que dans les parties vignobles, les
« femmes de la campagne, nous regrettons de le dire, sont
« paresseuses et d'une propreté équivoque. »

Voilà des faits précis, vrais et bien présentés. En effet,
si la vigne s'étendait dans le Cher, et si ses bons vins ali-
mentaires y étaient à la portée de tout le monde, les forces
vives et le travail utile de l'homme et de la femme y se-
raient accrus énormément.

DÉPARTEMENT DE L'ALLIER.

Le département de l'Allier compte seize à dix-sept mille hectares de vignes, des plus irrégulièrement cultivées que j'aie vues jusqu'ici; j'excepte Saint-Pourçain, Chantelle et Bellenaves, où le mode de conduite de la vigne est très-bien entendu et aussi curieux qu'original, pour les vignes blanches surtout.

Partout la vigne végète énergiquement dans les falhuns, les grès et les meulières des environs de Moulins, dans les diluvium et les alluvions anciennes entre Varennes, Saint-Pourçain, Gannat et la Palisse, et dans les terrains granitiques qui entourent ce périmètre, où sont produits de très-bons vins rouges, d'une consommation fort saine et très-agréable, d'une conservation indéfinie, à côté de vins blancs de moindre valeur, mais beaucoup plus abondants.

Évidemment la viticulture, et je pourrais dire l'agriculture, dans toutes ses branches, ont manqué d'ensemble et de direction dans le département de l'Allier, dans ce bon Bourbonnais, pays du métayage par excellence, principale base du peuplement des campagnes : car ce pays n'est pas plus peuplé, s'il ne l'est pas moins que le Cher : on n'y compte qu'un habitant pour deux hectares et demi, quatre dixièmes d'habitant par hectare. Or la bonne direction, le

bon enseignement et les bons exemples agricoles se jugent, dans leurs résultats, par la densité des populations.

Aussi le métayage, sans enseignement et sans direction, demeure-t-il improductif d'hommes et de valeurs entre les mains de pauvres métayers, ignorants et délaissés par leurs propriétaires qui résident dans les villes, ne connaissent de l'agriculture que des revenus à percevoir, et ne se doutent nullement des devoirs, des satisfactions et des bonheurs qui sont attachés à la possession et à l'exploitation rurale progressive et patriarcale.

Certes, il y a en ce moment de grandes et honorables exceptions à ce délaissement de l'agriculture, productive à la fois de population et de richesse, et j'ai précisément commencé ma visite des vignes, sous le patronage de M. le baron de Bonand, président de la Société d'agriculture de l'Allier, chez un de ces riches et bienfaisants propriétaires, véritables chefs de familles patriarcales, passant leur vie à installer et à diriger vers le bien-être et vers le bien de nombreuses familles, essaims humains vivant dans la ruche appelée *métairie*.

Chez M. le marquis de Bressoles, les celliers et les caves sont, de longue date, admirablement disposés pour l'exploitation d'environ cent hectares de vignes qu'il possède dans son domaine de Bressoles : ce domaine comprend onze cents hectares; dont trois cent cinquante hectares de bois rendant, en produit brut, 20 francs par hectare et par an, sont distraits de la culture des fermes ou des métairies. Un grand nombre de métairies à moitié fruits constituent la majeure partie de ce domaine, et leur composition est pour la plupart, sur sept hectares, de deux sixièmes de vignes, de trois sixièmes de terres et

de un sixième de prairies ou fourrages; plusieurs fermes et métairies sans vignes, plus la réserve du château, complètent la propriété.

Au moment où nous faisons visite à M. de Bressoles, nous l'avons trouvé fort agité par la multiplication des cabarets de sa commune; et son opinion, exprimée à cet égard, m'a été bien précieuse.

En effet, pour tout viticulteur sérieux, et surtout pour le propriétaire qui a charge de familles à protéger, le cabaret est un lieu de dépravation et de perte; autant le patriarche est disposé à encourager la consommation régulière et modérée du vin aux repas de la famille, autant il s'inquiète et s'indigne de voir multiplier les lieux d'abus de ce précieux aliment. L'établissement d'un cabaret est, à ses yeux, un acte aussi grave que la création d'une maison de prostitution, qui détruit l'amour dans le ménage comme le cabaret détruit l'usage du vin dans la famille, où il entretient l'humeur cordiale, la force, l'intelligence, l'activité et le contentement dans le travail.

Donc M. de Bressoles était justement découragé, et, sous cette impression, il avait renoncé au tracas de l'exploitation à moitié fruits, et avait loué, à prix d'argent, toutes ses métairies. Chacune des métairies qui possédaient de la vigne a été louée de 110 à 125 francs l'hectare, en moyenne, et toutes celles qui n'en possédaient pas n'ont pu dépasser, dans leur location, 65 francs l'hectare. Il en est à peu près de même dans tout le département, et je pourrais dire dans toute la France vignoble à métayage; en effet, la vigne est la fortune du métayer et du fermier comme elle est celle du propriétaire; elle nourrit les bras et donne de l'argent. Partout où la vigne peut être établie pour un tiers ou un

•

quart, dans six à sept hectares d'une métairie, elle assure au propriétaire une rente de 7 à 900 francs; et, à une famille bien dirigée, l'aisance et l'épargne pour cinq à six personnes.

Tous les agriculteurs, ici, sont bien convaincus depuis longtemps que l'homme fait seul la richesse de la terre, et que la famille rurale, exploitant un petit espace proportionné à ses forces, est plus puissante, dans la production et la rente, qu'aucune combinaison de la grande culture industrielle : et la preuve immédiate de cette vérité, c'est que les grandes exploitations sont louées, dans l'Allier, à moitié prix des petites, par hectare.

Quoi qu'il en soit, la vigne, malgré les imperfections de sa culture, qui, dans presque tout le département, se fait sans échelas pour la vigne à vins rouges et avec trop d'échalassement pour la vigne à vins blancs, produit encore, en moyenne, trente hectolitres au moins à l'hectare, valant moyennement plus de 20 francs l'hectolitre et produisant ainsi plus de 10 millions de francs; c'est le sixième du revenu total agricole du département, sur la quarante-deuxième partie de sa surface : cette superficie est de sept cent quarante-deux mille hectares, pour deux cent quatre-vingt-dix-huit mille habitants.

Si la culture de la vigne occupait tous les lieux qui lui sont propres, sans nuire aux autres cultures et au contraire à leur grand avantage, dans tout l'Allier, elle y couvrirait facilement soixante mille hectares; elle y doublerait la rente et le produit de cent trente-deux mille hectares, et ferait vivre dessus, en vingt-deux mille métairies, quatre-vingt-huit mille habitants de plus. L'Allier se verrait donc peuplé de trois cent quatre-vingt-six mille habitants, à

peine le tiers de la densité de la population anglaise, à peine le quart de la densité de la population belge.

Mais, à ce point de vue de progrès et de prospérité privés et publics, déterminés par l'intelligente culture de la vigne, ou, à défaut de vigne, par toute autre culture industrielle à haute main-d'œuvre et à riche produit, combinée avec la culture alimentaire indispensable, on opposera toujours le danger de l'abondance et l'impossibilité d'écouler, à prix rémunérateur, le vin produit.

A cela je répondrai toujours : à mesure que nous avancerons dans l'appréciation des bienfaits physiques et moraux de l'usage alimentaire du vin, aux repas de la famille, le taux moyen de la consommation s'élèvera à trois quarts de litre par jour et par individu, c'est-à-dire qu'il se consommera trois litres de vin par jour, dans la famille moyenne de quatre personnes, deux litres par le père, un demi-litre par la mère et un quart de litre par chaque enfant; c'est-à-dire que la consommation serait de plus de cent millions d'hectolitres pour toute la France; or, il ne se produit guère aujourd'hui, en France, plus de soixante millions d'hectolitres de vin; il y aurait donc un déficit de quarante millions d'hectolitres, si la consommation était ce qu'elle doit être et ce qu'elle sera. Ce ne serait point trop alors de quatre à cinq millions d'hectares de vignes pour pourvoir à cette consommation et à l'exportation.

Mais si, en trente ou quarante ans, les vignes sont portées à quatre ou cinq millions d'hectares, six à huit millions de population de plus auront dû élever les consommateurs à quarante-quatre ou à quarante-six millions; la consommation dépassera donc encore la production : sans compter que l'exportation aura pris alors des proportions

relativement plus considérables encore, puisque la consommation étrangère de nos vins commence à peine.

Dans tous les cas, et sans entrer dans aucune considération d'avenir, est-il vrai qu'aujourd'hui les produits de la vigne sont largement rémunérateurs, et presque seuls largement rémunérateurs avec la production du bétail? Est-il vrai que la vigne produit en moyenne deux, trois et quatre fois plus que les meilleures de nos grandes cultures?

Si cela est vrai, à qui appartient-il donc plus de se faire prophète de malheur qu'à moi de me faire prophète de bonheur? La vigne est-elle donc aujourd'hui si dispendieuse à établir, si longue à produire, si rivée au sol qu'on ne puisse l'arracher? On l'arrache tous les ans pour ses assolements trentennaux; on la provigne tous les ans pour ses rajeunissements quindécennaux; il en meurt tous les ans par l'oïdium, le cottis ou par trop longue occupation du sol. Laissons donc toutes les prédictions des alarmistes et plantons la vigne avec confiance pour peupler nos campagnes qui ne sont pas peuplées, pour produire de l'argent que les autres cultures ne donnent pas, et pour aider et augmenter ces autres cultures par les produits et les bras de la vigne; mais surtout produisons le vin qui fortifie et active le corps, qui réchauffe le cœur et qui anime l'esprit. Je vous assure que cela vaut mieux que de faire de l'esprit de betterave, de topinambour et de grain. Marchons donc hardiment vers le bien et le bon que la Providence nous montre aujourd'hui, et soyons assurés qu'elle pourvoira au nécessaire du lendemain.

Le département de l'Allier cultive les cépages rouges, pour vins rouges, et les cépages blancs, pour vins blancs;

des différences énormes séparent ces deux sortes de cultures dans le dressement, la conduite et le soutènement des ceps principalement.

Les cépages rouges, qui sont au nombre de deux (si on ne compte que les espèces qui peuplent à peu près exclusivement les vignes à vin), le lyonnais, d'autres disent la lyonnaise (gamay à petits grains ronds, gamay du Beaujolais), et le bourguignon (sorte de pineau noir un peu tardif), sont dressés presque partout, et notamment aux environs de Moulins, très-près de terre, sur deux ou trois petites cornes, rarement sur quatre (quatre sont défendues), portant chacune un seul sarment taillé à un, deux ou trois yeux. Jamais on ne donne de longs bois aux cépages rouges, les longs bois sont interdits dans les baux de métayage; rarement les cépages rouges sont munis d'échalas. Placés en lignes au milieu de petits billons, tantôt bombés, tantôt en cuvette ou en gouttière, suivant l'époque de la culture, les ceps présentent, à la taille de mars, l'aspect

Fig. 15.



de la figure 15, au centième, et, dans le cours de l'été, celui de la figure 16, au trente-troisième.

Les lignes étaient plus rapprochées autrefois; aujourd'hui elles ont généralement entre elles de un mètre-trente à un mètre trente-six centimètres. Les ceps sont à cinquante ou soixante-six centimètres dans la ligne (fig. 15 et 16). Les vignerons mettent, pour eux, jusqu'à cinq à six cornes au cep, mais rarement six; parfois aussi ils mettent un picavin, verge ou long bois piqué en terre. On met quel-

quelquefois aussi de petits tuteurs dans les premières années des jeunes vignes. L'absence d'échalas aux vignes rouges se

Fig. 16.



fait aussi remarquer à Créchy, Saint-Géran, Creuzier, Cusset; mais à Martilly, Saint-Pourçain, Montor, Perelles, on voit déjà quelques vignes rouges bien échalassées.

A Creuzier-le-Vieux, M. Charles Lafond a fait munir ses vignes d'échalas de deux mètres; et dès lors ses vignes, affaiblies par défaut d'échalas, se sont mises à reprendre une vigueur extraordinaire; c'est au point qu'à un kilomètre de distance on distingue les vignes échalassées de M. Charles Lafond, dont les pampres s'élèvent d'un mètre au-dessus de ceux de toutes les vignes voisines. Non-seulement ces vignes échalassées se sont ranimées par l'échalas, mais leur fécondité est doublée. M. Charles Lafond, excellent observateur et bon viticulteur, ne fait pas de doute que le secours de l'échalas fait croître et fructifier la vigne, en améliorant sensiblement la qualité du raisin. Dans deux hectares qui ne produisaient presque rien, M. Charles Lafond récolte aujourd'hui, en vin, pour 2,500 francs bruts et pour 1,200 francs nets.

A partir de Saint-Germain-des-Fossés jusqu'à Cusset, un troisième cépage se joint au lyonnais et au bourguignon : on l'appelle *la vache*; ce n'est pas autre chose que la mondeuse ou persagne; je l'ai parfaitement reconnue; c'est en grande partie à la mondeuse que sont appliqués les échelas de M. Lafond. Mais sur le bourguignon et la lyonnaise, M. Sadourny, juge de paix de Saint-Pourçain, a constaté, dans son domaine des Perelles, où j'ai vu le fait de mes yeux, les mêmes effets favorables de l'échelas. Dans un hectare de vignes rouges, en plein milieu de vignes non échalassées, il a doublé ses produits, en bois et en fruits, par un échalassement complet; aussi va-t-il mettre désormais des échelas à toutes ses vignes rouges. C'est du reste la pratique générale à Chantelle, à Bellenaves et aux environs.

L'usage de l'échelas a modifié la taille à Chantelle et à

Fig. 17.



Fig. 18.



Bellenaves. La figure 17 donne une souche-type dessinée sur place à Chantelle, et la figure 18, qui indique la marche

d'élongation de la souche, a été dessinée au clos de Pais-selon, chez M. le marquis de Bellenaves.

Dans la figure 17, on voit que la taille se réduit à deux coursons, l'un à deux yeux *cd*, et l'autre à trois yeux *fh*, et à un tiret ou retrait de rabattage de la souche. Dans la figure 18, il n'existe que deux coursons à deux yeux, l'un inférieur *R*, l'autre supérieur *fh*. Quand la souche est montée presque en haut de l'échelas, comme on le voit dans cette dernière figure, on la coupe au-dessous du courson *R* en *r'*.

Chez M. le marquis de Bellenaves, où les vignes sont fort bien cultivées et fort belles, les yeux donnent presque toujours un double bourgeon; la souche que j'ai dessinée présentait ce phénomène, que j'ai essayé de reproduire, à tous les nœuds. Cette double émergence prouve, jusqu'à la dernière évidence, qu'il fallait laisser huit yeux au lieu de quatre à la souche, puisque la sève a forcé huit sarments à sortir, dont quatre stériles.

En résumé, toutes les conduites et tous les dressements des ceps à vins rouges se rapportent aux indications des figures 15, 16, 17 et 18. Toutes les tailles sont à coursons, et chaque souche ne porte que de deux à quatre coursons, à un, deux et trois yeux. A Billy, par exemple, il n'y a jamais que deux coursons. C'est trop peu pour la fécondité de la vigne, surtout avec la vigueur du sol. Enfin le fait le plus remarquable, c'est que, dans le métayage, qui est le mode d'exploitation le plus général en ce pays, le propriétaire s'oppose absolument à ce qu'il y ait plus de trois coursons à une souche, et il défend, par acte, d'y mettre jamais un long bois, sans distinction d'espèce.

Le dressement et la conduite des cépages blancs sont

basés sur des principes tout à fait contraires. Deux cépages blancs dominant et constituent presque exclusivement les cultures des arrondissements de Moulins, de la Palisse et de Gannat. Ce sont le gamay ou lyonnais blanc ou tressalier, et le saint-pierre ou dannery ou épinette blanche.

Lorsque ces cépages blancs sont mêlés aux cultures rouges, on donne à leurs souches quatre, cinq et six cornes, et l'on y joint encore un ou plusieurs archelets ou verges; mais le plus souvent leur culture est absolument séparée de celle des rouges.

Aux environs de Moulins, à Varennes, et dans beaucoup d'autres vignobles, les vignes blanches sont plantées en lignes sur billon, et un seul rang de souches comporte deux rangs d'échalas; deux échalas pour recevoir les deux archelets de chaque souche.

En quittant le domaine de M. de Bressoles, MM. Henri et Adolphe de Bonand m'ont fait voir une vigne blanche à simple et à double archelets (en tressalier). Cette vigne

Fig. 19.



compte quarante ans d'existence et présentait des bois magnifiques et des fruits en abondance (fig. 19). A cet âge,

les vignes à coursons touchent à leur fin ; leur durée moyenne est comprise entre trente et quarante ans.

A Montilly, chez M. Dubost, maire de cette commune, nous avons vu une vigne à jouelles, occupant une prairie artificielle de quatre hectares, par travées éloignées les unes des autres de six mètres soixante-six centimètres. Chaque travée se compose de trois rangs de fils de fer, le premier à trente centimètres de terre, le second à cinquante-cinq centimètres au-dessus du premier et le troisième à un mètre dix centimètres, fixés à de très-forts pieux, en chêne, plantés solidement et à demeure de six en six mètres.

Les ceps, à un mètre soixante centimètres les uns des autres, conduits en double palmette, sont munis de coursons et de longs bois ; ces derniers sont au nombre de quatre à cinq. Les palissades sont garnies de bois nombreux et magnifiques, bien rognés, bien époinés ; mais ce qui frappe le plus, c'est l'abondance et la beauté des fruits. M. Dubost récolte, dans les six mille mètres de treilles, ou sur trois mille sept cent cinquante ceps environ, cent quatre-vingts hectolitres de vin ; cinq litres à peu près par cep, valant la moitié du vin rouge, 30 francs la pièce ou 13 francs l'hectolitre, soit 2,340 francs bruts.

En présence de ces chiffres, je demandai à M. Dubost à combien s'élevait le produit de la prairie artificielle intercalée : il ne l'estimait pas à 500 francs. Considérant alors la distance des travées (six mètres soixante centimètres), et sachant d'autre part combien les cultures herbacées placées entre les rangs de vignes leur sont nuisibles, j'ai cru pouvoir assurer à M. Dubost qu'il pouvait installer deux autres rangs de palissades entre les palissades existantes, et qu'il

tirerait de chacun des nouveaux rangs, à deux mètres vingt-deux centimètres, tout autant que du premier, ce qui porterait le rendement de ses quatre hectares à plus de 6,000 francs, au lieu de 3 à peine qu'il en retire aujourd'hui. Les cépages qu'il cultive ainsi sont le dannery et le tressalier, ce dernier surtout. Les jouelles ainsi établies sont tout à fait une exception aux environs de Moulins.

C'est dans les cantons de Saint-Pourçain et de Chautelle qu'il faut voir et étudier les vignes blanches et leur conduite singulière et hardie.

A son domaine des Perelles, M. Sadourny m'a fait voir des vignes blanches sur une grande étendue.

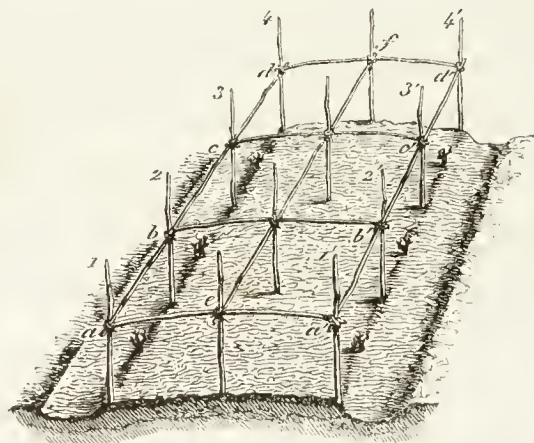
Les vignes blanches sont plantées ici en planches d'environ deux mètres de largeur, séparées par des sentiers creux de cinquante à soixante-six centimètres de largeur. On voit toutefois des planches ou billons d'un mètre trente-trois centimètres, et d'autres de trois ou quatre mètres; mais ces variations ne changent rien aux principes de conduite, qui restent absolument les mêmes.

De chaque côté des planches, quelle que soit leur largeur, sont plantés les ceps qui devront garnir les bords et le dessus d'espèces de berceaux qui recouvrent les planches.

Ces berceaux sont composés de deux rangs d'échalas, 1 2 3 4 - 1' 2' 3' 4', plantés verticalement, en ligne avec les ceps, et reliés entre eux par une perchette ou lisse *a b c d, a' b' c' d'* (fig. 20, au centième). Cette perchette est à environ soixante-dix centimètres de terre et elle sert de point d'attache aux traversines *aa', bb', cc', dd'*; mais ces traversines, de deux mètres, fléchiraient sous le poids des pampres et des raisins surtout, si elles n'étaient soutenues dans leur milieu par un troisième rang d'échalas,

portant, eux-mêmes, une perchette ou longrine *ef*, attachée à soixante-quinze centimètres de terre, pour voûter un peu

Fig. 20.

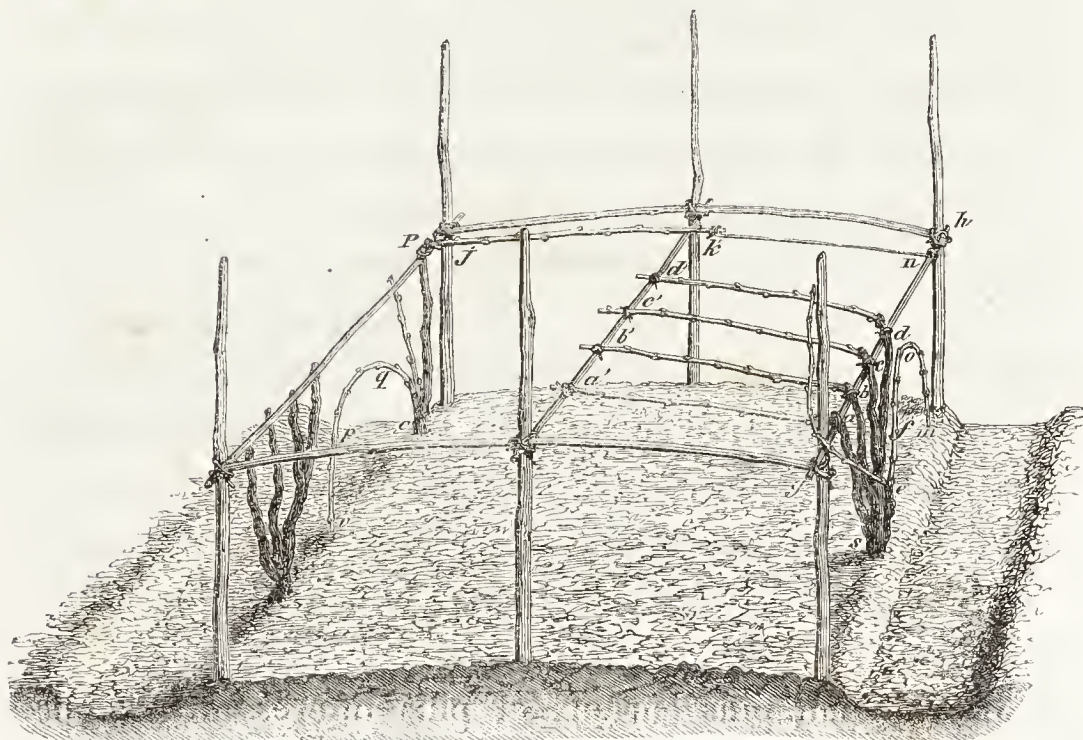


les traversines et leur donner plus de force. Il y a, ai-je dit, des travées de trois à quatre mètres et des voûtes de berceaux à trois et à cinq longrines intermédiaires, avec un ou deux rangs d'échalas sans ceps correspondants; les ceps n'occupent jamais que l'extérieur des planches.

Pour faire comprendre la conduite curieuse de la vigne sur ces espèces de berceaux, qui se rapprochent du *Kammerbau* de Wissembourg et de la Bavière rhénane, j'en donne une analyse, au trente-troisième, dans la figure 21. *sabcd* est une souche de quinze ans, dont quatre membres *sa, sb, sc, sd* montent jusqu'à la perchette *gh* et y sont attachés avec un lien d'osier. Chacun de ces membres, à la taille de mars, porte un sarment long de soixante centimètres à un mètre et plus *aa', bb', cc', dd'*. Ces sarments, ou branches à fruits plus ou moins longues, sont attachés aux traversines, ou bien fortement tendus par un osier qui les prolonge et va les attacher à la perchette, de l'autre côté de la planche, comme on voit le sarment *jk* de la jeune souche *CP* tendu et attaché par un osier *kn*.

Revenant à la souche *s*, on voit, en *e*, un petit membre tenu très-bas. Ce petit membre s'appelle le boulet (ce

Fig. 21.



nom est peut-être un jeu de mots : *bout laid*.) Il a une destination toute spéciale : il porte tous les ans un courson à deux ou trois yeux, pour produire des archelets, comme *efom* et *cqpv*, à la souche *c*. Ces archelets, formés d'un beau sarment venu sur le boulet et renouvelé tous les ans, garnissent de festons de raisins tous les flancs extérieurs des planches et même les extrémités, tandis que les longs bois terminaux des grands membres couvrent le dessus des berceaux de pampres et de raisins.

J'étais émerveillé de voir tant de végétation et de fructification des vignes blanches à côté de la maigreur en bois et en fruits des vignes rouges; mais surtout j'étais émerveillé de l'audace et de l'accord parfait des viticulteurs,

propriétaires et vigneron, dans l'extension indéfinie de la taille des premières et dans la restriction indéfinie de la taille des secondes. On proclame ici, bien haut et partout, que l'extension de la taille longue et la grande production des fruits ne fatiguent jamais la vigne blanche. Ce contraste dans le traitement des vignes blanches et dans celui des vignes rouges avait d'autant plus lieu de m'étonner, que les idées et les pratiques inverses sont fortement établies dans d'autres pays. Ainsi, dans l'arrondissement de Bergerac et dans celui de Libourne, dès qu'on aperçoit des vignes taillées à coursons et sans échaldas, on peut affirmer que ce sont des vignes blanches; tandis qu'à côté, les vignes rouges ont une, deux, trois et quatre astes ou longues tailles, et autant d'échaldas que d'astes. Il y a donc beaucoup à apprendre et à enseigner dans la viticulture.

Mais un fait plus curieux et plus intéressant est encore à remarquer dans la culture des vignes blanches de l'Allier; c'est que tous les archelets sont plantés en terre par leur extrémité libre pour prendre racine; et tous en effet prennent de vigoureuses racines, qui nourrissent de magnifiques raisins en quantité, et probablement un peu la souche-mère, laquelle, en effet, loin d'en être fatiguée, paraît ne s'en porter que mieux.

Après la récolte, ces versadis, ou plants enracinés la tête en bas, reçoivent deux destinations : 1° Ils remplacent une souche manquant ou usée, si cela est nécessaire; 2° ils fournissent des plants excellents pour planter d'autres vignes. Mais, le plus souvent, n'ayant aucun de ces deux besoins à satisfaire, le vigneron les arrache, un peu avant la vendange, et les relève sur les berceaux, ou les attache en

l'air aux échaldas, pour préserver les raisins de l'humidité, de l'ombre et des gelées tardives.

Je saisis de nouveau cette occasion pour appeler l'attention des viticulteurs de toute la France sur l'importance des versadis et pour les engager à les essayer, tant pour augmenter les récoltes que pour remplacer le provignage et pour obtenir des plants qu'on dit, avec raison, être plus précoces et plus fertiles que les autres. Ils peuvent donner, étant plantés avec soin au mois de novembre, des raisins dès la première année.

Le dressement des souches blanches, après leur plantation, offre aussi un certain intérêt d'enseignement. Aussitôt que la végétation donne un sarment qui peut s'attacher à la perchette, on le dresse jusque-là, sans éborgner aucun œil, et la vigueur de la vigne y gagne, loin que ce luxe de première végétation l'épuise (ce qui l'épuise, c'est de trop réduire sa première végétation). Aussitôt l'établissement de cette maîtresse tige de la vigne, on dresse le boulet; puis successivement on ajoute d'autres longs membres à la branche maîtresse. La souche *c* est un jeune cep avec son boulet *q* et sa maîtresse branche *P*.

Pour montrer ici qu'il y a plus de routine que d'observation dans le traitement appliqué aux vignes blanches à l'exclusion des vignes rouges, je dirai qu'à Louchy, des vignes en cor, cahors ou cot rouge, sont conduites en berceau avec plein succès, m'a-t-on dit; et je le crois d'autant plus facilement que tous les cots sont généralement conduits en berceau dans la partie de la Charente-Inférieure qui avoisine la Gironde, dans le Blayais, à Saint-Sorlin par exemple; et, sous cette conduite, ils présentent une vigueur et une fertilité extraordinaires. Malheureusement,

sous cette conduite aussi, l'oïdium, à l'invasion duquel elle est des plus favorables, comme toute conduite qui couvre le sol de pampres horizontaux, l'oïdium, dis-je, écrase les récoltes.

M. Adolphe de Bonand, à son beau domaine de Vallières, tout près de Moulins, m'a fait voir les importantes expériences auxquelles il se livre sur la culture de la vigne, à branche à bois et à branche à fruits, sur les gamays, les bourguignons et les pineaux; et là, dans deux hectares de vignes en production, à côté de quatre autres hectares qui s'élèvent de même, on peut voir que la végétation est loin de souffrir par l'abondance des fruits. Si les pineaux sont moins chargés que les gamays et plus vigoureux en bois, cela prouve à mes yeux que les pineaux, bien plus énergiques dans leur végétation, ne sont point encore assez généreusement étendus. Si M. de Bonand voulait bien installer une vigne de pineaux, exactement comme les vignes blanches à Saint-Pourçain, il obtiendrait, j'en suis sûr, des résultats merveilleux, et donnerait un exemple qui serait rapidement suivi, parce que la conduite de la vigne blanche est familière aux vigneronns. Le pineau est aussi rustique et aussi coureur que le tressalier et plus que le dannery. Je ne donnerais pas la même assurance pour le gamay, mais j'affirme le succès pour tous les cots et tous les pineaux noirs, blancs et gris.

Je suis convaincu que mon appel sera accueilli par MM. Henry et Adolphe de Bonand; car j'ai pu juger, pendant le temps qu'ils ont bien voulu m'accorder, qu'ils étaient tout entiers dévoués aux intérêts et au progrès de leur pays. Qu'il me soit permis de leur en offrir ici mes cordiales félicitations.

Si je jette maintenant un rapide coup d'œil sur les autres opérations, telles que la taille, le dressement et le pallissage de la vigne dans l'Allier, je constaterai que le mode de plantation le plus généralement adopté est en fossé de trente à cinquante centimètres de profondeur; les plants étant tantôt sur un rang, tantôt sur deux, tantôt enracinés, tantôt en maillot ou boutures, soit avec, soit sans vieux bois. mais presque toujours traînés ou coudés au fond du fossé.

Dans l'arrondissement de la Palisse, on plante par petites fosses isolées, de cinquante centimètres sur vingt-cinq centimètres de profondeur et vingt centimètres de largeur. On met deux maillots (sarments) sortant à l'opposé et traînés dans le fond de cette petite fosse. Les vigneron appellent cela *planter en jas (gîte) de lièvre*. Cette pratique est surtout celle de Créchy et des environs.

A Chantelle, on plante trois rangs par planches, en petits fossés de vingt-cinq centimètres de section, des plants enracinés au milieu et des maillots sur les bords. On y paye 1 fr. 50 cent. les maillots sans vieux bois, et 2 francs les maillots avec vieux bois ou crossettes.

A Bressoles, on ne met qu'un rang de plants racinés (pépinières de deux ans) sur un bord du fossé, et on remplit ce fossé avec la terre superficielle de l'intervalle séparatif de l'autre fossé.

En somme, les plantations sont généralement trop profondes, même quand on plante tout à fichon (au pal ou à la cheville). Aussi, tant par le couchage que par la trop grande profondeur, n'obtient-on, même avec le lyonnais et le gamay, la récolte qui paye les façons, qu'à la quatrième ou cinquième année.

Les opérations sur les pampres verts sont plus qu'irrégulières; il est bien rare qu'on ébourgeonne, et surtout avec soin, aux temps opportuns, si ce n'est dans le canton de Saint-Pourçain et dans celui de Chantelle. On ébourgeonne et on pince même de très-bonne heure dans ce dernier canton.

Partout on relève et on lie les pampres vers la fleur, soit que les vignes soient échalassées ou qu'elles ne le soient pas. Dans ce dernier cas, on attache les pampres de chaque souche isolée avec un lien de paille, et parfois on assemble les pampres de deux souches en arc.

Dans presque tous les vignobles, on rogne et on épointe à la fin d'août; mais le rognage en juillet, qui est le plus important, se fait rarement et très-incomplètement. On rogne aux environs de Moulins, et j'ai vu quelques vignes à Varennes, à Saint-Pourçain, à Chantelle, Bellenaves et aux environs, vignes parfaitement échalassées, relevées, attachées et rognées en cépages rouges. Aussi ces vignes avaient-elles de plus forts bois et des raisins plus beaux, plus abondants et plus mûrs que les vignes sans échelas, mal relevées et non rognées.

Les cultures données à la terre des vignes varient de deux à quatre. La première culture consiste généralement dans un déchaussage des souches plus ou moins profond; on diminue ainsi le billon, elle a lieu en mars: la seconde, en mai, consiste dans un rehaussement des souches; le billon est alors reformé; la troisième culture est un binage, sur place, avant la moisson ou à la fleur, et la quatrième, qui se donne rarement, est un sarclage à la véraison. A Bellenaves, toutes les cultures se font sur place, sans dérangement du billon. Les billons, ainsi que les plan-

ches, sont toujours rechargés par les curages des sentiers ou razes, dans tous les vignobles.

L'entretien des vignes se fait en général par provinage; soit par un simple sarment d'une souche voisine couché (sauterelle), à Créchy, par exemple, et aux environs de Moulins parfois; soit par l'abattage d'une souche en provin à Billy, Saint-Pourçain, etc. Dans plusieurs vignobles, on commence à remplacer par des plants enracinés rapportés, ce qui est la meilleure pratique.

Aux environs de Moulins, on fume tous les dix ans, à raison d'environ quatre mètres cubes à l'œuvrée (vingtième d'hectare à peu près). On pratique peu les opérations de terrage, qui seraient pourtant bien faciles en ce pays, et qui permettent de se passer de fumier, si l'on terre au taux de deux cent cinquante mètres cubes à l'hectare, tous les huit ou dix ans. Les provignages servent de terrages à Bellenaves, à Creuzier-le-Jeune et environs; mais ce mode de terrage établit des irrégularités très-incommodes dans le sol des vignes; il vaut mieux rapporter des terres étrangères, quelles qu'elles soient, car la vigne n'est pas difficile. Cependant il est préférable de rapporter des terres fortes dans les terres légères, et réciproquement, des terres calcaires dans les argiles et les sables siliceux, et des argiles et sables dans les terres calcaires. Mais, à défaut de ces terres différentes, des terres semblables, prises à côté de la vigne, font un bien extraordinaire et valent mieux que le fumier, si l'on en met trois ou quatre fois plus. Quand on peut disposer de terres au voisinage des vignes, on est assuré de pouvoir entretenir leur vigueur et leur fécondité sans fumier. C'est là ce qui fait que la vigne peut être créée, avec toute sécurité, dans les terrains déserts et de peu de valeur.

Les vendanges se font en paniers versés en hottes, en bois ou en osier, portées à dos d'homme, versées en tines ou bacholles, ou en poinçons apportés sur voitures directement, ou encore vidés en belon. Généralement on foule à la tine, à la bacholle, au poinçon, au belon, ou sur la maie d'un pressoir, aux pieds et aux mains, avant d'emplir la cuve; ou bien encore on foule dans la cuve avec des bâtons fouteurs. Le plus souvent on met deux ou trois jours à emplir une cuve. A Chantelle, on garde avec soin les tines ou poinçons à la vinée, jusqu'à ce qu'on en ait assez pour emplir la cuve.

Quand la cuve est emplie, à Créchy et aux environs, on laisse la cuve marcher pendant trois, quatre ou cinq jours; et, en pleine fermentation, on tire le vin; on foule énergiquement le marc, puis on remet le vin et on laisse cuver deux ou trois semaines. Mais c'est là une pratique exceptionnelle; car à Saint-Géran, voisin de Créchy, on foule hors de la cuve, on emplit la cuve, on la foule avec des bâtons et on cuve également deux et trois semaines. Enfin la coutume qui m'a paru être la plus générale, aux environs de Moulins, à Saint-Pourçain, à Chantelle, à Bellevaves, à Billy, aux Creuzier, c'est de fouler le raisin avant toute fermentation, et de le laisser se faire pendant deux et quatre semaines sans le déranger à la cuve. Partout on tire le vin rouge clair et froid, et on le met en vaisseaux vieux.

Ce qui m'a le plus frappé dans ces longues cuvaisons, c'est que, de Créchy à Saint-Germain-les-Fossés, à Cusset, à Saint-Pourçain, Chantelle et Bellevaves, les vins rouges sont très-bons et se gardent parfaitement; moins longtemps toutefois à Bellevaves et à Chantelle, parce qu'il y a plus de lyonnais et moins de bourguignons.

Je crois que les vins se garderaient encore mieux et seraient encore meilleurs si on les soumettait aux courtes cuvaisons beaujolaises, bourguignonnes et médocaines. Mais M. le marquis de Bellenaves, avec l'autorité de ses quatre-vingt-six ans, de sa longue pratique, et avec la garantie d'une respectabilité solidement établie, m'a assuré qu'ayant fait ses vins à la méthode beaujolaise, ils ne s'étaient point gardés. Je dois tenir un grand compte de ce qui se passe dans l'Allier à l'égard des longues cuvaisons, pour conseiller des expériences comparatives à faire par les grands propriétaires sur une seule cuvée, emplie, en un jour, de raisins cueillis à la chaleur ou laissés en tine au soleil, gardant un cinquième de vide, les raisins ayant été préalablement foulés. La cuve serait ainsi abandonnée à elle-même; mais, dès que le gros bouillon cesserait de se faire entendre et que le marc baisserait, la cuve serait tirée en vaisseaux neufs; le marc serait immédiatement pressé et le jus de presse réparti de suite dans le jus de cuve. Les tonneaux recevraient leur vin trouble et chaud et devraient rester quinze jours ou trois semaines dans la vinée, pour y achever leur fermentation. Ils pourraient même rester jusqu'à la Saint-Martin; alors ils seraient descendus en cave, remplis et bondés.

Si les vins ainsi faits ne sont pas meilleurs ni d'aussi bonne garde que ceux obtenus par les longues cuvaisons, la question des longues cuvaisons du pays sera jugée en leur faveur contre les méthodes bourguignonnes, et ce sera de toutes façons un grand service rendu.

Dans la plupart des vignobles de l'Allier, on fait, avec de l'eau substituée au vin dans la cuve, des demi-vins et des boissons ou piquettes. Dans ce cas, on ne pressure pas

le marc; mais, quand on pressure, on ne mêle jamais le vin de presse avec le vin de cuve. On a raison d'agir ainsi après les longues cuvaisons, et cette pratique s'observe à peu près partout où l'on fait macérer, parce que les jus qui coulent des marcs ne sont plus que des extraits de ligneux décomposés, ce n'est plus du vin; tandis que, dans les courtes cuvaisons, le vin de presse est le vin le plus conservateur par le tannin, le plus coloré et le plus riche en sucre et en esprit.

Quant aux vins blancs, M. Sadourny, juge de paix du canton de Saint-Pourçain et président du Comice, qui m'a fait l'honneur de me recevoir à son domaine des Pérelles et m'y a donné et fait donner toutes les indications possibles, m'a dit qu'on mettait les raisins en cuve, qu'on les y foulait immédiatement et qu'on en recueillait le jus, logé de suite en vaisseaux neufs.

M. Bonneton, maire de Chantelle, m'a assuré que le raisin blanc, mis en cuve, donnait un vin qui jaunissait, et que chez lui, à Chantelle, on apportait sur la maie du pressoir les raisins blancs au fur et à mesure de la récolte; qu'on les foulait aux pieds et qu'on les pressait pour en entonner les jus en tonneaux neufs, sans désemperer.

Les récoltes moyennes, dans l'Allier, sont de trente à trente-six hectolitres pour les vignes rouges, et de soixante à quatre-vingts pour les vignes blanches. Les prix moyens des vins sont de 25 francs pour les vins rouges et de 15 francs pour les vins blancs.

C'est à MM. Sadourny et Bonneton que j'ai dû, outre les renseignements sur leurs vignes rouges, les descriptions les plus détaillées des vignes blanches.

Le métayage est le principe de l'exploitation agricole

la plus générale de l'Allier; la vigne est exploitée dans la métairie comme tous les autres produits, à moitié. Les métairies trouvent difficilement à se louer, me disait M. Bonneton, quand elles n'ont pas de vignes. La vigne figure ordinairement pour un quart ou pour un tiers dans la surface du sol des métairies. Dans tous les vignobles à métayage, les rapports des colons avec les propriétaires sont excellents. Les ouvriers ruraux sont bons, ils rusent un peu, voilà tout ce qu'on pourrait leur reprocher si les propriétaires n'avaient pas une disposition assez semblable. Pourtant l'accord demeure parfait, car les baux n'ont qu'un an de durée, et il suffit, pour les rompre, de se prévenir le 11 août pour la Saint-Martin : les séparations sont excessivement rares.

C'est à M. Masson, préfet de l'Allier, et à M. Henry de Bonand, président de la Société d'agriculture du département, que j'ai dû l'accueil qui m'a été fait dans tout mon itinéraire, tracé par M. de Bonand. M. de Bonand a bien voulu me diriger personnellement chez M. de Bressoles, à Bressoles, chez M. Adolphe de Bonand, au château de Pallières, et chez M. Dubost, à Montilly. M. le docteur Meilheurat, président du Comice agricole de la Palisse, accompagné de MM. Devaux, Gêrôme Dulinier, Robert et Charles Lafont, a bien voulu me patronner à Créchy, où nous avons visité M. Grant, et à Billy, où M. Duverger-Delisle nous a fait le plus gracieux accueil. M. Charles Lafont, agriculteur et viticulteur habile, m'a fait visiter les vignes de Creuzier-le-Neuf, où il possède lui-même un intéressant vignoble, de Creuzier-le-Vieux, de Cusset, jusqu'à Vichy, où il m'a installé. A Saint-Pourçain, je fus accueilli par M. Sadourny. A Chantelle, je fus joint par M. Loubignat,

qui m'accompagna chez M. Bonneton d'abord, et le lendemain me conduisit à Bellenaves, où M. le marquis de Bellenaves me fit visiter ses importants vignobles et me reçut avec une grande bienveillance. J'adresse ici mes vifs remerciements à tous ces Messieurs, qui m'ont rendu l'accomplissement de ma mission aussi facile qu'agréable.

Enfin, sous la présidence de M. Henry de Bonand, une longue séance à laquelle assistaient M. Planchart, maire de Moulins, M. Vigne, adjoint, M. Brunel, M. de Montagnac, président du Comice agricole de Montluçon, et un grand nombre de membres de la Société d'agriculture et de propriétaires viticulteurs, a été tenue à Moulins, où j'ai pu compléter mes études à ma grande satisfaction. J'ai bien regretté, en faisant connaissance avec M. de Montagnac, agriculteur aussi prudent qu'éclairé, qu'une série de circonstances m'ait empêché d'aller visiter son arrondissement de Montluçon, où j'étais attendu. J'espère pouvoir, un jour, réparer ce malentendu tout à fait accidentel.

DÉPARTEMENT DE LA NIÈVRE.

Le département de la Nièvre ne compte que dix mille hectares de vignes environ, produisant, en moyenne, trente hectolitres à l'hectare, d'une valeur de 20 francs l'hectolitre, ou 6 millions de francs, de revenus bruts; et pourtant de Cosne à Nevers, de Nevers à Saint-Pierre-le-Moustier, de Livry à Riousse, de Nevers à Imphy, de Querty à Saint-Goublin et à Saint-Benin d'Azy, j'ai vu de vastes espaces et de belles expositions en terrains oolithiques et en terrains tertiaires, à pierres fragmentaires, à sol rouge superposé, des roches à failles et à lits des plus propres à la vigne : sous l'impulsion de M. le marquis de Saint-Phalle, président de la Société d'agriculture, de M. Pinet, vice-président, de M. Benoît d'Azy, de M. de l'Aubépin, de M. Lafond, de M. Desagis, de M. Bonabeau et de M. Ridan qui, à Saint-Goublin, à Querty, à Saint-Benin d'Azy, à Pouilly, à Cosne et à Riousse, apprécient à sa juste valeur la supériorité de la vigne sur les autres cultures, la viticulture prendra infailliblement et bientôt une beaucoup plus grande extension dans un département dont le sol et le climat garantissent le succès.

La récolte moyenne de la vigne est peu élevée sans doute dans la Nièvre, mais j'ai vu à Riousse des vignes

chargées à cent hectolitres à l'hectare, à quatre-vingts hectolitres à Pouilly; et partout où la vigne est conduite avec intelligence et avec soin, elle donne facilement une pièce à l'œuvrée, c'est-à-dire plus de cinquante hectolitres à l'hectare.

C'est surtout entre les mains des propriétaires vigneron qu'elle donne ces résultats, et elle les donnerait toujours entre les mains des propriétaires bourgeois, si, outre son salaire fixe, le vigneron pouvait être intéressé à la production, par l'octroi d'un dixième des fruits.

L'exploitation des vignes se fait en presque totalité dans la Nièvre à façon et à prix fait, sans le moindre intérêt du vigneron à la production de la vigne; il résulte de là la perte de toute la partie intelligente, morale et dévouée du travail humain, c'est la perte des trois quarts de la valeur de ce travail. Il en résulte aussi un état de tension et d'hostilité, sourde ou ouverte, entre le propriétaire mécontent et le vigneron jaloux et acrimonieux. La différence des rapports et des dispositions respectives du propriétaire et du vigneron est frappante si l'on compare, à cet égard, la Nièvre et l'Allier.

Si l'on excepte les très-curieux et très-intéressants vignobles de Riousse, à culture importée de l'Auvergne, et ceux de Pouilly-sur-Loire, où l'on cultive les raisins blancs surtout, par une méthode toute spéciale, on peut dire que tous les autres vignobles de la Nièvre conduisent la vigne à peu de chose près sur des principes identiques.

Ainsi tous les environs de Nevers, Pougues, la Charité, Marzy, Saint-Baudière, ainsi que Cosnes au nord; Querty, Saint-Goubelin, Saint-Benin-d'Azy à l'est, et Saint-Pierre-le-Moustier au sud, cultivent la vigne en lignes, presque

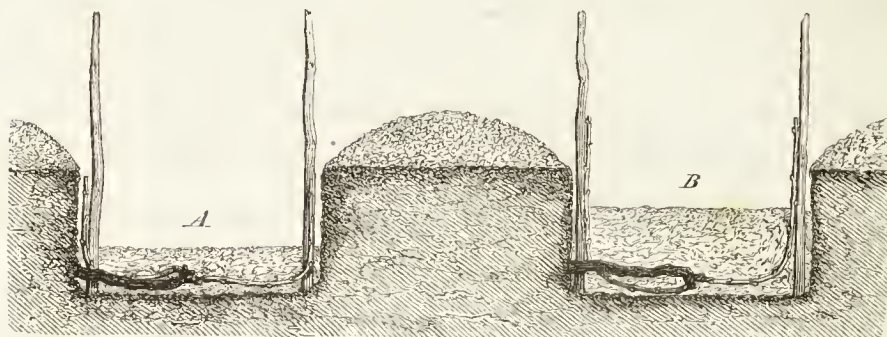
partout géminées par deux rangs et sur un billon élevé au-dessus d'un sentier. A Cosnes et à Saint-Goublin, les vignes sont presque toutes en lignes isolées et souvent à plat; partout elles sont établies sur une seule tête, ou membre, à deux coursons, cots ou crochets, à deux yeux sur le crochet inférieur et à trois yeux ou quatre yeux sur le crochet supérieur. Rarement on y voit trois ou quatre coursons, mais toujours les coursons se montrent sur un même membre et à divers étages.

Partout, en ces différentes localités, on entretient la vigne par le provignage en fosse et par abattage d'une ou de plusieurs souches, à mesure que les vides se forment dans les vignes plus ou moins vieilles. A Segoule et dans le canton de Saint-Benin-d'Azy, le provignage se fait tous les douze, quinze et vingt ans, selon les nécessités du sol ou du cépage (le gamay exige un provignage plus fréquent que les autres ceps), et ce provignage a lieu, pour toute la vigne ou par portions de la totalité, sur tous les ceps qui sont compris dans le même espace. C'est un provignage plus avantageux et mieux compris que celui qui se fait partiellement et par places vides ou épuisées. Le provignage de Segoule consiste à recoucher, dans des fosses parallèles de cinquante ou soixante centimètres, tous les ceps de la vigne et à en tirer deux ceps, rarement trois, par deux ou trois sarments, relevés de chaque côté des fossés et soutenus par un échalas. La première année on remplit seulement le tiers du fossé, la seconde année on remplit un second tiers, et ce n'est qu'à la troisième année que le sol est mis de niveau.

J'essaie d'indiquer ce provignage dans la figure 22. La travée *a* est remplie de première année, et la travée *b*, de

deuxième année; la figure 23 donne la taille des souches à niveau. Ce mode de provignage des vignes, en totalité, est

Fig. 22.



pratiqué dans beaucoup de très-bons vignobles. Les vignerons de Segoule sont très-laborieux, très-intelligents et

Fig. 23.



très-respectables dans leur vie de village; ils sont très-attachés à leurs pratiques, mais ils ont su les rendre bonnes par les soins détaillés, et suppléer, par le travail minutieux, à ce qu'elles ont d'incomplet ou de vicieux; ainsi ils ébourgeonnent un peu tard, cela est vrai, mais ils relèvent, lient et rognent avec un soin extrême.

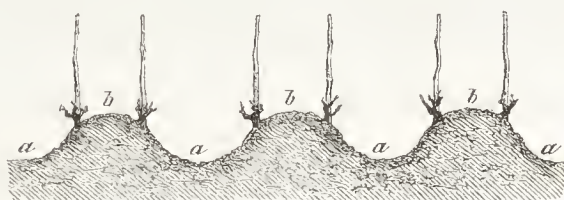
Dans tous les pays que je viens de nommer, les longs bois sont tout à fait bannis de la pratique. Il est vrai que

pour le gamay, qui domine ici, les longs bois ne valent rien, surtout sur vigne provignée. J'ai vu chez M. de Saint-Phalle, à Saint-Goublin, des vignes en gamay conduites à branches à bois et à branches à fruits; elles étaient couvertes de petites grappes, mal mûres et déjà dépouillées de leurs feuilles. Sur d'autres cépages, par exemple, le pineau, le cot rouge, le lyonnais (serine), M. Bonnabeau fait mettre quelques longs bois avec succès, mais tout à fait exceptionnellement.

A Cosne, les vignes sont sur un rang à plat, à quatre-vingts centimètres les rangs et les ceps à soixante centimètres dans la ligne, elles ne portent qu'un membre à deux coursons en moyenne, parfois à un, rarement à quatre. On ébourgeonne peu, on ne rogne que fin d'août.

A Tronsanges, les rangs sont à plat aussi; mais à la Charité, à Pougues, à Mazy, à Saint-Baudière, les vignes sont sur billons à deux rangs, à cinquante ou soixante-six centimètres entre deux rangs, avec un intervalle d'un mètre

Fig. 24.



entre les billons, intervalle qu'on appelle *raze*; figure 24 au 100^e. *a a a a* sont les razes, *b b b* les billons.

Mais partout le dressement et la taille présentent un type à peu près semblable. Voici par exemple deux ceps de Marzy et Saint-Baudière, figure 25, et deux souches croquées dans les vignes de la Charité, figure 26; on voit que les tailles sont semblables, mais les traitements sur les

pampres différent. Ainsi, à Marzy et à Saint-Baudière les vigneronns ébourgeonnent pour eux et non pour leurs pro-

Fig. 25.



Fig. 26.



priétaires. Ils relèvent et lient à la fleur, où ils mettent un premier lien; ils en mettent un second fin juillet et parfois un autre fin d'août. Ils ne rognent pas les pampres en juillet, tandis qu'à la Charité, où on n'ébourgeonne pas du tout, on relève, on lie et on rogne après la Saint-Jean, et une seconde fois à la fin de juillet; aussi l'aspect des vignes, en août, est-il fort différent. La figure 27 donne l'aspect des

Fig. 27.



Fig. 28.



vignes de Marzy et la figure 28 celui des vignes de la Charité à la fin d'août. L'épamprage de la Charité est bien supérieur à celui de Marzy, pour la conservation et la perfection du raisin de l'année, et surtout pour la perfection de l'aoûtage

des sarments et pour la vigueur et la fécondité des yeux de taille de l'année suivante; ce rognage, à la défloraison et à la formation du grain, est de première importance.

La plantation de la vigne se fait partout sur simple culture en fossé; soit en plant enraciné de deux ans, soit en boutures avec ou sans vieux bois, coudés d'un côté à l'autre du fossé dont les deux bords reçoivent chacun un rang. Partout on laisse deux yeux dehors. Au voisinage de Nevers on préfère le plant enraciné; à la Charité c'est la simple bouture, trempée dans l'eau pendant vingt à trente jours, qui est adoptée.

La première récolte, pouvant payer les frais de culture, se fait attendre quatre, cinq et parfois six ans.

Les échaldas, de un mètre trente-trois à un mètre quarante centimètres, sont mis, à la troisième année, à chaque cep assez fort pour porter fruit, et la vigne est toute garnie à la quatrième ou cinquième année.

On donne trois à quatre cultures à la terre. La première, du 1^{er} au 15 mai, est la piochaille ou la pioche; à la fleur on donne la binaille ou la bine, à la fin d'août on pratique la débinaille ou la contrebine. Après la vendange on fait la récuraille, en râclant les hâtes, razes ou sentiers. On néglige souvent la débinaille ou contrebine. A Saint-Benin-d'Azy on ne donne que trois façons, avant Noël, au courant de mai et après la moisson.

Les cépages les plus répandus autrefois étaient le grand noir, le pinet et le teinturier, en rouge; et en blanc, le pinet, le sauvignon et le meslier.

Aujourd'hui on trouve le véro, que je crois être la mondeuse, le véro coudé, le gamay rond ou lyonnaise, le gamay ovale ou jacquot, l'auvernat, que je crois être le

troyen ou le verd plant de la Meuse, le moreau, le moreau-allerand, le gros plant, le bourguignon ou feuille ronde, le lyonnais ou serine, la douce noire ou cot vert, pour les rouges. Parmi les blancs on trouve le blanc-fumé, le chasselas, le gros plant, le moreau blanc (got ou gouais), le dameret, le gamay blanc et le fromenté. C'est chez M. Bonnabeau, à Saint-Baudière, que j'ai trouvé les plus nombreux cépages et les vignes les plus soignées des environs de Nevers.

A la vendange, on foule généralement avant de mettre en cuve; on met deux ou quatre jours à remplir. Les uns foulent pendant la fermentation, la plupart laissent le vin se faire; à Marzy, on couvre les cuves avec un fond percé d'un trou couvert d'une feuille chargée de sable; mais le mode le plus général est la cuvaison à cuve ouverte, prolongée de deux à quatre semaines. On tire en vaisseaux vieux, on presse et on met à part les vins de presse; c'est ce qui se pratique partout où l'on attend la macération jusqu'à ce que les vins soient clairs et froids.

Excepté à Saint-Père et à Saint-Loup (canton de Cosne), où les vins sont bons, se gardent et se transportent, les vins de la Nièvre sont durs et vert, ils se gardent peu. On y vendange beaucoup trop tôt et on cuve beaucoup trop longtemps. J'ajoute ici que les cépages différents sont beaucoup trop nombreux, dans les mêmes vignes.

Si les vignes de la Nièvre se composaient exclusivement et séparément des cots verts et rouges, des pineaux et des petits gamays du Beaujolais en rouge, des mesliers, des sauvignons et des pineaux blancs, elles donneraient de très-bons vins, pourvu que les vendanges fussent faites en pleine maturité.

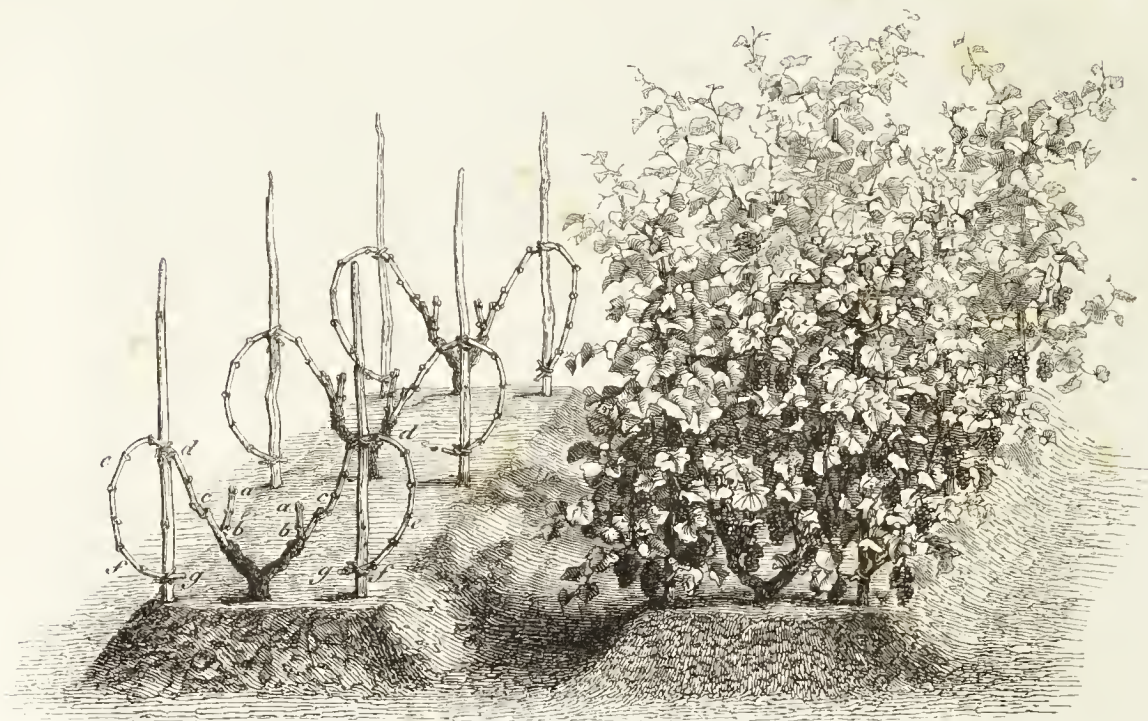
J'ai réuni les cultures similaires dans ce que je viens d'exposer, il me reste à parler des deux cultures originales du département, celle de Riousse et celle, beaucoup plus étendue, de Pouilly-sur-Loire.

Toutes les souches des vignes de Riousse sont plantées en lignes, sur le milieu d'un billon, distantes de un mètre soixante-six centimètres. Les souches sont à cinquante centimètres les unes des autres, dans la ligne, dressées, chacune, à deux courgées latérales, appelées *Chièvres* dans le pays, et à deux coursons de retour, chacun à deux ou trois yeux; les courgées comptent de neuf à quinze yeux; elles sont étendues et recourbées, à l'opposé l'une de l'autre, dans un même plan perpendiculaire à l'axe du billon, ou, plus simplement, transversalement au billon; elles sont recourbées l'extrémité libre en bas, de façon à former deux courbes, l'une supérieure, s'élevant du cep pour s'attacher à un échalas, puis s'abaissant pour former une seconde courbe inférieure terminale, également fixée à l'échalas par un lien d'osier: chaque courgée a son échalas planté sur la crête latérale du billon. J'essaye de reproduire toutes ces dispositions dans la figure 29; *a b* sont les deux coursons de retour, *c d e f g h* sont les deux courgées ou chièvres, qui sont remplacées tous les ans, soit par le plus beau sarment venu sur *a b*, soit par un des sarments poussés sur la chièvre entre *c* et *d*.

Cette conduite de la vigne est évidemment un perfectionnement de celle des vignobles qui environnent Clermont-Ferrand. Il suffit de retrancher, par la pensée, un des deux membres de la souche de Riousse pour avoir exactement la taille et le dressement des ceps du Puy-de-Dôme, moins les deux grands échalas, qui sont avantageusement

remplacés ici par un seul échelas plus court, pour chaque coutet et pour chaque arquet. Mais ce n'est pas là la seule

Fig. 29.



supériorité. Le coutet et l'arquet doubles donnent plus de vigueur et de longévité à la souche. Les vignes du Puy-de-Dôme sont conduites avec beaucoup d'intelligence, mais celles-ci sont encore mieux combinées pour la bonne économie et pour la bonne production. J'ai vu beaucoup de vignes de Rioussé chargées à quatre-vingts et à cent vingt hectolitres à l'hectare.

Il n'est pas étonnant que cette méthode ressemble à celle de l'Auvergne, car Rioussé est un village fondé, ou du moins habité, par une colonie du Puy-de-Dôme, et, comme leurs auteurs, les membres de cette colonie sont d'une activité et d'une ardeur incroyables au travail. M. Joseph Ridan, bon propriétaire du pays, en est un des types; c'est dans ses vignes très-soignées et où il m'a donné, avec

nombre d'autres viticulteurs, les renseignements les plus détaillés, que j'ai pris les croquis de la gravure 29.

On ébourgeonne trop tard à Rioussé, à la Saint-Jean, tandis que l'ébourgeonnage devrait se faire avant le 20 mai; en revanche les vigneronns outillent, c'est-à-dire qu'ils pincent ou éciment, vers la même époque, tous les bourgeons des chièvres, excepté les deux ou trois plus près de la souche. Ils relèvent et ils attachent, mais ils ont le tort de ne pas rogner au-dessus des échaldas en juillet. Enfin ils se livrent à une pratique qui doit faire le plus grand mal à leur production. Ils déchaussent, en mars et avril, en pratiquant un véritable fossé autour des souches, au milieu de leur billon; non-seulement ils stérilisent en partie leurs vignes par cette pratique, mais encore ils amaigrissent les ceps et en font périr quelques-uns. C'est dans ce fossé que, tous les deux ou trois ans, ils fument la vigne et ils recouvrent le fumier à la seconde façon, en mai, qui consiste à rechausser ou à remplir le fossé. On fait souvent un binage et un rendossage, avant ou après la moisson. La culture d'hiver, qui consiste à curer les sentiers et à rejeter les terres sur les billons, est excellente, et se donne après la vendange.

Leurs cépages principaux sont la lyonnaise ou gamay, le petit noir ou pineau et le teinturier.

Le défaut de rognage et d'aérage sous les pampres développe la maladie de l'oïdium avec une grande énergie, sur certains points des vignes de Rioussé, là surtout où elles sont le plus vigoureuses. On voit aussi l'oïdium sévir dans certaines parties vignobles des environs de Nevers, par la même raison; avec des vignes bien épamprées, bien relevées et attachées, le climat de la Nièvre ne doit pas permettre le développement grave de l'oïdium.

Malgré ces imperfections, ainsi que celles du mode de plantation, coudée et trop profonde, la conduite des vignes de Riousse doit fixer l'attention des viticulteurs de la Nièvre : pour les cots, les bourguignons, les teinturiers, les mesliers et les pineaux, c'est sans contredit la meilleure. Il n'en est pas de même pour les gamays, les véros, les chasselas, qui se trouveront toujours mieux de la taille et de la conduite des vignes de Pouilly ou du moins du principe qui les domine, c'est-à-dire la multiplicité des bras tirés d'une même souche, chaque bras représentant un cep taillé à deux ou trois coursons.

Le vignoble de Pouilly-sur-Loire est le plus étendu et le plus important de la Nièvre; sa réputation pour la production des vins blancs, non de grande mais d'assez bonne qualité, est surtout fondée sur la régularité et l'ancienneté d'une production constante et abondante; et cette production constante et abondante repose principalement sur le dressement de la tige de la vigne et sur le riche développement que les viticulteurs de Pouilly lui accordent.

Fig. 30.



Pour faire bien comprendre la différence de la disposi-

tion de la souche de Pouilly, je reproduirai, figure 30, une souche de la Charité, analogue du reste à celles de Marzy, Querty, Saint-Goublin, Saint-Benin d'Azy, etc.; cette souche est complète dans son seul et unique bras ou membre *ab*. Eh bien, la souche de Pouilly est composée de trois, de quatre, de cinq, et jusqu'à sept bras ou membres pareils, ayant chacun leur échalas comme le montre la figure 30.

Au premier coup-d'œil, on comprend que l'arbrisseau représenté par la figure 31 a bien plus de vitalité que

Fig. 31.



celui représenté par la figure 30; à plus forte raison celui de la figure 32; à plus forte raison celui de la figure 33.

En effet la souche trente-trois vivra plus longtemps, donnera plus de bois et plus de raisin, que la figure 32; la figure 32, plus que la figure 31, et la figure 31 plus que la figure 30.

Je ne dirais là qu'une naïveté sans valeur, si j'affirmais que dix mille souches comme celles des figures 31, 32 et 33 seraient plus fertiles que dix mille souches comme celle de la figure 30, puisqu'il y aurait trois fois, quatre

fois et six fois plus de bras et d'yeux dans un cas que dans l'autre; mais j'entends dire que dix mille bras semblables

Fig. 32.



à la souche trente, associés par trois, par quatre et par six, dans un même espace de terrain, donneront d'autant plus

Fig. 33.



de raisin et de bois, et vivront d'autant plus longtemps, que chaque tige sera plus armée de bras; c'est ce que vingt

vignobles ont déjà prouvé; c'est ce que la viticulture en cuveau de la Moselle a mis hors de doute; mais la démonstration de cette vérité, fournie par Pouilly, est certainement une des plus curieuses et des plus complètes: et je vais, dans l'intérêt de la science et de la pratique viticoles, étudier la culture de Pouilly dans tous ses détails.

Ce n'est point par les frais de plantation première et par de puissantes préparations du sol, ni par des défoncements soignés et profonds que les vigneron de Pouilly préparent la vigueur et la fécondité de leurs vignes: ils plantent sur chaume et, de préférence, sur vieux sainfoin qui n'est pas même préalablement labouré; mais s'il y a culture préalable, ce n'est jamais qu'un simple labour et un simple défrichement. En effet, sur un sol perméable, la vigne n'a pas plus besoin de défoncement que toutes les essences forestières, qu'elle dépasse en puissance et en rusticité radicales.

Dans un trou de quarante centimètres cubes, les vigneron de Pouilly, après avoir rempli un peu le fond par dix centimètres de terre fine du sus-sol, placent un simple sarment au fond (ils préfèrent le sarment sans vieuxbois et sans racines); ils en coudent l'extrémité inférieure en mettant le pied dessus, puis ils font descendre d'abord la meilleure terre, qu'ils tassent vigoureusement, et ils achèvent de remplir la fosse, toujours en tassant, car ils ont remarqué que plus la terre était tassée, dessus la bouture et autour, plus la végétation était vigoureuse; ce qui est vrai dans le plus grand nombre de cas. Avant de la planter, ils enlèvent l'épiderme entre trois nœuds, les plus bas, de la bouture; cet écorcement assure une bonne et prompte reprise dans la presque totalité des plants, tandis qu'il en

manque le tiers ou la moitié si l'écorcement n'a pas lieu ; mais il n'est pas encore démontré que la multitude des petites racines, venues le long des mérithalles écorcés, ne constituent pas un cep plus mauvais que les racines sorties en couronne autour des nœuds seulement, ce qui arrive quand l'épiderme n'est point enlevé.

A la première taille on rabat sur le sarment le plus bas, que l'on rogne à deux yeux ; mais, à partir de cette première taille, on laisse autant de cornes, ou bras, qu'il y a de sarments bien placés et assez forts : ordinairement quatre membres sont installés à la quatrième année.

Dans les vignes de grands propriétaires et de propriétaires faisant faire leurs vignes, le maximum des bras est de quatre. On s'oppose à ce que le vigneron en laisse plus, et le vigneron ne demande pas mieux, parce que son ouvrage à façon et à prix fixe est diminué d'autant.

Mais, dans ses propres vignes, le vigneron met, sur chaque souche, de cinq à sept bras, ce qui porte la moyenne à six ; tandis que dans les vignes à façon la moyenne est à peine de trois bras par souche ; aussi la moyenne récolte de ces dernières vignes est-elle de trente à quarante hectolitres à l'hectare, au plus, tandis que la moyenne récolte des premières est de soixante à quatre-vingts hectolitres au moins.

Dans les vignes bourgeoises, la distance des ceps était autrefois et est encore de un mètre, tandis que dans les vignes des bons vignerons elle est, aujourd'hui, de un mètre trente-trois centimètres, c'est-à-dire qu'en augmentant le nombre des bras, les vignerons ont parfaitement compris qu'il fallait diminuer le nombre des souches proportionnellement ; ainsi un terrain qui peut nourrir quarante mille ceps à l'hectare, comme celui de la figure 30, n'en devra

porter que six à sept mille comme la figure 33 et dix à douze mille comme la figure 32. C'est précisément là la différence qu'on observe, dans la Moselle, entre la viticulture ordinaire, à quarante mille ceps à l'hectare, et la viticulture en cuveau à cinq ou six mille ceps, à sept ou huit bras, semblables à chaque cep des vignes ordinaires.

La culture en ceps à un bras de la figure 30 est toujours fondée sur l'idée fausse qu'on charge et qu'on fatigue la vigne en lui laissant développer sa tige; on la fortifie au contraire en proportion de la tige qu'on lui laisse, comme on fortifie tous les arbres fruitiers en proportion de la tige qu'on leur permet de prendre; un cerisier, un poirier, un prunier, un noyer, etc. à une seule branche, est plus faible qu'à deux branches, à trois et à quatre; il est plus faible et d'une vie plus chétive aussi, à mesure que la branche laissée est moins chargée de rameaux et de rameaux plus courts: on croit encore soulager la vigne en lui coupant la tête, dans la plupart des vignobles de France; c'est ce qui fait que, sur une souche à un seul bras, beaucoup de vignobles ne laissent qu'un seul sarment, à cinq ou à quinze yeux, dans les pays à hastes ou à longs bois quelconques, à Libourne ou à Bergerac par exemple, et que, dans les pays à coursons, on n'en laissera qu'un à quatre, à trois, à deux et même à un seul œil; de façon, par exemple, à engendrer des souches pareilles à celles des figures 34 et 35. Ce sont là des végétaux monstrueux et sans tête, à peine viables; tout le monde le comprendra. Les vigneron de Pouilly sont donc dans une excellente voie.

Toutefois il importe ici de faire une remarque des plus importantes: il est des terrains sur lesquels les arbres et arbrisseaux ne peuvent atteindre la même grandeur et la

même étendue d'arborescence que sur d'autres terrains meilleurs, les arbres et arbrisseaux y étant même aban-

Fig. 34.

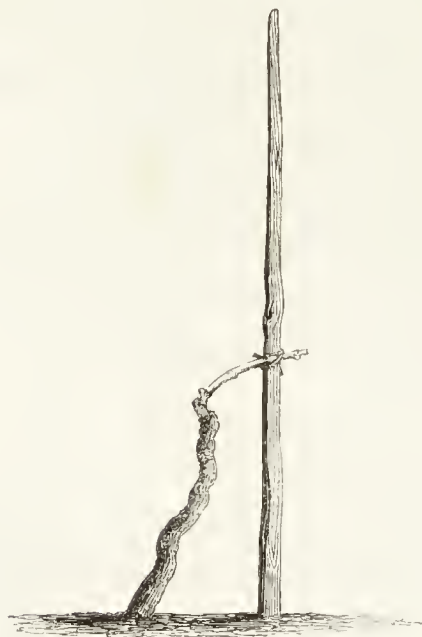


Fig. 35.



onnés à leurs forces et à leur développement naturels. C'est ainsi que, sur certains terrains, les poiriers, les noyers atteindront des proportions gigantesques, tandis que sur d'autres ils resteront petits, maigres et rabougris; mais là où ils restent petits et maigres, à plein vent, seraient-ils beaux à l'état de cordons, de quenouilles, de contrespallier, c'est-à-dire à l'état nain? Eh bien, non. On verra encore d'assez forts pleins vents, là où le petit cordon, le gobelet, la quenouille, etc. sont impossibles; c'est-à-dire qu'il faut de meilleurs terrains pour maintenir la vie dans des arbres nains, tourmentés par l'art, que pour les arbres jouissant de la plénitude de leur liberté.

La taille naine aura toujours pour effet de diminuer les forces naturelles; mais elle n'en devra pas, pour cela, subir moins l'influence des sols; c'est-à-dire que, si un cep de vigne étendu en treilles pouvait, dans un terrain, couvrir

dix mètres superficiels de sa végétation, chaque souche pourrait à l'état nain être plus richement chargée dans ce même lieu que dans un terrain où le cep, développé naturellement, ne pourrait couvrir que quatre mètres, que deux mètres, qu'un mètre; il faut nécessairement que la taille soit d'autant plus généreuse que le terrain est meilleur, que le cépage est plus puissant dans sa végétation et que le climat est plus favorable. Mais partout ressortira cette vérité que, plus le cep taillé s'approchera de l'arborescence naturelle qu'il aurait pu prendre, plus il sera fertile, vigoureux et durable; que plus il sera restreint et tenu loin de ses limites d'arborescence, plus il sera stérile, faible et de courte existence.

La souche de Pouilly reste de franc pied. On remplace les souches mortes par une sauterelle ou sarment emprunté à une souche voisine, couché sous terre, sa pointe sortant là où le cep fait défaut; mais on renonce avec raison à ce procédé et l'on commence à remplacer par du plant enraciné. Tout sarment recouché et relevé hors de terre par sa pointe enlève une somme de sève ascendante énorme au membre auquel il tient et même aux sarments qui surmontent les autres membres; il semble que les chevelus, qui se forment tout le long de la partie enfouie de la sauterelle, ajoutent encore à sa puissance d'absorption de la sève maternelle; car si le sarment était sur terre, et ne conservait que ses trois yeux extrêmes, il n'épuiserait point la souche. C'est ce qui s'observe dans la Haute-Marne, où l'on emploie fréquemment le long bois auquel on ne laisse que les deux ou trois yeux vers son extrémité. Ce long bois ne fatigue pas plus la souche qu'un courson à deux ou trois yeux; tandis que la sauterelle, à deux ou trois yeux hors de terre seu-

lement, amaigrit toujours la souche et parfois la fait périr. Les racicules développées le long du sarment recouché ont donc une influence fâcheuse pour le cep principal.

Lorsqu'on provigne, en abattant une souche tout entière au fond d'une fosse, et en faisant sortir hors de terre l'extrémité de deux, trois ou quatre sarments qui y sont attachés, il y a équilibre dans tous les sarments; et, si le provignage a été bien fait, la végétation est égale dans tous les ceps qui en résultent; mais ces ceps sont-ils aussi vigoureux, aussi fertiles et aussi durables que les membres extérieurs d'une souche de franc pied? non, mille fois non. Parce que les chevelus, qui se développent le long des sarments, affaiblissent d'autant les racines de la racine mère, sans pouvoir atteindre leur puissance ni leurs proportions. Mais je traiterai plus loin la question du provignage dans toutes ses nuances, et l'on verra que les tiges ou membres de la vigne sur terre valent mieux que les tiges ou membres sous terre, précisément parce que les premières ne sont pas affectées des chevelus qui entourent forcément les tiges souterraines.

Les autres façons de la vigne, à Pouilly, n'ont rien de plus remarquable que celles des autres pays, si ce n'est qu'on y cultive à plat et que les palissages des membres ne se font point en ligne. Le courson inférieur est à deux yeux et s'appelle la *retraite*. Il y a parfois deux retraites et le courson supérieur s'appelle la *verge*, bien que ce ne soit pas une verge. On attache chaque membre à un échalas, avec un osier, aussitôt après la taille; on n'ébourgeonne pas; on relève à la fleur et on attache les pampres à l'échalas avec un, deux et même trois liens de paille en une fois, mais on n'y revient plus; on ne pince pas, on

rogne très-irrégulièrement, depuis le 10 juillet jusqu'à la fin d'août. Quelques-uns ne rognent pas du tout; aussi voit-on des parties de vignes très-malades.

Les façons de pioche, données à la vigne, sont le sombrage en avril, le binage fin de mai, le débinage avant la vendange et une culture d'hiver.

Ce sont les raisins blancs qui sont le plus cultivés à Pouilly, et les deux cépages principaux sont les chasselas verts, gris et jaunes, et les blancs fumés ou sauvignons. Depuis l'établissement des chemins de fer, les chasselas sont achetés sur place par les marchands de Paris, vendangés, emballés et payés par eux 15 à 20 centimes le kilogramme à tout prendre; le propriétaire n'a qu'à faire peser¹. Il s'en vend ainsi pour des sommes considérables. Le reste sert à faire des vins blancs, principale production aujourd'hui comme autrefois. Ces vins blancs ont du corps, du spiritueux et un bon goût; ils conservent assez longtemps leur douceur, dans certaines années.

Il se fait aussi des vins rouges à Pouilly avec le grand noir, le pinet jacquot, le cot vert, le véro, le gascon, le carbenet et le meunier, très-peu avec le lyonnais. Ces vins sont cuvés très-longtemps, avec ou sans foulage à la cuve. Comme dans le reste du département, ils sont tirés clairs et froids et mis en vaisseaux vieux, tandis que les vins blancs sont en vaisseaux neufs.

Le seul fait remarquable, relativement aux cépages rouges, c'est qu'entre les mains des bons viticulteurs et cultivés comme les raisins blancs, à la mode de Pouilly, leur production moyenne est aussi considérable que celle des cépages blancs.

¹ Ceci se passait en 1864. Les prix ont bien baissé depuis.

Toutes les vignes se font à façon ou directement par les vigneronns propriétaires. Indépendamment d'un travail plus soigné et plus énergique dans leurs propres vignes, ces derniers paraissent mieux comprendre les besoins de la vigne et les sacrifices que mérite et que paye sa haute production. C'est ainsi qu'ils payeront 30 francs le lot de fumier que le grand propriétaire marchande à 15 francs. Chaque vigneron a pourtant deux vaches, ce qui ne l'empêche pas de comprendre que le prix de l'engrais acheté est largement remboursé. C'est aussi par la même raison qu'il se fait aider dans ses cultures, en payant, 2 francs l'hiver et 2 fr. 50 cent. l'été, des journées que le grand propriétaire ne consent à payer que 1 fr. 50 cent. à 2 francs; une assez grande tension paraît exister ici entre le vigneron et le propriétaire, et une rivalité jalouse entre la grande et la petite propriété.

J'ai été parfaitement accueilli à Pouilly, à la Charité, à Cosne par les autorités et les viticulteurs; à Riousse par les propriétaires vigneronns qui m'ont fait visiter leurs vignes, goûter leurs vins, et m'ont donné les renseignements les plus clairs et les plus détaillés. M. Conraud m'a fait visiter des vignes à Marzy et M. Bonnabeau m'a conduit à son charmant domaine de Saint-Baudière, où il possède huit hectares de vignes, en coteau au midi, plantées de cépages de choix, variés et parfaitement soignés.

M. Pinet, vice-président de la Société d'agriculture de la Nièvre, m'a reçu à Cuerty, où il avait réuni ses vigneronns et ceux des environs. M. Pinet et son fils apportent dans l'agriculture, autant que dans la viticulture, les soins les plus éclairés, soins qui s'étendent aux ouvriers ruraux qu'ils emploient, qu'ils logent, et auxquels ils donnent à loyer

des terres à d'excellentes conditions, tout en leur payant les vignes à de bons prix de façons.

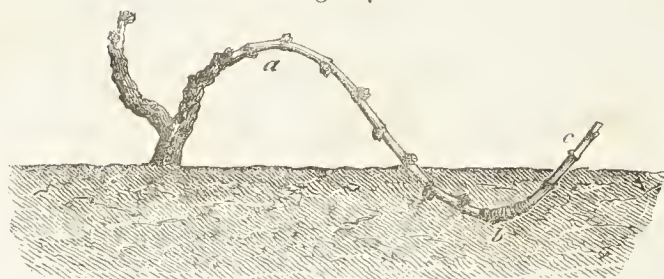
Chez M. le marquis de Saint-Phalle, à Saint-Goublin, j'ai vu des pépinières de vignes admirablement réussies; des semis de vignes, selon la méthode de M. Hudelot, très-bien pris, semés en raies et en lignes : d'autres, semés pour ainsi dire à la volée, absolument manqués; des vignes palissées en trois fils de fer et d'autres à branches à bois et à fruits; de jeunes plantations bien conduites et de beaux et vastes terrains à vignes que M. de Saint-Phalle se propose de planter cette année; des vignes à la méthode du pays parfaitement entretenues et enfin une assez grande étendue de vignes greffées. La greffe est faite au mois de mai, couchée sous terre en forme de sauterelle. Toutes les greffes étaient réussies et très-vigoureuses. Ce genre de greffe est très-employé et pratiqué avec beaucoup de succès. J'ai pu l'observer chez M. Pinet, chez M. Bonnabeau et chez M. Conraud.

Ce procédé, très-simple et bien connu d'ailleurs, consiste à stratifier d'abord les sarments qui doivent fournir les greffes; puis, à la fin d'avril ou au commencement de mai, lorsque les souches qu'on veut greffer, et surtout le long sarment qui doit recevoir la greffe, ont commencé à végéter, on déterre les sarments stratifiés, on les taille à une extrémité en double biseau allongé (fig. 36 *ab*). On a fendu l'extrémité libre du sarment destiné à recevoir la greffe et taillé intérieurement chaque partie de la fente également en biseau *cde*, *d'e'*, pour recevoir, en pincette, la partie conique de *ba*; lorsque *ba* est bien ajusté, écorce contre écorce, avec *de d'e'*, on entoure le



tout d'un fil de laine; puis on abaisse le sarment, ainsi relié par son milieu *abc*, figure 37, dans une petite fosse ou

Fig. 37.



provin et on le recouvre de terre, de façon que la greffe *b* occupe le fond de la petite fosse, et que l'extrémité *c* de la greffe ressorte avec deux yeux dehors. Cette greffe est facile, rapide et, en deux ans, elle se met à fruit. Il est vrai qu'en faisant, avec les sarments de greffe, des boutures bien soignées, on réussirait aussi bien et aussi vite, et l'on aurait alors un cep de franc pied, bien préférable au cep provenant de la greffe.

Aussi je n'admets la greffe que pour le cas où il s'agirait d'obtenir, sur des cépages végétant parfaitement dans un terrain donné, d'autres cépages qui y réussiraient moins bien ou même qui refuseraient d'y végéter; c'est là une bien précieuse ressource : mais c'est selon moi le principal, sinon le seul bon emploi de la greffe pour la vigne. J'ai vu cette pratique appliquée dans la Haute-Marne et dans l'Yonne, malheureusement pour mettre du gamay sur du pineau et du romain ou César également sur du pineau, qui vient sur des coteaux et dans des terrains arides, où les cépages gourmands et paresseux refusent de pousser; c'est le noble pineau qui se charge ainsi de tirer l'eau de leur cuisine.

A Saint-Benin, M. le comte Benoît d'Azy m'a conduit

lui-même au milieu des vignes et des excellents vigneronns de Ségoul, dont il m'a obtenu tous les bons renseignements; il m'a fait jeter un coup d'œil rapide sur ses propres vignes et m'a honoré de la plus gracieuse hospitalité.

C'est à M. le marquis de Saint-Phalle que je dois d'avoir été mis en rapport avec toutes les personnes qui m'ont accueilli et édifié dans les arrondissements de Cosne et de Nevers, les seuls que j'ai pu étudier, tout en m'accueillant lui-même et me renseignant avec une bienveillance infinie et en mettant à ma disposition sa grande expérience et son autorité; je ne saurais lui en dire assez toute ma gratitude.

Dans une grande conférence de la Société d'agriculture, convoquée par ses soins et tenue sous sa présidence, à la préfecture, j'ai pu compléter mes études et recevoir, des personnes les plus expérimentées et les plus compétentes, des communications que j'ai tâché de mettre à profit.

Je dois aussi mes remerciements à M. Desages, maire de Cosne, à M. Cordier-Place, maire de Pouilly, et à M. Bonnet, maire de la Charité, qui m'ont prêté le concours le plus bienveillant.



DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE.

Le département de Saône-et-Loire joue un des premiers rôles dans la viticulture et dans l'œnologie françaises; non par l'étendue de ses vignes, car leur superficie totale ne le place qu'au vingtième rang de nos départements vignobles, classés par ordre d'importance superficielle; non par les qualités originales et suprêmes des produits qui distinguent la Côte-d'Or, le Médoc, l'Hermitage, les Côtes-Rôties, le Sauterne, les côtes de Reims et de la Marne, etc. mais parce qu'il offre les meilleurs types des vins ordinaires de table, depuis les plus grands jusqu'aux plus modestes en rouge et en blanc, toujours identiques à eux-mêmes, toujours agréables, toujours sains et s'associant merveilleusement à une bonne et bienfaisante alimentation.

Réunissant les plus fins crus du Beaujolais aux solides et excellents vins du Mâconnais et de la côte chalonaise, le département de Saône-et-Loire présente, à la consommation élevée et moyenne, un aliment généreux et constant dans toutes nuances; aliment d'autant plus précieux pour les familles, qu'il n'aspire à aucun des prix extraordinaires des vins exceptionnels; car j'ai lieu de penser que, depuis les torins et les mercurey jusqu'aux saint-léger et aux verdun, tous les vins nouveaux du Mâconnais et de la côte

châlonnaise, pris sur place et nus, au décuage, seraient vendus entre 57 et 170 francs la pièce de deux cent vingt-huit litres, c'est-à-dire de 25 à 75 centimes le litre.

Dans de pareilles conditions, il n'est pas étonnant que la ville de Mâcon soit devenue un centre puissant du commerce des vins, et moins étonnant encore que les vins qui s'y réunissent aient joui depuis des siècles d'une grande faveur et d'une solide réputation.

Le département de Saône-et-Loire ne compte que trente-six mille hectares de vignes, environ, sur sa superficie totale, qui est de huit cent cinquante-six mille hectares; la vigne occupe donc seulement la vingt-troisième partie de sa surface.

La production moyenne, établie sur mes enquêtes à Tournus, Chardonnay, Nancelles, Mâcon, Pouilly, Vinzelles, la Chapelle-Guinchey, Thorins, Châlon-sur-Saône, Verdun, Givry, Mercurey, Rully, Saint-Léger, Chagny, la Loyère et Demigny, s'élève un peu au-dessus de trente-six hectolitres à l'hectare. La moyenne des prix, recueillie aux mêmes lieux, fixe le prix de l'hectolitre à 28 francs à peu près, à 64 francs la pièce de deux cent vingt-huit litres.

Chaque hectare donne donc un revenu brut de 1,000 fr. en nombre rond; et les trente-six mille hectares produisent une valeur de 36 millions de francs, plus du quart du revenu total agricole, sur la vingt-troisième partie du sol.

Ces 36 millions représentent le budget annuel de trente-six mille familles moyennes de quatre personnes, ou de cent quarante-quatre mille habitants, plus du quart de la population du département, qui est d'environ cinq cent cinquante mille individus.

Dans ce même département, cent trente mille hectares

des terres cultivées en froment, d'un produit moyen de quatorze hectolitres de grains à 15 francs, et de dix-sept quintaux de paille à 4 francs, ne donnent qu'un produit égal à celui des trente-six mille hectares de vignes.

En faisant ce rapprochement, dont le contraste est beaucoup plus grand pour les soixante-quatorze mille hectares de seigle, pour les cinq mille hectares d'orge, pour les vingt-deux mille hectares d'avoine, pour les vingt-et-un mille hectares de maïs, pour les quinze mille hectares de sarrazin, pour les vingt-six mille hectares de pommes de terre et pour les cent quarante-deux mille hectares de prairies artificielles et naturelles du département, je n'entends pas conseiller de substituer la vigne aux céréales, aux racines, aux prairies, ni dans Saône-et-Loire, ni ailleurs; mais je tiens à montrer que la vigne, dans sa petite étendue, produit plus de richesse et entretient plus de population qu'aucune autre culture, et qu'à ce titre elle mérite autant d'études, autant d'enseignements, autant d'encouragements, autant d'honneurs qu'aucune autre de ces cultures, partout où elle est cultivée ou peut être cultivée, avec les céréales, les racines, les légumes, les fourrages et les fruits.

On semble craindre que la lumière faite sur la vigne, que les enseignements de ses meilleures pratiques, que les encouragements et les honneurs qui seraient accordés à ses progrès, n'étendent ses cultures au-delà de toute raison, de tout intérêt même des propriétaires et des vigneron. Mais exprime-t-on les mêmes craintes pour les autres cultures? pourtant elles ont à redouter les mêmes inconvénients. Voudrait-on arrêter l'essor de la viticulture en maintenant l'ignorance des bonnes pratiques et en affectant de

ne lui reconnaitre aucun de ses mérites, aucun de ses bienfaits économiques et sociaux? On proclame, partout et pour tout, la nécessité des enseignements publics, des encouragements publics et des honneurs publics; on affirme, partout et pour tout, que la liberté et l'égalité suffisent à régler les rapports de la production et de la consommation; si cette opinion est vraie et sincère, il ne faut pas, au moins, que ceux-là mêmes qui la proclament le plus haut n'en admettent l'application que pour certaines branches de l'agriculture de leur choix et de leur prédilection.

Si l'on doit enseigner comment on peut obtenir trente ou quarante hectolitres de blé par hectare, cent et deux cents hectolitres de pommes de terre, soixante et quatre-vingt mille kilogrammes de betteraves, quarante et quatre-vingts quintaux métriques de fourrages; si l'on doit enseigner quelles espèces de moutons, de porcs, de vaches il convient d'élever; si l'on doit enseigner quels assolements, quels roulements, quelles proportions de céréales, racines, fourrages, bétail, il convient d'adopter pour produire le plus et le mieux possible le pain et la viande, dans la petite comme dans la grande culture; on doit enseigner comment on peut obtenir quarante et soixante hectolitres de vin à l'hectare, quels sont les cépages qu'il convient de choisir et quelle proportion de vigne peut et doit entrer dans le roulement le mieux établi de la grande et de la petite culture.

Si l'on doit encourager et récompenser ceux qui produiront relativement le plus de blé, le plus de fourrages, le plus de bétail, on doit encourager et récompenser celui qui produira relativement le plus de vin.

Si l'on doit honorer celui qui créera les produits les

meilleurs et les plus avantageux pour la richesse privée et publique, et pour le bien-être et l'augmentation des populations (par des procédés imitables et à la portée de tout le monde, bien entendu), on doit honorer celui qui créera les vins les meilleurs et les plus avantageux pour la richesse privée et publique, et pour le bien-être et l'augmentation des populations, dans autant de circonscriptions et dans les proportions de l'importance réelle, c'est-à-dire de la valeur respective des productions locales du pain, de la viande et du vin. Les légumes et les fruits, c'est-à-dire l'horticulture et l'arboriculture, quoique à un rang moins important de l'alimentation publique, devraient aussi, dans leur proportion, faire partie des enseignements, des encouragements et des honneurs publics et officiels accordés à l'agriculture.

S'il n'en est pas ainsi, l'égalité devant les institutions agricoles n'existe pas. Quant à la liberté, c'est elle qui règlera les rapports et corrigera les excès de la production du vin, relativement à sa consommation, comme elle doit seule le faire pour le pain et pour la viande.

Personne n'a le pouvoir ni le droit d'empêcher d'étendre ou de restreindre telle ou telle culture; l'opinion et l'intérêt individuels sont les meilleurs et les seuls juges de l'usage de la propriété, et je suis profondément convaincu que la lumière et la considération étendues à la viticulture française, comme aux autres branches de notre agriculture, produiront les résultats les plus heureux et les plus féconds pour ces dernières, qu'elles élèveront au plus haut degré de prospérité par les bras, les bouches et l'argent de la vigne.

Je l'ai dit cent fois, et je ne me lasserai pas de le répéter, la vigne est notre arbrisseau industriel et providentiel par

excellence; c'est notre cotonnier, notre canne à sucre, notre arbre à thé, notre caféier; son produit est notre meilleur fortifiant, notre principal objet de transport et d'échange. Il faut éclairer sa production de tant de lumière, que nos vins soient vus, reconnus et demandés de toutes les parties de la terre.

Mâcon est un de nos comptoirs vignobles les plus riches et les plus justement renommés; Saône-et-Loire est un modèle de production de bons vins ordinaires à prix moyen très-compatible avec une consommation courante, très-étendue et régulière. D'où viennent ces avantages? est-ce du climat, est-ce du sol, est-ce du choix des cépages, est-ce de la bonne culture traditionnelle, est-ce de la vinification? c'est ce que je vais successivement et rapidement étudier.

Le climat de l'arrondissement de Mâcon, dans sa partie orientale, bornée par la Saône et abritée à l'ouest par des chaînes de montagnes courant sud-nord à la suite de celles du Beaujolais, est des plus favorables à la viticulture. Aussi est-ce dans cette zone comprenant les cantons de la Chapelle-Guinchey, de Mâcon, de Saint-Sorlin, de Lugny et de Tournus, que se sont installés les plus riches, les plus beaux et les plus fins vignobles du Mâconnais, y occupant une étendue de près de douze mille hectares, sur seize mille que contient l'arrondissement. Au bas des coteaux, et à mesure qu'on approché des bords de la Saône, les gelées de printemps et la coulure causée par les brumes deviennent fort redoutables; aussi a-t-on souvent recours à la culture de la vigne en hautins, pour conjurer ces fléaux, dans les parties les plus basses ou sur les plateaux trop découverts. Des sites et des abris excellents, mais plus limités, se montrent encore dans la vallée de la Grosne et

de ses affluents, depuis Matour jusqu'à Saint-Gengoux par Cluny. Dans l'arrondissement de Châlon-sur-Saône, à Buxy, Givry, Mercurey, Touche et Chagny, etc. les vignes en coteaux ont également moins à redouter les gelées de printemps et les brumes à coulure que les vignes des rampes inférieures et des plaines de Châlon et de Verdun, toutes constituées par des alluvions modernes et les alluvions anciens de la Bresse. C'est à la froidure et à l'humidité de ces alluvions que l'arrondissement de Louhans doit de ne posséder que deux à trois cents hectares de vignes. C'est aussi à cette même fraîcheur des argiles du calcaire à gryphées arquées et des grès infraliasiques, si propres aux prairies, que le Charollais a dû la nécessité de reléguer ses quatre mille hectares de vignes sur ses relèvements oolithiques et granitiques. Les altitudes de l'arrondissement d'Autun et ses terrains de transition, porphyriques et granitiques, ont également restreint ses cultures de vignes à quatre mille hectares, dont la plus grande partie est sur la rive droite de la Dheune. Dans le canton de *Couches* (arrondissement d'Autun), limitrophe aux cantons de Givry et de Chagny (arrondissement de Châlon-sur-Saône), les vignes occupent les calcaires oolithiques inférieurs, les calcaires à gryphées arquées et les marnes irisées. Je n'ai d'ailleurs pas eu le temps de me rendre à Autun ni à Charolles, ayant voulu étudier avec plus de soin les deux grands arrondissements vignobles de Saône-et-Loire, Mâcon et Châlon-sur-Saône.

Le climat, quoique très-favorable à la production des bons fruits et des bons vins, par la situation du département de Saône-et-Loire entre le 46^e et le 47^e degré de latitude, se trouve singulièrement modifié par la nature

des terrains, par les altitudes, et par les sites, et n'explique pas suffisamment la bonté constante et les qualités soutenues des vins.

Les terrains granitiques et porphyriques de Romanèche, Torins, la Chapelle-Guinchey, sont sans doute très-favorables à développer les qualités des petits gamays, comme à Chenas et à Fleurie; les argilo-calcaires qui viennent ensuite à Davayé, Pouilly, Fuissey, sont excellents pour le chardenay ou pineau blanc. Les coteaux calcaires de Mercurey et de Chagny sont également favorables aux pineaux noirs et blancs; mais combien de pays ont leurs vignes sur le granit et le porphyre! la Loire, par exemple; combien les ont sur les calcaires oolithiques! le Lot, la Haute-Marne et vingt autres qui ne font point les vins du Mâconnais, ni ceux de la côte châlonnaise. Sans doute le climat et le sol jouent partout un grand rôle dans la qualité des vins, et ici comme partout; mais si le Mâconnais voulait planter toutes ses vignes en gouais, en liverdun, en gros gamay, en cot rouge ou vert, il ne ferait plus du vin de Mâcon; et s'il mettait dix espèces de cépages différents dans ses vignes, il ferait des vins mauvais, mais surtout inconstants dans leur goût et dans leurs qualités; ce ne serait plus du vin de Mâcon; par conséquent ses vins ne s'adaptent ni au goût ni au tempérament du plus grand nombre; et le commerce comme les consommateurs, n'étant point assurés de retrouver, chaque année, le même goût et les mêmes qualités (en plus et en moins sans doute, mais toujours identiques), ne voudraient plus des vins du Mâconnais.

Il est évident que chaque fruit a sa nuance de saveur et son action spéciale sur l'estomac et sur l'organisme tout entier. J'aime et je digère parfaitement la prune de mira-

belle, je n'aime pas et je ne puis pas digérer la prune de Couetsche; si l'on me substitue la couetsche à la mirabelle dans une conserve déguisée, je pourrai la manger comme mirabelle, mais j'aurai une mauvaise digestion; il en est de même pour le vin. D'un autre côté, les raisins, pas plus que les prunes, ne mûrissent en même temps; et les pruniers, comme les ceps, portent telle année, dans une espèce, et ne portent pas dans une autre; d'où il suit que le vin fait de plusieurs espèces n'aura jamais le même goût ni les mêmes propriétés; et ce vin déplaira chaque année, et pour le goût et pour l'usage, à neuf personnes sur dix. Ce vin-là ne sera jamais la base d'un commerce durable et sérieux.

On s'habitue et l'on s'attache à une saveur alimentaire, même plus que médiocre, avec une facilité et une force extraordinaires, surtout en fait de vin; on n'aime pas les changements de saveur. Ce fait n'a point échappé au grand ni même au petit commerce, qui se sont efforcés de faire les cuvées les plus considérables possible, à saveur identique; c'est-à-dire que, s'ils ont mille pièces de qualités et de saveurs différentes, en les mélangeant toutes ensemble, ils auront une seule qualité et une même saveur. Eh bien, ils savent qu'ils placeront plus sûrement et plus avantageusement ce vin uniforme que les vins variés; et, s'ils gardent une partie de cette cuvée (ces mélanges s'appellent une cuvée, en grand commerce) pendant plusieurs années, leurs pratiques seront aux plus vifs regrets de la voir finir.

Donc, pour établir et conserver le commerce et la consommation des vins d'un pays, il faut, avant tout, les faire avec un cépage déterminé, deux au plus, bien choisis; et, s'ils sont bons, n'en plus changer; comme si l'on avait établi le goût et la réputation des confitures de mirabelles, il

faudrait toujours faire ces confitures avec des mirabelles. C'est là ce qu'ont fait le Beaujolais et le Mâconnais; c'est ce qu'a fait aussi, malheureusement avec un peu moins de constance, la côte châlonnaise.

Les vins du Mâconnais, ou dits de Mâcon, sont tellement acceptés comme bons ordinaires des familles aisées et riches, qu'aucune sorte de vin n'est plus imitée par les coupages les plus étranges et les plus savamment combinés : ces combinaisons, quoi qu'on puisse dire des prétendues nécessités des fabricants et des marchands de vin, sont des fautes aussi nuisibles aux producteurs et aux consommateurs que le seraient les combinaisons de farines d'avoine, d'orge, de maïs, de millet, de riz et de froment, surtout avec sarrazin, fèves, pommes de terre, etc. Ces remplacements et substitutions, quoique pouvant donner une saveur analogue et même supérieure à celle des types, ne remplacent en rien leur action bienfaisante. Un jour (vers 1835), faisant visite à l'illustre Savard, je le trouvai mangeant avec enthousiasme un joli pain, bien doré et très-savoureux, résultant d'une nouvelle combinaison de farine de céréales et de pommes de terre; Savard faisait partie d'une commission chargée d'étudier les nouvelles panifications, et, pendant douze jours, il avait résolu de vivre de ce pain, qui devait faire le bonheur de l'humanité : aussi, dans son ardente philanthropie, le déclarait-il le meilleur pain qu'il eût jamais mangé. Huit jours après, je lui fis une seconde visite : Savard était furieux; depuis trois jours il avait des coliques, la diarrhée, et, pour ne pas compromettre davantage son appareil digestif, il arrêtait là son expérience, bien convaincu désormais que rien, pour lui, ne valait le pain de pur froment.

Le petit gamay à grains ronds, qui compte plusieurs variétés, est la seule base des meilleurs vins rouges du Beaujolais comme du Mâconnais, des vins de Torins et de son fameux moulin-à-vent, comme des vins de Chenas, de Romanèche et de Fleurie, de Brouilly, de Morgou comme du Clos-Carquelin. Voilà le grand secret du Beaujolais et du Mâconnais, le secret qui a fondé et conservé la légitime réputation de leurs vins rouges.

Le pineau noir des côtes châlonnaises a été longtemps la seule base des bons vins de cette partie du département; puis on lui a associé le petit gamay, puis le grossier giboudot; mais, dans beaucoup de leurs clos, le pineau noir domine encore et parfois est seul cultivé; c'est là ce qui a fait et ce qui soutient la réputation des vins des côtes châlonnaises.

Le pineau blanc ou chardenay est la seule base des vins blancs de Pouilly, de Fuissey, de Solutré, de Davayé et autres bons crus, à vins blancs, du département de Saône-et-Loire; voilà ce qui fait et ce qui a fait la réputation légitime des vins blancs de ces pays. Changez le chardenay en meslier, en gamay blanc, en giboudot blanc, en muscadet, en morillon blanc, et, dans dix ans, Pouilly, Fuissey, Davayé auront perdu toute leur réputation et toute leur valeur, pour quelques spéculateurs avides et sans idée d'avenir; les vins de 40 et 60 francs l'hectolitre tomberaient à 15 francs; une richesse française serait escomptée à 75 p. 0/0 et puis perdue à tout jamais. Voilà pourtant ce qu'on tend à faire dans la plupart des vignobles.

Autrefois, on laissait ce rôle aux pauvres vigneron qui vendaient un peu plus leurs vins grossiers, à cause de la réputation des vignes des bourgeois, des grands propriétaires

et des abbayes. J'ai entendu souvent dire encore par le bon propriétaire : « Ce vin de mon vigneron n'est pas potable sur une bonne table, mais il le vend plus cher qu'il ne vaut à cause de nos bonnes vignes ; grâce aux grossiers cépages qu'il plante, il récolte beaucoup, et le voisinage de nos bons vins fait son double profit. » J'ai encore vu le temps où l'on avait honte d'introduire le troyen ou le gamay dans ses vignes.

Aujourd'hui, ce n'est pas le vigneron seulement, ce sont les spéculateurs les plus riches, les hommes les mieux posés et les plus capables de donner l'exemple, qui remplacent tous les fins cépages, dans leurs anciens vignobles, ou bien qui créent des vignobles nouveaux avec les cépages les plus grossiers, pourvu qu'ils soient productifs. Cette tendance est déplorable ; elle ne paraît pas avoir envahi le Mâconnais ; et bien qu'elle ait pénétré, sur une échelle assez large, dans le Châlonnais, elle a respecté néanmoins en grande partie les meilleurs coteaux.

Le petit gamay à grains ronds est donc le seul cépage qui donne les bons vins rouges des Thorins, de Romanèche, de la Chapelle-Guinchey, de Saint-Amour, de Vinzelles, des Perrières, de Nancelles, etc. et les meilleures variétés, des huit ou dix qu'on distingue, paraissent être le gamay-nicolas pour la qualité et le gamay-picard pour a quantité.

Ce petit gamay semble véritablement un assez fin cépage, si l'on juge de sa valeur par ses produits de Thorins, Chenas, Romanèche, Fleurie, etc. et sa finesse est plus grande sur les grès ou graviers de granit et de porphyre que sur les calcaires. Il est certain que, sur tous les terrains, il donne des vins meilleurs que le gamay à gros grains

ronds, tel que le liverdun, ou à gros grains ovales, tel que le plant d'Arsenan.

On dit qu'autrefois les Thorins ainsi que tous les bons crus environnants, du Beaujolais et du Mâconnais, étaient plantés de pineaux noirs, àppelés *bourguignons*; je ne puis le croire, au moins pour toute la partie granitique, porphyrique et schisteuse du Mâconnais et du Beaujolais. Le pineau est bien supérieur, et il atteint sa perfection dans les terrains oolithiques sur roches calcaires; il perd beaucoup de sa qualité dans les argiles et les granits. Le petit gamay a été, selon moi, de tout temps, le cépage à peu près exclusif du Mâconnais comme du Beaujolais, de même que le pineau noir a été la base unique des bons vins des coteaux oolithiques de la côte châlonnaise. Les pineaux blancs, quoique s'accommodant, mieux que le pineau noir, des terrains granitiques, siliceux et silico-argileux, donnent également des produits supérieurs dans les terrains calcaires; témoins Pouilly, Fuissé, Vinzelles, etc. qui présentent des terrains essentiellement calcaires et où les vins blancs de Chardenay offrent des qualités vraiment très-remarquables; on peut faire la même observation sur quelques points de la côte châlonnaise: plus le calcaire domine, plus les vins des pineaux blancs et rouges sont parfaits, comme le prouvent Meursault, Clos-Vougeot, etc. dans la Côte-d'Or.

C'est donc à ces trois cépages, le petit gamay, le pineau noir et le pineau blanc, et c'est à l'emploi unique de chacun de ces cépages, pour faire un même vin de chaque sorte, que le département de Saône-et-Loire doit, par-dessus tout, sa belle position dans le commerce et dans la consommation des vins. Il importerait donc que tous les viti-

culteurs s'entendissent pour conserver cette identité de production: ainsi, par ceux-là même qui étendent leurs cultures dans les plaines, le petit gamay du Beaujolais devrait seul être admis. Rien n'est plus fertile que ce cépage quand il est bien conduit. Ses produits seraient moins bons que sur les coteaux et les plateaux de granit, mais ils seraient analogues de goût et d'effet organique. Sur les coteaux et les plateaux calcaires, le pineau noir et le pineau blanc devraient être les seuls cépages cultivés. Lorsqu'ils sont bien conduits, leur fertilité et leur constance de production sont plus rémunératrices encore que celle des petits gamays.

Chacun de ces cépages comporte un mode de taille et de conduite différent, et les viticulteurs du Mâconnais et de la côte châlonnaise ont su le leur attribuer, sinon dans la perfection de l'application, au moins dans ses principes.

Tous les gamays sont tenus aussi près de terre que possible et dressés sur une petite souche à deux, à trois et à quatre bras ou cornes, surmontés d'un courson taillé à deux, rarement à trois ou quatre yeux. Trois bras et deux yeux au courson sont la règle et la moyenne la plus générale.

Tous les pineaux noirs sont taillés à un courson de retour, à deux, trois et quatre yeux, et à une *verge*, *plaine*, *archelot* ou long bois de cinq à dix yeux, plié en courbe, attaché, deux fois, à un échalas éloigné de la souche; parfois un autre échalas reste à la souche pour le courson de retour.

Tous les pineaux blancs sont dressés à deux ou trois cornes, terminées par une, le plus souvent par deux, parfois par trois queues ou longs bois, avec ou sans courson de retour, repliés en trajectoires rentrantes, et attachés

deux fois, à autant d'échalas, maintenus pendant quinze à seize ans, puis attachés seulement à la souche elle-même ou à ses cornes, quand celles-ci ont acquis assez de force pour se soutenir et pour supporter leurs queues sans échelas.

A ces trois dressements et conduites différents, il faut ajouter le dressement et la conduite en hautains des raisins blancs et rouges, soit en jouelles, soit en vignes pleines.

Je passerai en revue d'abord les dressements, tailles et conduites de gamays dans le département de Saône-et-Loire; et, pour les faire mieux comprendre, je les prendrai dès le début, c'est-à-dire la plantation.

Dans tout le canton de la Chapelle-Guinchay, comprenant Romanèche, Thorins et son moulin-à-vent, Saint-Amour, Pruzilly, Saint-Vérand, Leyne, Chasselas, qui produisent les vins les plus délicats du Mâconnais et font suite au Beaujolais, pour faire la plantation de la vigne, on *mine*, c'est-à-dire qu'on défonce, de quarante à cinquante centimètres, tout le terrain, comme cela se pratique d'ailleurs dans tout le Beaujolais et dans la plupart des sols granitiques, et l'on dispose le terrain en planches de sept ou de dix rangées de vigne. Si le défoncement a lieu dans un terrain vierge de vignes, on plante dès le printemps qui suit le travail; s'il succède à l'arrachement d'une vigne, on ne met que deux années d'intervalle; on sème un blé la première année, on cultive des pommes de terre la seconde, puis on replante, sans laisser plus de repos à la terre.

On plante par fosses, à la pioche, en simples chapons, recueillis sur des vignes de quatre à six ans, et on les coude au fond de la fosse à une profondeur de vingt-cinq à trente centimètres; on relève verticalement le sarment;

on remplit la fosse en pressant la terre du pied, puis on rogne la bouture à deux yeux au-dessus du sol. Les plants

Fig. 38.



sont disposés en lignes, en quinconce, les lignes à cinquante-deux centimètres et les ceps à quatre-vingt-huit centimètres, au moyen d'une équerre à trois pointes (fig. 38) qui donne la distance des lignes, celle des ceps dans la ligne et le point exact du quinconce.

A la première taille, on réduit le sarment le plus près de terre à deux yeux *b*, figure 39 *A*, et on laisse souvent l'onglet ou petit œil du sarment supérieur *c*, de façon que dès l'année suivante, la troisième, on peut tailler sur trois cornes,

Fig. 39.

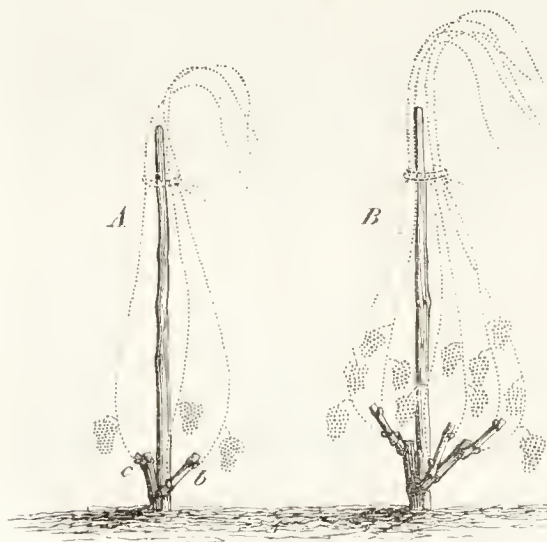


Fig. 40.

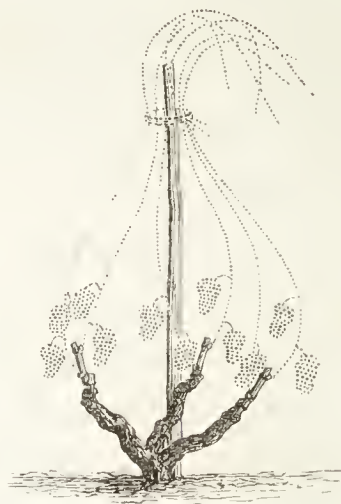
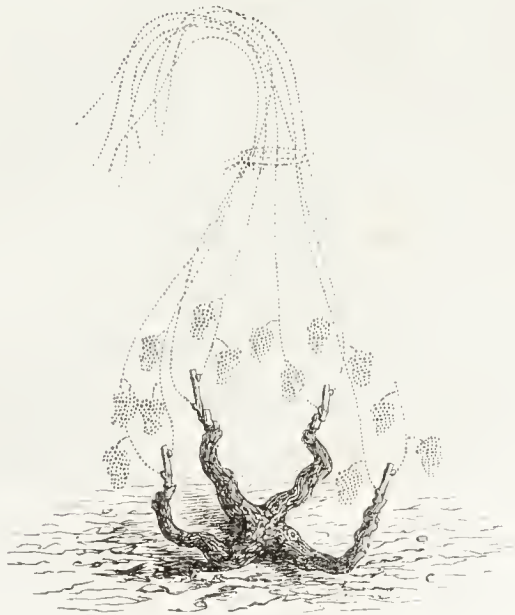


figure 39 *B*. La figure 40 est prise sur une souche de cinq ans, dernière année de l'échelas, chez M. Desvignes, à la Chapelle-Guinchey, et la figure 41 reproduit une souche de vingt ans relevée à Thorins, dans le clos de feu M^{me} Pommier (soutenue jusqu'à l'âge de cent-deux ans moins quatre mois par l'usage de ses vins). L'habile vigneron, régisseur

du clos et des vignes de M^{me} Pommier, M. Pasquier, nous a fait voir ses cultures, dont presque toutes les souches ont

Fig. 41.



quatre cornes, comme celles de la figure 41, et portent le rendement moyen à cinquante hectolitres à l'hectare. Il nous a également montré une plante en chapons de deux ans, figure 39 A, qui serait bien espérer vingt hectolitres à l'hectare pour cette année. Au Moulin-à-Vent, à Romanèche, les vignes sont dressées et conduites de la même façon, avec un soin extrême, mais sur une tradition invariable.

M. Desvignes, maire de la Chapelle-Guinchey, président de la société de viticulture de Mâcon, et véritablement l'inspirateur progressif du canton, nous a fait voir des études pratiques instituées par lui, sur une grande échelle, pour apprécier les qualités spéciales et respectives de la plupart des variétés du petit gamay, entre autres du gamay-nicolas, du gamay-picard, du montermier, du bressan, etc. chaque variété occupant des planches parallèles et juxta-

posées. Ces épreuves comparatives, admirablement conduites, lui ont jusqu'ici fait donner la préférence au gamay-nicolas sur toutes les autres variétés : 1° parce qu'il donne des moûts plus riches et des vins plus délicats ; 2° parce que ses grappes, poussant plus haut sur les pampres, se conservent plus saines et meilleures. Elles sont aussi moins serrées de grains et plus belles que celles du gamay-picard, qui donne plus, mais dont les grappes plus petites, à grains plus serrés, se développent, pour ainsi dire, sur terre, et donnent des vins, en somme, de moindre qualité.

Toutes ses vignes, fort étendues, sont parfaitement tenues. La moyenne de toutes ses souches paraît être réglée à trois cornes.

M. Taperin, dans sa magnifique propriété de Vinzelles, a été plus hardi : il a fait porter de jeunes vignes qu'il avait trouvées à deux cornes, ne donnant que de longs sarments et pas de raisin par excès de végétation, végétation qui provoquait en outre un développement funeste d'oïdium, il a fait, dis-je, porter ces vignes à quatre et à cinq cornes par souche, depuis deux ans ; dès lors la fougue de la végétation ligneuse a diminué, la production fruitière s'est développée en proportion, et de plus l'oïdium a complètement disparu. Il devait en être ainsi.

Mais chez M. Taperin, comme chez M. Desvignes, comme à Thorins, comme dans tout le canton, le principe du dressement reste le même : donner deux, trois et quatre cornes aussitôt qu'elles peuvent être assises sur de bons sarments dès la deuxième, troisième et quatrième année ; tailler sur la première pousse et mettre à fruit dès que et comme la nature le permet. Le seul effet de l'art ici est d'éliminer les sarments trop chétifs, et de tailler les

bons sarments à deux yeux francs. C'est là une excellente méthode, qui peut donner, quand la plantation a été bien faite et fumée, vingt hectolitres dès la seconde année, quarante et cinquante à la troisième, et plus encore à la quatrième où commence la pleine production. C'est là la meilleure méthode pour le petit gamay et pour les cépages qui produisent plus volontiers sur coursons que sur longs bois.

J'insiste sur l'excellence de cette méthode, qu'on peut appeler *méthode beaujolaise*, parce qu'elle fait contraste, surtout au début, avec la méthode suivante qui est plus spécialement mâconnaise, et qui commence au canton de Mâcon, où elle règne traditionnellement, pour ne finir qu'après le canton de Tournus, où elle n'est pas moins ancienne.

C'est à M. Duhamel et à plusieurs viticulteurs et vigneron de Tournus que j'ai dû la première notion de cette méthode curieuse qui s'applique aussi dans Seine-et-Marne, du côté de Brunoy. M. le sénateur baron de Chapuys-Montlaville, entouré de ses nombreux vigneron, me l'a fait étudier davantage à Chardonnay; enfin M. de Champvans, à Nancelles, a complété ma leçon à cet égard; si j'ai mal compris, ce ne sera pas faute d'avoir eu les professeurs les plus habiles et les plus éminents.

Dans le Mâconnais, on ne défonce pas le sol; on ne *mine* pas en général à Tournus; à Chardonnay, on plante sur simple culture, sur culture fumée pour blé ou sur trèfle retourné; à Nancelles et aux environs de Mâcon, on plante à la pioche, à jauge ouverte, à vingt-cinq et trente centimètres; souvent c'est le sous-sol qui limite la profondeur. M. de Champvans a défoncé à la charrue Dombasle suivie

de la charrue fouilleuse. Sur culture générale, la bouture ou le plant raciné sont coudés au fond d'une petite fosse de trente-trois centimètres carrés; à jauge ouverte, chaque plant est mis en place, toujours coudé, à mesure que le piochage arrive au point où il doit être placé. Le sol est, généralement aussi, disposé en planches de six, sept, et d'un nombre variable de rangs, de soixante-six à quatre-vingt-dix centimètres de distance. Chaque planche, comme dans le Beaujolais, mais moins uniformément, est bordée d'un sentier, dont la terre a été enlevée par des curages successifs et rejetée sur la planche. Ces sentiers, plus ou moins profonds, suivant la richesse du sol et l'humidité de la terre, constituent une espèce de drainage à ciel ouvert, des plus précieux pour écouler l'eau aussi bien que les vapeurs brumeuses, facilitant aussi la circulation de l'air et le service des cultures et des récoltes. Dans tous les terrains forts, frais et humides, dans tous les terrains granitiques, argileux, siliceux, argilo-siliceux et argilo-calcaires, la vigne devrait être cultivée en planches de plus en plus étroites (deux et trois rangs) et en sentiers de plus en plus larges et profonds, en proportion de la froidure et de l'humidité du sol. C'est aussi un moyen de terrage de la vigne qui peut entretenir par là sa fécondité, sans fumier ou avec moins de fumier, dans les sols les plus pauvres.

Quoi qu'il en soit, beaucoup de boutures manquent, et l'on remplace les manquants, soit en plant enraciné, soit par d'autres boutures, pendant deux et trois ans; on appelle cela recourir la vigne. En général, on remplace peu par la sauterelle ou par le provignage. Le principe dominant encore, comme dans la partie beaujolaise, est de maintenir la vigne de franc pied.

Ces préliminaires posés, j'arrive à la taille et au dressement de la vigne. Ici, deux systèmes se présentent : les uns taillent la pousse de première année sur un sarment, le plus bas, à un ou deux yeux ; les autres ne taillent pas du tout. A la deuxième taille, les premiers laissent un ou deux sarments rabattus à deux yeux, les derniers s'abstiennent encore de tailler. Cet abandon de la vigne à elle-même, pendant deux et quelquefois trois ans, s'appelle élever la vigne en *péloussier* (nom patois, je crois, d'un petit buisson d'épine noir ou prunellier).

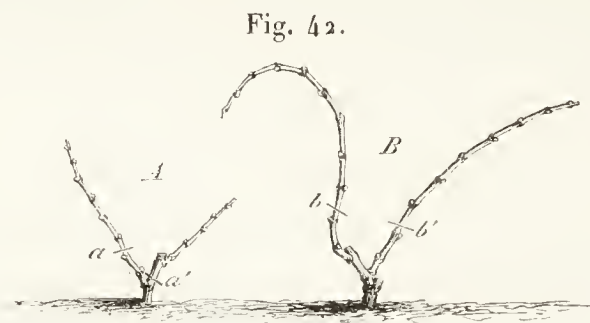
Parmi ceux qui élèvent la vigne en *péloussier*, les uns préparent, à la troisième année, la taille de la quatrième, en choisissant la branche la mieux placée du *péloussier* ou buisson, et en la taillant court pour en faire jaillir un ou deux beaux sarments ; mais ils laissent tout le reste du buisson. Les autres ne préparent rien. A la troisième taille ou à la quatrième année, quel qu'ait été le dressement primitif, le vigneron choisit le sarment le meilleur et le mieux placé comme centre de souche ; il l'élève et l'attache verticalement, le long d'un échelas, et le rogne à quarante ou soixante centimètres de hauteur, lui laissant ainsi de huit à douze yeux ; puis il coupe tout le reste rez de la souche, ou bien il laisse encore un ou deux billons (coursons), à chacun deux yeux. Le long bois attaché verticalement s'appelle *la baguette* et caractérise le premier dressement traditionnel de la souche mâconnaise. Je dis *dressement*, et non pas *taille*, car la baguette ne se met qu'une fois ; c'est une pratique essentiellement transitoire et critique ; on met la baguette à trois ou à quatre ans, ou on ne la met pas. Cette baguette a pour objet principal, dans l'esprit du vigneron, d'augmenter les racines et de fortifier le pied, et, comme

accessoire, de donner beaucoup de vin (de soixante à cent hectolitres à l'hectare). Je dois dire tout de suite que ce vin est inférieur au vin ordinaire, et que les deux ou trois années qui suivent l'année de la baguette sont presque stériles, ou d'une fécondité plus que médiocre.

Quoi qu'il en soit, la baguette, qui a pris beaucoup de diamètre, beaucoup de force, par ses pampres et ses raisins nombreux, est coupée rez la souche à la taille suivante; de beaux et nombreux sarments ont jailli sur la souche au-dessous d'elle, et ce sont ces sarments, gardés au nombre de deux ou de trois, parmi les mieux placés, et taillés chacun à deux yeux, qui vont former les deux ou trois billons ou cornes de la souche définitivement constituée.

Je vais essayer de faire comprendre ces diverses phases par quelques figures.

La figure 42 *A* indique la pousse de première année,



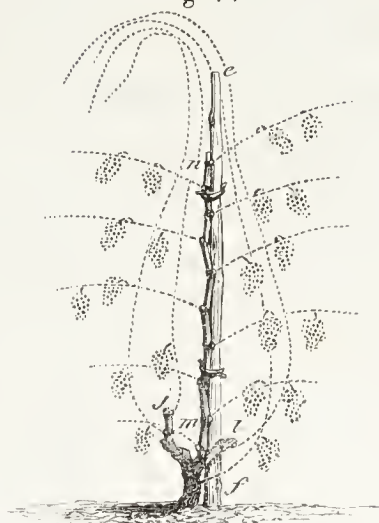
qui, taillée en *a a'*, engendrera *B*, même figure, dans le cours de la végétation suivante, végétation dont les deux sarments *b b'*, taillés au mois de mars d'ensuite, donneraient la souche de la figure 43, sur laquelle, en supprimant le sarment *a b* par la section *c*, en taillant le sarment *ij* en *c'* à deux yeux, le sarment *kl* en *c''* à un œil, et le sarment *mn* en baguette, on obtient la souche de la figure 44, avec ses deux coursons *j* et *l* et avec sa baguette *mn*, attachée à

l'échalas *ef*, avec deux liens d'osier. Dans cette figure, j'ai montré la souche taillée et l'échalas au trait, et la végéta-

Fig. 43.



Fig. 44.



tion en sarments et raisins seulement au pointillé, comme dans les figures 39, 40 et 41 qui précèdent; j'aurai recours souvent à cet artifice, qui permet d'expliquer mieux, et sans confusion, les différentes tailles et leurs effets.

Fig. 46.

Fig. 45.

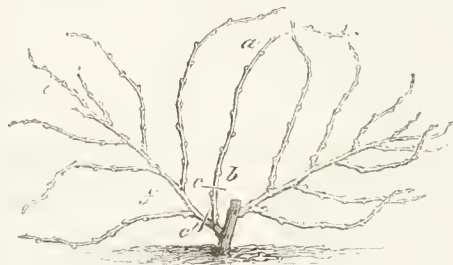


L'année suivante, la bague est supprimée rez la souche, comme on le voit en *a*, figure 45, et la souche est défini-

tivement constituée à deux ou trois cornes, comme la figure 46 que j'ai prise dans les vignes de Tournus, ou comme la souche beaujolaise, figure 40.

On arrive au même résultat par la conduite en pé-loussier, mais d'une façon moins régulière, moins sûre et moins avantageuse. La pousse de première année (fig. 42 A) n'est point taillée, et la végétation donne à peu près l'aspect de la figure 47, à la végétation de la deuxième

Fig. 47.



année; si l'on prépare la baguette avant la troisième végétation, on taillera le sarment *ab* en *c*, et on laissera tout le reste; à moins, ce qui est mieux, qu'on ne supprime

Fig. 48.



ef en *c'*; dans ce cas, on obtiendra la végétation de la figure 48. La souche que représente cette figure, étant

taillée l'année suivante en c et c' , et le sarment $m n$ étant rogné en c'' pour former la baguette, on arrivera ainsi à produire la taille de la figure 49, qui engendrera la végétation indiquée au pointillé dans la même figure, la-

Fig. 49.



Fig. 50.



quelle montre quatre pampres $a a' a'' a'''$ qui ont jailli autour de la souche, et d'où l'on tirera facilement la taille définitive de la figure 50.

La taille de la figure 50, semblable à peu près à celle de la figure 45, montre comme elle, en a , l'énorme plaie qui résulte de la section de la baguette; et de plus, ses trois coursons $d d d$, pris sur des sarments sortis du vieux bois, sont encore moins fertiles que ceux de la taille 45, qui offre deux coursons $b b'$, taillés sur sarments sortis du bois d'un an, et par conséquent dans de meilleures conditions de fructification.

Si l'on compare le dressement à la baguette et ses effets aux effets du dressement beaujolais à deux, trois et quatre cornes, aussitôt que les sarments convenables se présentent, on est obligé de reconnaître que ce dernier mode est plus promptement, plus régulièrement et plus abon-

damment producteur que le premier, même lorsque l'emploi de la baguette est précédé des tailles régulières des figures 42 et 43; car l'amputation de la baguette qui a créé de nombreux vaisseaux séveux, ainsi annulés sans aucun profit, apporte une perturbation aussi profonde dans la végétation de la vigne que l'amputation de la tête d'un arbre qui exige quatre à cinq ans, avant d'avoir rétabli un cours convenable et régulier de sa sève et surtout de sa fructification; quant à la taille sur péloussier, elle n'est admissible par aucun motif sérieux.

Assurément la vigne à tous crins se constitue plus vigoureusement que la vigne mutilée par la taille; assurément la baguette engendre des racines correspondantes à l'étendue de sa végétation. En cela, les vigneron ont bien observé; mais ce en quoi ils se trompent, c'est lorsqu'ils pensent qu'en supprimant la tige qui correspond directement aux racines qui lui apportaient son eau d'élaboration, cette eau et ces racines seront entièrement utilisées au profit de sarments latéraux. Non; la maîtresse tige étant coupée, la sève ascendante fait effort pour se créer des issues nouvelles à travers le vieux bois et à travers la vieille peau de la souche; mais, pour un faible emploi qu'elle trouve dans quelques bourgeons ainsi créés, elle perd les trois quarts de ses forces vives, et les racines souffrent et s'anéantissent dans la proportion de la suppression de la végétation. Coupez un jeune chêne de dix mètres, il faudra quinze ans avant que le taillis sorti de la souche mutilée représente la même surface de végétation.

Je conçois qu'on emploie ce moyen pour réprimer la fougue de la vigne et la réduire à l'état nain; mais qu'on sache au moins ce que l'on fait et qu'on ne croie pas la for-

tifier. Pourquoi d'ailleurs recourir à ces moyens perturbateurs et violents, lorsque par le nombre de bras laissés à mesure qu'ils se présentent bien on arrête la fougue de la sève, tout en régularisant la souche et en lui faisant porter plus de fruits? Non-seulement on modère la sève à bois par le nombre des bras, mais on la modère de même, avec grand profit, par le nombre des yeux laissés sur chaque bras. Au surplus, la taille en péloussier, le fait de ne pas tailler les vignes avant deux ou trois ans, était généralement appliquée autrefois et s'applique encore, par exception, en Provence et dans les Charentes : à la troisième ou quatrième année, on coupait, et quelques vigneron coupent encore, la souche rez le sol. Eh bien, la moitié des ceps meurent d'apoplexie, et la moitié de ceux qui restent poussent des jets extravagants, donnant une peine infinie à constituer la souche. Cette pratique est aujourd'hui condamnée par l'immense majorité des viticulteurs. Sans doute l'emploi de la baguette est moins radical dans son amputation et fait moins de mal au cep, mais c'est une opération du même genre dont les conséquences sont défavorables.

Le dressement des gamays, dans le canton de la Chapelle-Guinchey, est excellent et bien supérieur au dressement par la baguette; je ne lui adresse qu'un seul reproche, c'est d'être trop réservé sur le nombre de bras.

Ce reproche serait encore plus mérité dans la culture des gamays et des giboudots blancs et noirs de la côte châlonnaise, qui, au lieu de trois et de quatre cornes, n'en admet généralement que deux.

Dans le Châlonnais, on défonce seulement les terrains forts pour les planter; on ne défonce pas les autres. A Mercurey, par exemple, à Saint-Léger, où l'expérience a mon-

tré que le défonçage donnait des vignes peu durables; à Tournus, M. de Chapuys-Montlavage m'a dit que son père avait planté une vigne sur défoncement, laquelle n'a pas duré plus de quinze ans, tandis que des vignes à côté, plantées sur simple culture, prospèrent encore et comptent plus de cent ans d'existence.

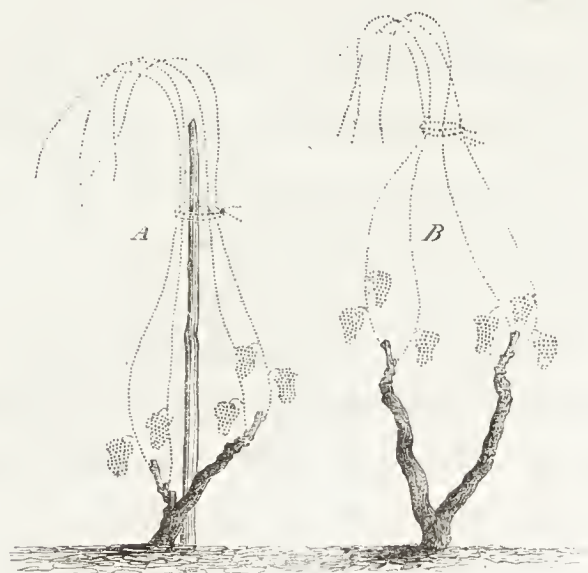
On plante en fossés parallèles, en coteau surtout; en plaine, c'est à la fosse isolée ou au fichon; tantôt en chapons, tantôt en chevelus de un à deux ans, qui, aujourd'hui, ont une grande faveur sur la bouture; mais bouture ou chevelu, la coudaison est toujours de rigueur. On remplace par boutures ou par chevelus pendant la première et la seconde année; mais c'est par le provignage qu'on remplace ensuite. À Saint-Léger et dans plusieurs autres vignobles, non-seulement on remplace par le provignage, mais encore on provigne un rang pour en faire deux, c'est-à-dire que la plantation est faite avec un rang d'intervalle, qui n'est garni que par le provignage; on appelle cette opération *avigner*, compléter la vigne. Les vigneronns prétendent que cela donne plus de vin.

La vigne étant plantée et complétée, tous les gamays, noir, blanc et giboudot, sont dressés à deux coursons, sur une ou deux cornes, rarement sur trois à Demigny, Chagny, Saint-Léger, Rully, Laloyère, Melsy, Buxy, etc. La figure 51 donne les deux dispositions principales de cette conduite: *A*, deux coursons *a b* sur même tige; *B*, deux billons surmontés de deux coursons à deux ou trois yeux; les belles vignes, en gamay, du château de Demigny sont presque toutes constituées par des souches comme *B*.

La moyenne récolte paraît notablement affaiblie par ce mode de taille, excepté quand un provignage plus ou

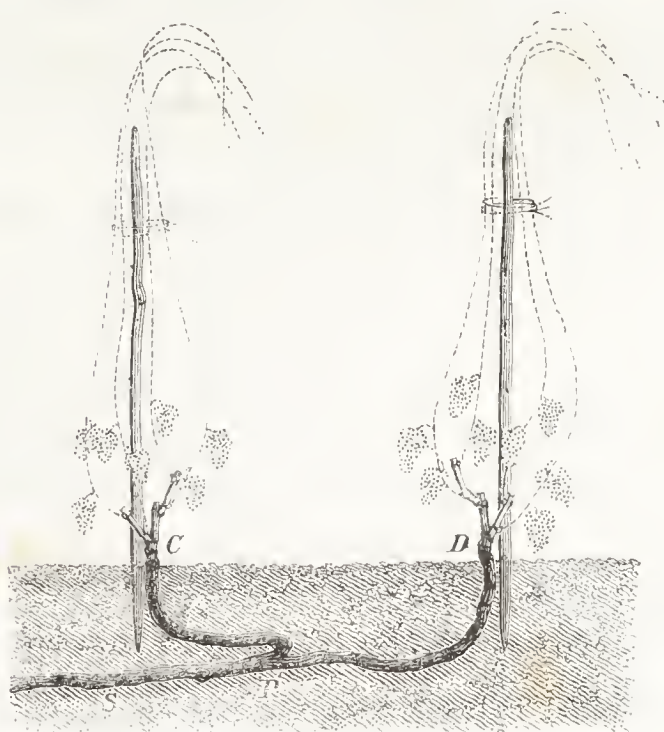
moins fréquent vient doubler et quadrupler la souche originelle, en cachant les rameaux sous terre à grands frais;

Fig. 51.



c'est ainsi que A, de la figure 51, doublé par le provignage, figure 52, sera transformé en une souche à quatre cour-

Fig. 52.



sons sur deux cornes *CD*, et donnera plus de fruits et de bois que deux fois *A* seul, parce que l'arborescence du cep, plus étendue, aura acquis par là plus de vigueur et de fécondité. Mais il vaut mieux que cette extension soit dans l'atmosphère que dans la terre, voilà pourquoi le provignage est moins bon que le franc pied, avec des bras suffisants et bien disposés. Je traiterai complètement du provignage un peu plus loin : cette opération a une certaine raison d'être, comme celle de la baguette; toutefois si elle doit être pratiquée dans certaines circonstances, bien que la somme de ses inconvénients l'emporte de beaucoup sur ses avantages, au moins doit-on savoir se rendre compte de ses effets, ne pas agir au hasard et surtout ne pas perdre les alignements, comme cela a lieu dans beaucoup de vieilles vignes du Châlonnais, et dans toute ou presque toute la Côte-d'Or.

N'est-il pas curieux de constater que tout le Rhône se cultive en ligne et de franc pied, que toute la Côte-d'Or est cultivée en foule et par provignage éternel, et que le Mâconnais, qui suit le Rhône, a les mêmes pratiques, tandis que le Châlonnais perd ses lignes et son franc pied à mesure qu'il s'approche de la Côte-d'Or?

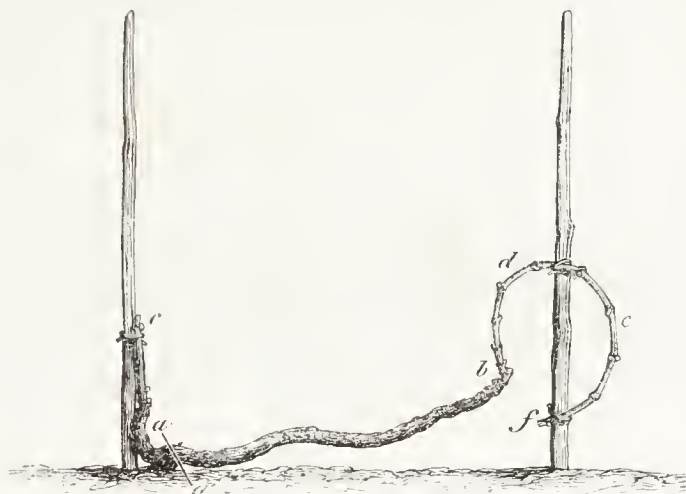
La culture des pineaux, noirs et blancs, diffère essentiellement de celle des gamays, dans tout le département. Celle des pineaux blancs ou charденets est beaucoup plus étendue que celle des pineaux noirs, qui ne se continue plus guère en grand, constituant des vignobles complets, que dans quelques points de la côte châlonnaise. C'est à Mercurey, à Givry et à Rully que j'ai pu le mieux étudier leur culture spéciale.

Les plantations des pineaux ont lieu sans défoncer le sol, à Mercurey surtout, où le minage a été reconnu moins bon

que la terre ferme. On plante en fossés longitudinaux, ou au pas, généralement à un mètre entre les lignes et à soixante centimètres dans le rang; mais pour les pineaux surtout, le provignage et les traînes ont bientôt rompu les lignes. On appelle traîne le prolongement de la souche qui porte la *couronne*, la *plaine*, l'*archelet* ou l'*archelot*, noms différents suivant les localités, exprimant une même chose, c'est-à-dire la branche à fruit courbée en deux tiers ou en trois quarts de cercle, à une extrémité, tandis qu'à l'autre extrémité est placé le courson de retour.

Pour fixer d'abord l'attention, je donne un cep de pineau noir dessiné à Rully (fig. 53); *ab* est la traîne ou

Fig. 53.



membre allongé, portant la couronne *bdef'*; *ac* est le courson sur son membre resté court.

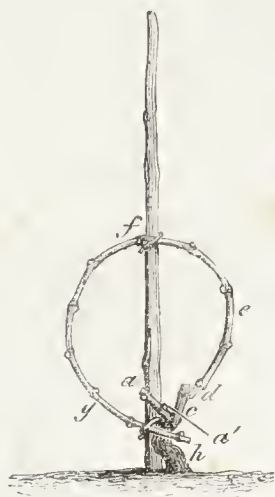
Au début de la taille la traîne n'existe pas; elle se forme successivement et trop rapidement, parce qu'au lieu de reprendre, tous les ans ou tous les deux ou trois ans, le long bois de la couronne, sur le courson *ac*, on le reprend, le plus longtemps possible, sur les sarments du long bois, venu entre *b* et *d* et souvent même entre *de*.

Ce n'est, en quelque sorte, que faute de beau bois sur la couronne, ou par un allongement excessif de la traîne, que le vigneron se décide à reprendre la couronne sur un des sarments les plus élevés du courson *ac*. Sans doute il y a plus de fruits dans les sarments venus loin de la souche et haut sur la couronne, quand la végétation est trop vigoureuse; mais quand elle est affaiblie, il y en a plus sur les sarments du courson qui, moins nombreux et s'abreuvant sur un seul canal, sont mieux nourris et plus fructifères que ceux de la couronne.

Avant d'arriver à cette extension, voici comment la souche est conduite : la première taille se fait comme l'indique *A* de la figure 42; c'est-à-dire qu'on rabat la souche sur le sarment le plus bas, qui lui-même est rogné à deux yeux, ce qui donne la végétation de *B* qu'on dresse sur deux membres, en taillant les deux sarments en *b* et en *b'*. L'un des membres est alors destiné au billon-courson, l'autre au billon de la couronne. Cette séparation du billon ou courson de retour et de la couronne est une faute très-grave; elle n'est point commise par les viticulteurs lorrains dans leurs vignes de Thiaucourt et de Pagny, toutes cultivées en pinneau, à couronne et à courson de retour. La couronne est toujours prise sur le sarment le plus haut, et le courson sur le sarment le plus bas, d'un même courson de l'année précédente; parce que ce canal séveux et le système radiculaire qui l'alimente restent communs à toute la végétation du cep; tandis que, dans la côte châlonnaise, les vaisseaux séveux qui alimentent la couronne sont et demeurent parfaitement étrangers à ceux qui alimentent le courson : en sorte que, quand on vient retrancher *ab* (fig. 53) en *aa'*, les racines qui alimentent *ab* sont perdues pour *ac*, ou à peu près.

En jetant un coup d'œil sur la figure 54, type de la taille du pineau en Lorraine, il sera facile de comprendre qu'en

Fig. 54.



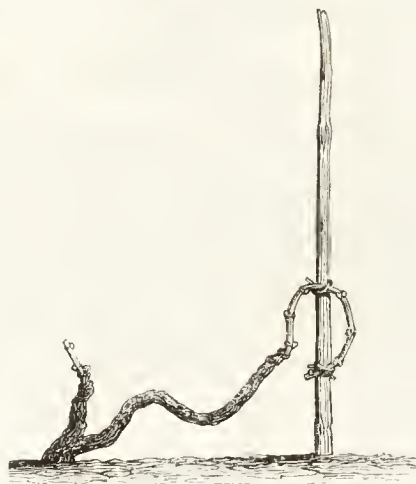
couplant *c d e f g* suivant *a'*, le courson *a* pourra profiter de toute la sève, montée à sa base, dans le canal d'un an qui lui est commun avec la couronne; tandis qu'en coupant *a b* de la sonche 53, on ne fait que séparer une vieille branche d'un vieux tronc, ce qui ne profite jamais aux autres.

Quoi qu'il en soit de cette différence qui, selon mes études, est capitale, il reste encore l'inconvénient très-grave des traînes, qui rendent la culture difficile, détruisent toute la régularité des cultures et exigent deux échelas au lieu d'un. Pour éviter cette double dépense, Mercurey et Givry ne mettent qu'un échelas à la couronne et n'en mettent point au membre du courson, ce qui augmente encore la confusion.

On laisse ordinairement de deux à quatre yeux au courson et de neuf à douze yeux à la couronne, ce qui est bien; mais il y a toujours des vigneron timorés qui s'imaginent que toute végétation est une charge pour la vigne, et qui croient la soulager en ne mettant que cinq à six yeux à la

couronne; j'ai vu beaucoup de ces archelots ridicules qui sont misérables en fruits et en bois. Dans ces limites restreintes, le bon sens indique qu'on pourrait bien se passer de courber et d'attacher deux fois ce court sarment. Il pourrait rester droit, horizontal ou incliné, sans le moindre inconvénient. Mais le vigneron scrupuleux attache une vertu superstitieuse à la courbe; il mutile hardiment son long bois, mais n'eût-il que deux yeux, je crois qu'il le recourberait encore. La figure 55 représente des milliers de sou-

Fig. 55.



ches ainsi traitées. Ici comme à Villefranche (Aveyron), à Marcillac et à Espalion, la moyenne récolte est proportionnelle à la longueur des courbes. La courbe de la figure 55 donnera vingt hectolitres, en moyenne, et celle de la figure 53 en donnera quarante à cinquante, comme au clos Salomon, à Givry.

A Givry on arrache les pineaux à quinze ou vingt ans, et pourtant on provigne à la plantation. Cette courte durée de la vie du cépage le plus durable que nous possédions ne peut s'expliquer, dans les excellents terrains rouges et à pierres calcaires où je les ai vus, que par la plantation

à la coudaison, le provignage et la conduite à la traîne; s'ils demeuraient de franc pied, s'ils avaient été plantés droits, et s'ils étaient traités à deux queues ou couronnes, comme le sont, à Pouilly, les chardenets, ils vivraient fertiles pendant cinquante à cent ans. J'ai vu au clos Salomon beaucoup de beurots, pineau gris, qui sont très-fertiles à la couronne.

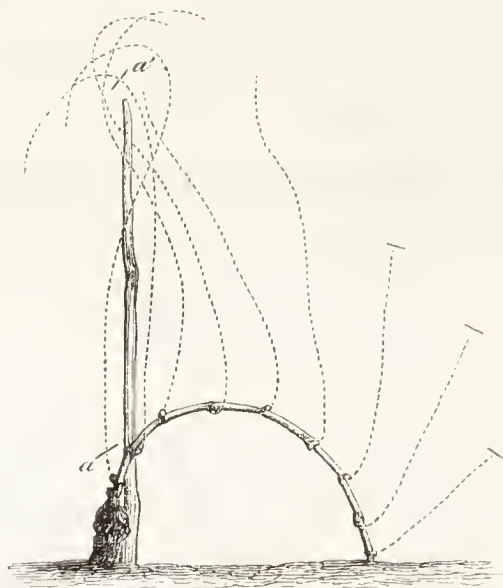
Malgré toutes ces imperfections, je constate ici que la moyenne récolte des vignes de pineaux de la côte chalonaise est de plus de vingt-cinq hectolitres, dans les mêmes terrains où les vignes taillées à un seul courson, à deux ou trois yeux, dans la Côte-d'Or, ne donnent que dix à douze hectolitres en moyenne. Je ferai la même constatation pour les chardenets ou pineaux blancs, à la culture spéciale desquels j'arrive.

C'est à Pouilly, l'honneur des vins blancs du Mâconnais, que j'ai vu les plus grandes et les plus belles cultures de vignes tout en chardenets ou pineaux blancs; et c'est là que j'ai le mieux étudié le type de leur culture.

A Pouilly, on ne défonce pas le terrain, on ne mine pas, le terrain étant rocheux et pierreux, sur terre glaise en sous-sol. Le minage serait plus nuisible qu'utile, disent les vigneron. On plante à jauge ouverte, en chapons ou crossettes, à une profondeur de vingt à vingt-cinq centimètres au plus, à soixante-six centimètres dans un sens, sur un mètre dans l'autre; on plante aussi en trous de trente-trois centimètres carrés, en lignes, et à un mètre carré. On couche le pied du nord au sud et l'on presse la terre sur la bouture; on ne taille pas la première pousse (voir la fig. 42 *A*), qui, la seconde année, donne à peu près la végétation de la figure 47 dont elle subit la taille en *c c'*:

cette taille consiste à laisser un seul courson ou bout, sans abattre le reste, pour présenter, après la troisième végétation, les dispositions de la figure 48. Au commencement de la quatrième année, en février, la souche est taillée en cc' , de façon à ne laisser que le sarment mn , lequel est piqué en terre par son extrémité libre, ainsi que l'indique la figure 56, s'il est assez beau pour faire une queue; c'est le nom qu'on donne dans le département aux longs bois du chardenet. S'il est trop faible on le taille à deux yeux, et ce n'est que l'année suivante qu'on établit la queue piquée en terre, figure 56, sans courson de retour.

Fig. 56.



L'année suivante, on laisse, sur la queue, deux sarments; l'un, le plus bas, est taillé à deux yeux en a pour donner le cot de retour; l'autre, le plus haut, est taillé en a' pour faire la queue; il présente l'aspect de la figure 57 ou celui de la figure 58 : la queue est ramenée devant l'échalas, qui la fixe et la soutient par un lien d'osier, comme l'indique la figure 58.

Plus tard, et dès que l'accroissement de la vigueur de la souche le permettra, on tirera du cot *ab* (fig. 57 et 58)

Fig. 57.

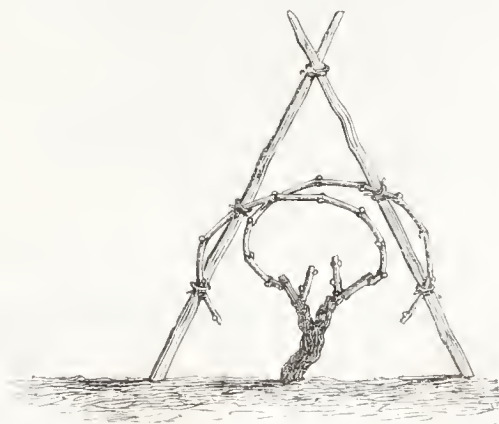
Fig. 58.



une queue en *a*, et un courson de retour en *b* : de la queue *cd* on tirera un courson de retour de *c*, et une queue de *d*, ce qui munira chaque souche de deux queues et de deux cots de retour; la souche est alors complète.

On voit beaucoup de souches à une et à trois queues, mais deux queues sont le taux moyen et normal; la cons-

Fig. 59.

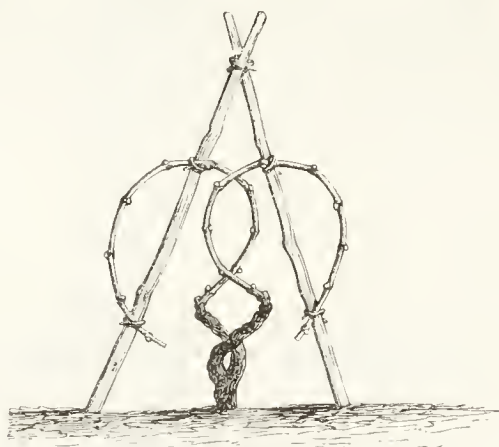


titution définitive de la souche ainsi que son palissage le plus général sont représentés par la figure 59. Deux écha-

las, fichés obliquement et attachés par le sommet, servent à fixer les deux queues et à recevoir les pampres qui y sont accolés avec un lien de paille vers la fin de juin, sauf les trois derniers pampres des queues qui sont mouchés ou rognés, au-dessus des raisins, comme je l'indique, au pointillé, dans les figures 50, 57 et 58, après un ébourgeonnage fait, avec le plus grand soin, dès le commencement et dans le courant de mai.

A Buxy, tous les raisins blancs et les pineaux noirs sont souvent munis de deux couronnes, avec un seul échalas à la souche. Les queues ne sont pas toujours précédées d'un courson de retour; c'est le second ou le troisième bourgeon de la queue qui sert à le remplacer; j'ai vu de belles jeunes vignes blanches chez M. Taperin, sans cot de retour, figure 60.

Fig. 60.



Les échalas, qui ne sont mis et laissés aux cépages rouges, dans presque tout le département, que pendant les premières années, sont maintenus pendant quinze à seize ans aux cépages blancs, ou plutôt aux pineaux blancs. A cette époque et au delà, la souche est assez forte pour qu'on puisse y attacher les queues, et pour qu'elles sup-

portent la charge des pampres et des raisins. Je donne dans la figure 61 une souche sans échaldas, dont j'ai re-

Fig. 61.



levé le croquis entre mille analogues. Les souches ainsi traitées vivent très-longtemps de franc pied : cinquante, quatre-vingts et cent ans.

J'ai vu de magnifiques vignes de chardenets chez M. le baron de Chapuys-Montlaville, à son domaine de

Fig. 62.



Chardonnay, dont toutes les souches pouvaient compter soixante à quatre-vingts ans ; les unes étaient à une, la majorité à deux, et un grand nombre à trois queues. Leur

vigueur était remarquable, bien que les ceps ne fussent qu'à un mètre (quatre rangs par planches de cinq mètres). Beaucoup de souches montraient leurs maîtresses racines rampant à la surface du sol et ne s'en portaient pas moins bien; ce qui prouve, une fois de plus, que les bonnes et vraies racines de la vigne, comme dans la plupart des arbres, sont celles qui commencent à fleur de terre. La figure 62 reproduit exactement une des premières souches venues des vignes blanches du vallon du parc de Chardonnay.

Le rendement moyen des pineaux blancs est d'une feuillette à l'œuvrée ou de vingt-cinq à trente hectolitres à l'hectare. La bonne moyenne des vignes bien tenues et en bon âge peut aller jusqu'à une pièce à l'œuvrée, cinquante à cinquante-cinq hectolitres à l'hectare.

Il me reste à parler d'un dernier dressement et d'une dernière méthode de conduite de la vigne dans Saône-et-Loire: c'est le dressement et la conduite en hautains, surtout pour les vignes blanches. C'est à M. Georges de Parceval que je dois spécialement les renseignements sur cette culture, dont j'ai vu les plus beaux spécimens à son château des Perrières, qui est entouré des vignobles les plus variés et les mieux tenus. Ce n'est pas seulement dans son domaine que M. G. de Parceval m'a édifié sur la culture de la vigne; il a bien voulu me patronner, me diriger et m'accompagner dans la plus grande partie de mes excursions, non-seulement du Mâconnais, mais encore de tout le département.

Les vignes en hautains, quoique assez répandues entre les coteaux et les bords de la Saône, sont néanmoins peu étendues relativement aux vignes basses et ne peuvent

être considérées que comme un accessoire dans les cultures caractéristiques du département; elles sont à cultures pleines, et alors les rangs sont à deux mètres, ou à cultures avec céréales, racines et fourrages intercalaires, c'est-à-dire en jouelles, dont la largeur varie depuis six mètres jusqu'à dix et plus.

Des palis, consistant en poteaux de chêne ou en pierres solidement fixés dans le sol, à trois mètres au moins, et le plus souvent à de beaucoup plus grandes distances les uns des autres, s'élevant à un mètre trente ou quarante centimètres au-dessus du sol, supportent deux ou trois lignes de fil de fer; la plus basse à vingt centimètres du sol, la seconde à cinquante centimètres au-dessus, et la dernière à la même distance au-dessus de la seconde; ces palis sont disposés de façon à soutenir les ceps et les pampres qui sont conduits et développés en véritables treilles de contre-espaliers (fig. 63).

Les pieds de vignes sont généralement plantés à un mètre quatre-vingts centimètres le long des palis, par trous de vingt à vingt-cinq centimètres de profondeur, au fond desquels sont placés les plants coudés de deux ou trois bourgeons.

La pousse de première année est rabattue sur le sarment le plus bas, à deux yeux, comme l'indique la figure 63 *A*. La deuxième taille est indiquée par la figure *B*, et déjà, la troisième année, on dresse les souches blanches à une ou deux queues, figure *C*; on porte bientôt chaque souche à quatre ou cinq membres, qu'on surmonte d'autant de queues, rabattues en cercles ou en trajectoires attachées au fil de fer le plus bas *FF'*, en passant par-dessus le second fil de fer *EE'*, aussitôt que les membres de la treille sont

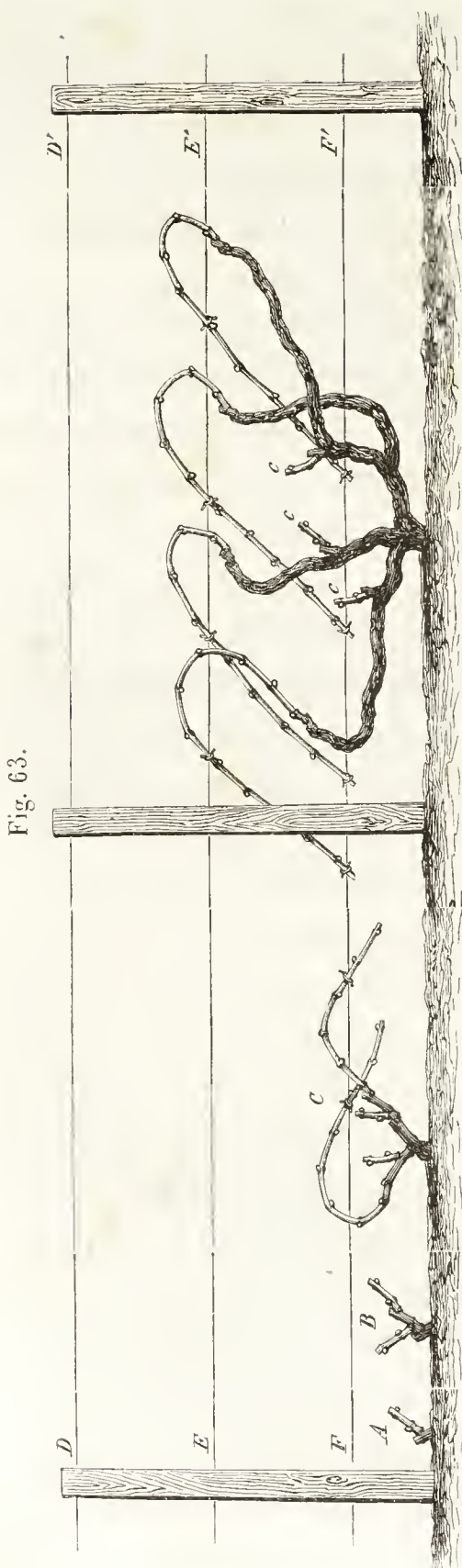


Fig. 63.

assez haut montés, comme l'indique la fig. 63, prise sur une treille de vignes blanches, chez M. de Parceval. On laisse des coursons *ccc*, même figure, pour rabattre les membres trop allongés. On ébourgeonne dans le courant de mai, les pampres grimpent et s'attachent seuls aux fils de fer par leurs vrilles; on époince ceux qui font saillie entre les rangs, mais ceux qui surmontent le troisième fil de fer *DD'* ne sont point rognés; on les couche, à la fin d'août ou au commencement de septembre, sur le plus haut fil de fer.

Les vignes blanches ainsi conduites donnent, en moyenne, de soixante à quatre-vingts hectolitres à l'hectare; mais le vin est moins bon que dans les vignes basses, quoique ce soit le même cépage (le chardenet) et qu'on attende sa parfaite maturité, en le vendangeant quinze jours plus tard que celui des vignes basses.

M. Georges de Parceval me dit qu'il est convaincu, par des observations nombreuses, qu'à maturité égale, les raisins mûris près de terre, dans les vignes ordinaires, contiennent beaucoup plus de sucre que les raisins mûris à un mètre de terre et plus; il y aurait donc là une influence, non plus de la chaleur seulement, mais de l'humidité du sol. Ici, les longs bois ne jouent aucun rôle différentiel, puisque les souches de chardenets portent deux ou trois queues dans les vignes, comme sur les hautains. Enfin M. de Parceval m'a fait part d'une observation de première importance : c'est que l'écrivain faisait beaucoup plus de mal aux vignes épainprées avec soin et très-court qu'aux autres.

Sur les plateaux, en allant de Perrières à Nancelles, j'ai vu des jouelles en raisins noirs, très-belles et bien tenues. M. Poncet Étienne, propriétaire-vigneron, m'a fait voir des jouelles à long bois en très-bon état, mais il m'en a fait voir d'autres à côté, remises à coursons, qui paraissaient souffrantes et chétives. Étaient-elles mises ainsi pour être rétablies, ou étaient-elles débiles parce qu'elles étaient à taille courte quoique en hautains? je n'ai pu le savoir. Toutefois on donne moins de long bois aux cépages rouges en hautains qu'aux chardenets; si le cépage noir était le pineau, il pourrait en toute sûreté être traité comme le chardenet, car il est aussi expansif et plus vigoureux.

Enfin j'ai vu au domaine du château des Perrières, et au château de Nancelles, chez M. de Champvans, quelques vignes d'essai, installées et traitées, depuis deux ou trois ans, par la méthode de M. Trouillet, c'est-à-dire en tête de groseillier exclusivement à courson; mais les pincements n'avaient pas été pratiqués avec rigueur, et il y

avait autant de longueur de pampres que dans une foule de vignes du Beaujolais. Cela ne ressemblait plus à ce que j'avais vu en Lorraine; c'était à peu de chose près la conduite beaujolaise. M. de Parceval me dit qu'en effet les pincements avaient été un peu négligés, et qu'il ne fallait pas regarder ces essais comme un type. Je n'ai donc rien de nouveau à en dire ici, ce que j'en ai dit dans mon rapport sur le nord-est restant sans aucune nouvelle donnée.

Je signalerai plus loin les grandes et belles cultures de vignes en lignes, palissées au fil de fer et cultivées à la charrue, établies par M. le vicomte de La Loyère. Mais je dois reprendre auparavant et examiner rapidement les opérations faites dans Saône-et-Loire, sur les pampres verts, dans le cours de la végétation; le mode d'entretien des vignes; leurs cultures; la vendange; la vinification et les conditions d'exploitation des vignobles établies entre le travail et la propriété.

Dans le département de Saône-et-Loire, tant dans le Mâconnais que dans le Châlonnais, les opérations faites sur les pampres verts de la vigne sont réduites à leur plus simple expression.

L'ébourgeonnage, opération si importante qui, dès le mois de mai, supprime tous les gourmands et tous les bourgeons inutiles, ne se pratique pas, se pratique à peine ou se pratique mal. A Verdun, pourtant, il paraît qu'on ébourgeonne avec soin, ainsi qu'à Pouilly, Fuissey, Solutre et Davayé pour les chardenets. A Rully, les bons vigneron ébourgeonnent; à Nancelles, le vigneron qui n'a pas de terres à cultiver pratique l'ébourgeonnement, mais s'il en a, il néglige cette opération.

Le pincement, sur lequel toute la Lorraine fonde ses

succès, et qui permet de faire pousser les bons sarments là où ils doivent pousser pour la taille, de garder les raisins sans dépenser du bois, et de les empêcher de couler à la fleur, le pincement, dis-je, n'est pratiqué nulle part. On mouche les trois derniers bourgeons des queues, voilà tout. Cette opération est excellente, mais ce n'est pas là un pincement complet sur tous les pampres qui portent fruit, et qui ne doivent pas fournir les bois de la taille. M. Béjan, de Verdun, nous a dit, à Châlon-sur-Saône, qu'il avait pincé et doublé ainsi sa récolte. Le pincement a réellement une influence de cette importance; il permet de laisser trois et quatre yeux de plus à chaque courson, et, en pinçant tous les yeux au-dessus de l'œil le plus bas, qu'on ne doit jamais pincer puisqu'il doit fournir le sarment de la taille, on charge moins le cep et on obtient beaucoup plus de raisin qu'avec un ou deux yeux qu'on ne pince pas.

Tous les vignobles du département relèvent les pampres et les lient avec un lien de paille, à la Saint-Jean, que les vignes aient ou n'aient pas d'échalas; mais, excepté à Verdun, à Rully, à Saint-Léger et à Chagny, personne ne rogne après l'accolage. On se contente de laisser incliner le sommet des pampres réunis, et dans certains vignobles on tourne le panache qu'ils forment au soleil de trois heures.

A Verdun on rogne jusqu'à trois fois: après le premier accolage à la fin de juin, après le relevage à la fin de juillet, et à la fin d'août en relevant une dernière fois; à Rully, on ne rogne qu'une fois, mais à Saint-Léger et à Chagny, ce sont à peu près les mêmes pratiques qu'à Verdun.

Le rognage des pampres excédant la hauteur de l'échalas ou à moins d'un mètre au-dessus de la souche, s'il n'y a

pas d'échalas, est une des opérations les plus importantes de la viticulture; elle fortifie et nourrit les sarments et les nœuds de la taille future, et prépare ainsi la fertilité de l'année suivante.

Toutes les cultures de la vigne sont faites à la main, dans Saône-et-Loire; elles sont, en moyenne, au nombre de trois: la première, en mars après la taille, est faite à la pioche à dents; la seconde, au courant de mai, à la pioche plate, et la troisième à la fin de juin ou au courant de juillet, avant la moisson. A Pouilly on donne quatre cultures dans les premières années, mais vers cinq années, on revient à trois; dans beaucoup de localités même on néglige la troisième culture, faute de temps et de bras.

Dans tout le Mâconnais, le provignage n'est pratiqué que pour remplacer les ceps morts; la durée moyenne de la vigne de franc pied varie de trente à cinquante ans; dans certains sols on en voit de cent ans et plus. J'ai vu chez M. de Chapuys-Montlaville des vignes rouges et blanches de franc pied très-vigoureuses et comptant de quatre-vingts à cent vingt ans d'existence; mais généralement, et surtout dans la partie beaujolaise du Mâconnais, la vigne est arrachée tous les trente ou quarante ans, et replantée après deux ans de repos seulement. Dans le Mâconnais proprement dit, à Tournus, par exemple, on met entre l'arrachement et la replantation de la vigne un intervalle de cinq ans. Je crois que c'est là le meilleur assolement de la vigne. Il est des vignobles où l'on attend dix, vingt et trente ans avant de replanter, mais l'immense majorité des vignobles, où la vigne est assolée, se trouve bien d'un intervalle de cinq ans.

Dans le Châlonnais, le provignage de garniture et d'en-

retien de la vigne joue un rôle beaucoup plus considérable. A Demigny, à Chagny, à Saint-Léger, à Rully, la vigne est entretenue indéfiniment par les provins; je crois qu'il en est de même à Couches et à Verdun; à Mercurey, on entretient par une singulière méthode; dans les places vides, on sème un sainfoin, on le laisse deux ou trois ans, puis on replante; ces renouvellements sont faits par très-petites places.

Toutes ces méthodes de provignage et de remplacement partiel ne vaudront jamais la vigne plantée de franc pied et entretenue par la mise en place de jeunes plants, avec assolement à périodes déterminées de trente, quarante ou cinquante ans, suivant les terrains et l'état des vignes. C'est là la méthode la plus économique, la plus féconde et la plus rémunératrice. Tout ce qui se dit en faveur du provignage est paradoxal et démontré faux par la comparaison des frais de culture et des rendements moyens, toutes choses égales d'ailleurs. On m'a montré à Tournus une vigne de franc pied, à souche à trois cornes, rapportant encore cinquante hectolitres à cent ans.

Les vignes sont fumées assez irrégulièrement dans Saône-et-Loire; à Pouilly, on fume abondamment à la troisième année de plantation; et puis, de huit ou dix ans en huit ou dix ans, au taux de vingt-cinq à trente mètres cubes à l'hectare. On terre très-rarement.

Les vendanges sont faites à peu près comme partout, en paniers, hottes, bennes et belons, balonges ou baignoires sur voiture. Dans la partie beaujolaise on ne foule point à la cuve; on laisse fermenter dix-huit à vingt-quatre heures; deux jours au plus à Thorins, deux et trois jours à la Chapelle-Guinchey, quatre jours au maximum pour

tous les vins fins du canton. On tire en vaisseaux neufs d'expédition. On presse de suite, on répartit avec soin les vins de presse dans les vins de goutte. On laisse fermenter au cellier, en tonneau; on ouille dès que le tonneau cesse de cracher, et l'on ne met en cave que deux ou trois semaines après le tirage; on ouille ensuite tous les huit et quinze jours et l'on soutire en mars.

C'est là, selon moi, le mode de confection des vins le plus simple et le plus parfait; et, un fait digne de remarque, c'est que plus les vins ont de qualité et de réputation, moins on les laisse cuver. Ainsi le moulin-à-vent, les carquelin et les autres vins les plus estimés de Thorins ne cuvent souvent que dix-huit heures. Les vins fins de la Chapelle-Guinchey cuvent le double, trente-six à quarante-huit heures; à Saint-Amour, Leynes, Davayé, la cuvaison est également très-courte, et partout la couleur et le spiritueux sont aussi développés que dans les plus longues cuvaisons; dans les bonnes années, la couleur se fait et augmente considérablement au tonneau.

Aussitôt qu'on entre dans le Mâconnais, bien que le cépage soit le même, le petit gamay, la cuvaison est immédiatement portée à six et huit jours, avec foulages à la cuve, répétés deux et trois fois à un jour de distance; à Nancelles, par exemple. A Tournus, on foule trois jours à la cuve et l'opération totale de la cuvaison dure dix jours. Enfin, si l'on arrive dans le Châlonnais, le vin est cuvé et foulé de même, seulement la cuvaison est prolongée de douze à quinze jours; toujours pour les gamays, giboudot noir et plant d'arsenau; car, pour ce qui est des pineaux de la côte, leur cuvaison est comprise entre six et huit jours au plus. En sorte qu'on pourrait à l'avance

tarifier la valeur des vins depuis Thorins, où l'on cuve vingt-quatre heures, jusqu'à Tournus, et depuis Tournus jusqu'à Demigny, où l'on cuve quinze à seize jours.

Je ne veux point faire comprendre ici que c'est à cause de la plus longue cuvaison que le vin de Gamay, de Demigny, Chagny, Saint-Léger, ne vaut pas le vin de Thorins, Romanèche, la Chapelle, Nancelles, etc. Non certes, car les petits gamays de ces derniers pays sont plus choisis, mûrissent mieux et viennent en meilleur cru; mais je veux dire qu'on s'efforce en vain d'améliorer par une longue cuvaison, car la longue cuvaison ne fait qu'ajouter aux vins les éléments inférieurs de la vinification en les privant d'une partie de leur spiritueux et de leur bouquet.

Nous retrouverons plus loin, dans la Côte-d'Or et l'Yonne, les mêmes faits constatés à l'égard des pincaux, dont le vin est d'autant moins bon que leur cuvaison est plus prolongée.

Certainement, quand les raisins sont moins mûrs et de moindre qualité, leur fermentation est plus difficile et plus lente, de même qu'elle est plus lente par un temps froid que par un temps chaud. Mais je soutiens que, dans l'intérêt de la bonne confection de tous nos vins, par tous les temps, il faut accepter la fermentation lente et prolongée comme une fatalité qu'il faut subir, mais non comme une pratique avantageuse qu'on doit ériger en précepte. Il faut que l'esprit des viticulteurs s'ingénie à faire fermenter vite et vigoureusement tous les raisins, par tous les temps, pour en tirer le meilleur vin possible, parce que c'est la fermentation très-chaude et très-rapide (quatre et six jours) qui donnera toujours le plus de couleur, le plus de spiritueux et le meilleur vin, toutes choses égales d'ailleurs.

Une fermentation lente et prolongée est une maladie de langueur du vin qu'il faut faire disparaître.

Si donc les raisins sont mûrs et froids, il faut les réchauffer avant de les mettre en cuve; à plus forte raison s'ils sont verts ou de nature flegmatique à la fermentation; si l'atmosphère ou la saison sont froides, il faut préparer une atmosphère et faire une saison artificielle chaude pour faire fermenter fort et vite. C'est surtout l'air chaud qui est nécessaire à la fermentation. Or, rien n'est plus facile que de disposer des vinées pour être chauffées et maintenues chaudes, à vingt ou à vingt-cinq degrés. Dès qu'on aura compris et constaté toute la puissance d'une atmosphère chaude, pour faire de bons vins à la cuve et même au tonneau, toutes les vinées seront munies d'un bon calorifère et suffisamment closes pour être chauffées dans les circonstances défavorables.

Par une température de vingt degrés, le vin fait sa couleur au tonneau; il n'en fait point à dix degrés. Par une température de vingt degrés, la cuve enlève sa couleur en vingt-quatre heures, elle n'en prend point à dix degrés en un mois.

La température de l'air a une telle influence sur la fermentation et sur la confection du vin, que le vin de Champagne, mis en bouteille avec une chambre à air de dix degrés, ne prend pas mousse, tandis qu'avec une chambre à air de vingt degrés, en trois jours il prend sa mousse à faire casser les bouteilles.

Toutes les opérations destinées à créer l'activité dans les vins doivent être faites à une température comprise entre quinze et vingt-cinq degrés. Toutes les opérations destinées à éteindre l'activité des vins doivent se faire dans une at-

mosphère comprise entre dix degrés et la glace. Toutes les conservations des vins doivent avoir lieu dans des caves ou celliers à une température constante au-dessous de douze degrés.

La plus grande partie des vignes du département de Saône-et-Loire est cultivée à moitié vins, entre le propriétaire et le vigneron; ou bien elle est travaillée directement par le vigneron-propriétaire. Les vignes travaillées à façon et à prix fait sont très-rares, et, dans ce cas, le taux moyen des façons s'élève à 250 francs de l'hectare, vendanges et travaux d'hiver non compris. Mais c'est là une exception, du moins dans les vignobles que j'ai parcourus. Là où cette exception apparaît le plus, c'est dans le Châlonnais, à mesure surtout qu'on approche de la Côte-d'Or, où toutes les vignes de propriétaire sont faites à la tâche, sans participation du vigneron aux produits; aussi n'est-ce que dans cette partie de Saône-et-Loire qu'on se plaint amèrement de l'insuffisance et de la cherté de la main-d'œuvre, qui s'y paye parfois 3 et 4 francs la journée. Je n'ai rien entendu dire de pareil dans la partie beaujolaise et mâconnaise du département; et, chose singulière, à mesure que les questions de main-d'œuvre s'agitent plus, en approchant de la Côte-d'Or, les plantations de gros cépages augmentent, les qualités des vins diminuent et les récoltes du propriétaire bourgeois sont de plus en plus faibles et aléatoires.

Rien n'est plus juste, rien n'est plus favorable au développement et au bonheur des familles rurales que l'exploitation de la terre à moitié fruits entre le travail et la propriété; rien n'est plus heureux, rien n'est plus noble que la direction des métayers et l'administration des mé-

metayages par les propriétaires dignes de posséder une portion du sol dépassant les forces d'une exploitation directe et personnelle, c'est-à-dire assez intelligents pour sentir et comprendre que la terre est le berceau des familles; assez grands de cœur pour estimer et aimer plus les hommes que les bêtes; assez clairvoyants d'esprit pour comprendre que chaque famille humaine prospérant sur son domaine lui fait plus de profit et constate mieux son mérite et sa hiérarchie sociale, qu'aucune famille porcine, ovine, bovine et chevaline, dont l'amour et les soins immédiats le descendent aujourd'hui, comme ils l'ont descendu toujours, dans l'échelle intellectuelle et morale de l'humanité. Jamais les bergers, les porchers, les vachers, les bouviers ni les maquignons n'ont mérité les premiers rangs d'une nation. Je ne dis point qu'ils n'ont pas de mérite dans leur état, mais je dis que c'est par une subversion étrange et des plus transitoires qu'ils ont été élevés, par la mode du jour, au rang des lauréats, des héros et des génies de notre société.

Toutefois le métayage pour la vigne, et même pour les autres cultures, n'est pas toujours possible. Il n'est possible que lorsque la moitié des fruits est toujours assez considérable soit en nature, soit en valeur, pour nourrir le prolétaire rural et sa famille; non-seulement pour le nourrir, ce qui suffirait à un porc, à un bœuf, à un cheval, mais encore pour l'entretenir et pour lui faire espérer l'épargne, gage de l'affranchissement de la famille, besoin et cachet de l'humanité, qui seule travaille avec bonheur dans le présent rempli de peines, par l'espoir d'un avenir meilleur pour le patient et surtout pour les siens.

Or, il est des conditions de climat, de situation et de cultures où la moitié des fruits ne suffirait point à em-

pêcher la famille rurale de mourir faute de nourriture, ou à lui assurer son entretien, ou à lui laisser le légitime espoir de l'épargne. Dans le premier cas, aucun contrat ne peut lier ni retenir la famille; dans le second cas, elle subit des tortures; dans le troisième, elle est l'objet d'une exploitation injuste.

Tout métayage doit donc être fondé : 1° sur la certitude, par un bon travail, de ne pas mourir de faim; 2° sur la probabilité d'une vie suffisamment protégée; 3° sur l'espoir fondé de profits assez grands pour assurer au moins la retraite. Les animaux domestiques et le nègre, quoique achetés fort cher, sont assurés des deux premières conditions; la troisième est la seule vraie rémunération de l'homme libre, c'est la rente de son corps et de son âme qu'on n'a pas achetés.

Un nègre coûte 5,000 francs; c'est 250 francs par an, c'est le gage qu'on donne à un domestique tout en le nourrissant et en le logeant. Un père de famille doit donc gagner 250 francs par an, logé et nourri; ainsi la mère, ainsi les enfants; ainsi une famille doit pouvoir épargner 4 à 500 francs par an, étant logée et nourrie. Hors de ces conditions, l'association du travail rural et de la propriété est, à l'égard de la famille prolétaire, l'exploitation, le martyre ou la mort.

Partout où le métayage à moitié offrirait une ou plusieurs de ces tristes situations, il n'est pas praticable; ou bien, ce qui s'est manifesté dans beaucoup de nos départements, il ne serait plus pratiqué.

A cet abandon du métayage a été substitué un colona-ge à combinaisons multiples, d'un logement, d'une nourriture fournie en nature, de coins de terre aban-

donnés pour jardin, racines, tubercules, maïs, etc. puis, en vertu de ces concessions, on a stipulé des prix réduits de concours à journée ou à tâche; mais tout cela sans logique suffisante et sans règle précise; aussi la mesure la plus générale a-t-elle été le prix fixé de la journée ou de la façon ou de la tâche, sans aucune concession en dehors et sans aucun intérêt au produit du travail rural.

Or, il advient de cette situation récente (soixante ans environ) que l'ouvrier rural n'a plus l'attrait, n'a plus le drame rural pour l'attacher à la campagne et le fixer; il advient qu'il n'a aucun avantage ni aucune satisfaction à y rester; à plus forte raison lui serait-il onéreux et odieux d'y constituer une famille. Il ne reste donc là que ceux qui ont une petite propriété, qui leur donne l'intérêt et l'attrait que la grande propriété leur refuse; s'ils consentent à prêter leurs bras à cette dernière, ce n'est qu'à des prix de plus en plus élevés, et le travail qu'ils lui accordent est, notoirement et partout, un travail sans attention, sans empressement et sans dévouement, qui représente à peine la mauvaise moitié du travail humain.

Pour sortir de cet état déplorable, le moyen est simple et facile; c'est de fixer le prix des journées ou de la tâche, de façon à pourvoir, en proportion de leur nombre ou de leur importance, à une rémunération fixe qui représente le nécessaire des ouvriers ruraux, c'est-à-dire la part de leur budget annuel indispensable, correspondant au temps des journées et à l'étendue de la tâche, et de leur assurer leur intérêt et leur profit par une part également proportionnelle dans la récolte brute, part variable comme la récolte elle-même, nulle si la récolte est nulle, large si la récolte est large.

Par exemple, un père de famille peut entreprendre trois hectares de vignes de gamays qui, bien conduits, peuvent donner cinquante hectolitres à l'hectare en moyenne, au lieu de quarante, valant 20 francs l'hectolitre. On alloue aujourd'hui à cette famille 250 francs par hectare à prix fait; soit 750 francs pour les trois hectares, et 150 francs de journées, total 900 francs, juste le nécessaire, l'indispensable pour une famille de quatre personnes. En donnant au père de famille le dixième brut de la récolte, il aura quinze hectolitres sur les cent cinquante hectolitres produits par ses trois hectares, par conséquent 300 francs de profit et d'épargne possible; aussi s'efforcera-t-il d'augmenter le rendement par ses soins, son activité, sa prévoyance; et toutes ses facultés seront appliquées à augmenter les neuf dixièmes restant au propriétaire, qui, dans l'espèce, aura aussi gagné quinze hectolitres, c'est-à-dire 300 francs de plus que sa récolte moyenne ordinaire. Le marché est donc bon et suffisant pour la famille du propriétaire et pour celle de l'ouvrier rural. C'est aussi celui que je recommande partout où le métayage à moitié n'offre pas les conditions indispensables à sa stabilité. En dehors de ces conditions, le nécessaire, à prix fixe et absolu, doit être garanti à la famille ouvrière; puis le nécessaire à la propriété; puis sur le surplus un intérêt éventuel à l'ouvrier et à la propriété, proportionné à leur concours respectif. Telle doit être la loi du travail stable et perpétuel de la terre.

Le Mâconnais, par ses bonnes cultures de la vigne, par la religion de ses bons cépages à bons vins d'ordinaire, par son heureux climat et son sol suffisant, offre toutes les conditions d'un métayage bien assis et prospère; je dois

ajouter aussi, par le bon esprit, par l'intelligence et le cœur des propriétaires. J'en ai vu la preuve chez M. de Parceval, chez M. de Champvans, chez M. Desvignes, comme je l'avais vue chez MM. de Glavenas, de Verdonnet, de Valbreuse, de Saint-Trivier, dans le Beaujolais. Mais là où j'ai pu voir le plus directement et le plus complètement les bons rapports établis entre la propriété et le travail à moitié fruits, c'est bien chez M. le sénateur baron de Chapuys-Montlaville, en son domaine de Chardonnay.

J'ai commencé l'étude de Saône-et-Loire par Tournus, où M. de La Guéronnière, préfet du département, M. de Chapuys-Montlaville, présidaient un brillant concours agricole où se trouvaient réunis les présidents et secrétaires des sociétés agricoles, et où j'avais été invité par M. le maire de Tournus. Impatient de faire connaissance avec les vignes du pays, je m'écartai de la fête, et, accompagné de propriétaires viticulteurs expérimentés, j'allai faire mon enquête et visiter les coteaux voisins, où M. Duhamel particulièrement voulut bien me diriger; je vis ensuite les celliers et les vinées remarquables de M. Bernard Albert, et, satisfait de tout ce que j'avais vu et noté, j'assistai au grand et chaleureux banquet du concours, où M. Luc de Ratenelle voulut bien me donner de magnifiques échantillons de nœuds de vigne, semés par lui le 15 mai et offrant des tiges de soixante-dix centimètres de long et des racines aussi grandes : c'était là un beau succès de la méthode vulgarisée par M. Hudelot. Ces curieux échantillons furent mis sous les yeux de tous les assistants.

Le lendemain fut consacré à l'étude des jolis vignobles de Chardonnay, au milieu des nombreux vigneronns de

M. de Chapuys-Montlavage, réunis et dirigés par leur propriétaire en personne.

Jamais je n'ai vu propriétaire aussi entouré par ses vigneronns que M. de Chapuys-Montlavage. Jamais je n'ai vu métayers et vigneronns traités, par leur propriétaire, avec autant d'affection, de familiarité bienveillante et d'autorité vraiment paternelle; hommes, femmes et enfants, tous avaient une part à la verve affectueuse, aux conseils topiques, aux réprimandes indulgentes, ou à l'approbation judicieuse de M. de Chapuys-Montlavage. Tout est bien à partage égal chez lui : expérience, savoir, cœur, esprit, aussi bien que les fruits de ses vignes et de ses terres; tout y est distribué équitablement et également, et ses familles vigneronnes paraissent profondément convaincues que leur digne propriétaire s'occupe plus de leur bien-être et de leurs intérêts que des siens propres, et leur conviction m'a paru parfaitement fondée; aussi n'ai-je pas besoin de dire combien j'ai été heureux de l'accueil hospitalier dont MM de Chapuys-Montlavage père et fils m'ont honoré, et combien les vingt-quatre heures que j'ai passées au château et dans les vignes de Chardonnay m'ont donné d'utiles enseignements et laissé de bons souvenirs.

A Mâcon, c'est M. Georges de Parceval, digne héritier des grands noms de Parceval-Deschènes, de Grandmaison et de Lacreteille, qui a bien voulu me prendre sous son patronage, me diriger et m'accompagner dans tout le Mâconnais : à Nancelles, où M. de Champvan, vice-président de la Société de viticulture, m'a fait l'honneur de me recevoir dans son domaine qui réunit vingt et un vigneronnages; au château de Vinzelles, chez M. Taperin, et à la Chapelle-Guinchey, chez M. Desvignes, qui, comme M. Ta-

perin et M. de Champvans, se livre à la viticulture progressive avec toutes les conditions de savoir, d'expérience et de patriotisme qui assurent toujours le succès; à Pouilly, dans les vignes de M^{me} de Lacretelle, et enfin chez lui, au château des Perrières, où il m'a admis à jouir du plus grand plaisir d'un grand-père, celui d'être accueilli au milieu d'une jeune et charmante famille.

A Châlon-sur-Saône, M. Seurre, président du Comice agricole, m'a fait les honneurs d'une conférence à laquelle il avait à l'avance convoqué les viticulteurs les plus expérimentés de l'arrondissement, pour me recevoir quelques jours après à Demigny, où est sa propriété et sa résidence.

De Châlon-sur-Saône, M. le vicomte de La Loyère me conduisit et m'installa dans son château de la Loyère, comme quartier général, d'où il me fit lui-même, et avec le concours des propriétaires et des vigneronns de chaque pays, visiter, étudier et comprendre les vignobles de Melsy, de Givry, de Mercurey, de Rully, de Saint-Léger et de Chagny, sans me permettre d'étudier d'abord ses propres travaux, auxquels je n'ai pu consacrer que quelques heures, avant de quitter le département.

M. le vicomte de La Loyère s'est mis à la tête d'une réforme des plus importantes et qui aura chez lui les mêmes résultats heureux qu'elle amène partout. C'est la substitution des animaux de trait et des instruments aratoires à la main-d'œuvre de l'homme, pour les grosses cultures de la vigne.

Plus de quarante hectares sont aujourd'hui plantés et cultivés ainsi avec succès dans son magnifique domaine. Il se propose de doubler et de tripler cet espace, tout en faisant de larges expériences sur les différents cépages, sur les

différentes tailles, et surtout en étudiant les combinaisons économiques qui peuvent multiplier les familles rurales, en assurant leur bien-être et leur stabilité, ainsi que les profits du propriétaire; condition sans laquelle aucune institution agricole n'est viable.

Toutes les vignes de M. de La Loyère sont plantées en lignes de quatre-vingt-dix centimètres à un mètre trente centimètres de distance, les ceps à soixante centimètres dans le rang; les ceps y sont essayés partie à longs bois, partie à coursons. La charrue Ménager, dont M. de La Loyère est on ne peut plus satisfait, et qui fonctionne en effet à merveille entre ces lignes, cultive un hectare avec un cheval et un homme dans une demi-journée, de façon qu'il suffit de quatre journées à un seul vigneron pour en compléter la culture, entre les ceps, dans la perfection. C'est une économie de temps et d'argent d'au moins douze journées d'homme par hectare et par façon de culture, c'est-à-dire de trente-six à quarante-huit journées par hectare et par an.

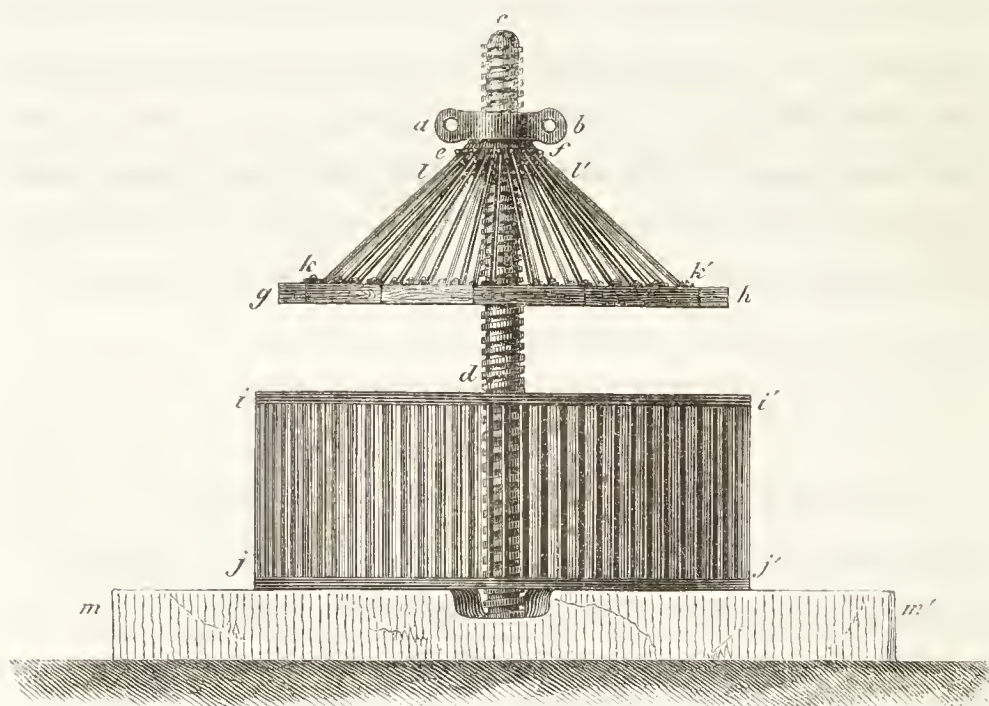
Toutes les vignes sont et seront palissées sur fil de fer galvanisé n° 11, porté sur simples mais solides échelas, ce qui réduit à moins de 500 francs par hectare l'avance du palissage, et son entretien à moins de 25 francs par an.

Des chalets, dont l'élégance et le bon goût s'associent à la solidité, à la commodité et à l'économie, sont disposés dans le vignoble et constituent, au milieu d'un entourage de fleurs et d'arbres d'ornements, les logements des familles de vignerons dévoués. La place de chaque pavillon est motivée de façon à meubler agréablement l'étendue considérable du domaine.

En même temps qu'il développe ainsi un vaste appareil

de production, M. le vicomte de La Loyère perfectionne et étend ses celliers, ses pressoirs, ses cuviers déjà vastes, mais qui seraient insuffisants pour la production qu'il prépare. Parmi ses installations, une des plus curieuses et des plus importantes consiste dans des pressoirs dits à *crinoline*, parce que, au lieu d'un blin ou mouton qui descend et qui presse sur des madriers superposés, c'est un plateau circulaire, en fortes planches de chêne assemblées, taillées en disque rond horizontal et contrebutées par des barres de fer obliques partant de la surface du plateau pour aller se fixer contre et sur la virole d'appui

Fig. 64.



de l'écrou de la vis centrale. *a b* (fig. 64) écrou destiné à recevoir un long levier en bois dans les trous *a* et *b*; *c* et *d*, vis centrale scellée dans et sous la maie *m m'*; *e f*, virole sous l'écrou; *g h*, plateau en planches de chêne devant descendre, par la pression, dans la cage *i i' j j'*, où sont

placés les marcs; $kk' ll'$, barres de fer, boulonnées haut et bas, transmettant la pression de la virole ef au plateau gh . Les barres de fer $kk' ll'$, disposées en cercle double et triple, sont calculées de façon à empêcher toute déformation du plateau gh : c'est ce qu'on appelle la crinoline. Ces pressoirs, dont je donne ici l'idée en gros, sont installés sur une maie mm' carrée, de quatre mètres sur trente-cinq à quarante centimètres d'épaisseur, en pierre de taille dure, qui leur donne une assiette inaltérable et une sûreté de fonction absolue. Ce sont les plus solides et les meilleurs pressoirs que j'aie vus, se manœuvrant avec le plus de promptitude et d'économie.

A ses belles dispositions des celliers, à ses foudres nombreux et rangés dans l'ordre le plus utile au service, M. le vicomte de La Loyère va joindre l'application des chemins de fer suspendus, le long desquels roulent des grues à moufle et à levier, comme celles employées dans les docks et les magasins de chemins de fer.

Toutes ces dispositions rurales et d'exploitation industrielle sont prises avec une maturité, un ordre et une économie qui en assurent le succès ¹.

Je dois ici mes plus vifs remerciements à M. le vicomte de La Loyère, pour le chaleureux concours qu'il a prêté à l'accomplissement de ma mission viticole, et à M^{me} de La Loyère pour la grande et gracieuse hospitalité qu'elle a bien voulu m'accorder.

¹ Depuis que ces lignes sont écrites, M. le vicomte Armand de La Loyère a obtenu la grande prime d'honneur du département de Saône-et-Loire au concours régional de 1866.

DÉPARTEMENT DE LA CÔTE-D'OR.

Ce département est tellement connu dans le monde entier, et depuis tant de siècles, pour l'excellence de ses grands vins, le nom de chacun des heureux pays qui les produisent jouit d'une telle notoriété et brille d'un tel éclat parmi les œnologues et les gourmets de toutes les contrées civilisées, que tout ce que je pourrais dire et écrire à cet égard ne serait qu'un écho bien affaibli de la commune renommée, ou qu'une bien pâle photographie des vigoureuses pages tracées, bien avant moi, par d'éminents artistes, plus habiles, plus expérimentés et plus autorisés que je ne saurais jamais l'être dans cette grande spécialité de la vigne et des vins de France.

Après le docteur Morelot, dans sa Statistique de la vigne du département de la Côte-d'Or, après M. Vergnette-Lamothe, dans sa Physiologie des vignes et des grands vins de son département, après le magnifique chapitre consacré aux grands vins de la Côte-d'Or, dans l'Ampélographie française, où l'histoire des lieux de production, la géologie de leurs crus, leurs cultures, les procédés de préparation, de conservation, et les mérites sensuels, hygiéniques et physiologiques de ces prototypes des vins, sont exposés

pour les vins fins, de quinze hectolitres, et, pour les vins communs, de cinquante hectolitres à l'hectare.

Sur les trente mille hectares, trois mille environ donnent les trois classes de vins fins qui sont le cachet distinctif de la Côte-d'Or, lesquelles valent, en moyenne, 80 francs l'hectolitre et donnent un produit brut total de 3,600,000 francs, calculé sur les moyennes des rendements et des prix minimum; les vingt-sept mille autres hectares produisent les vins communs, à 25 francs l'hectolitre, et rendent un produit brut de 33,750,000 francs; au total, les trente mille hectares de vignes produisent au moins 37 millions de francs, plus du tiers du revenu total agricole du département, sur la vingt-huitième partie de la superficie totale de son sol, qui est de huit cent cinquante-six mille hectares.

Ces 37 millions de francs fournissent le budget de trente-sept mille familles, ou de cent quarante-huit mille habitants; beaucoup plus du tiers de la population, qui est de trois cent quatre-vingt-treize mille habitants.

Beaucoup de personnes m'ont taxé d'exagération dans mon estimation des produits bruts de la vigne. Je suis profondément convaincu que je reste au-dessous de la vérité; mais je dois dire ici comment j'établis mes données, pour que chacun puisse en contrôler les bases.

Dans tout pays vignoble, chaque propriétaire et chaque vigneron connaissent parfaitement ce qu'on appelle une pleine année et une année moyenne : c'est tantôt une pièce, une demi-pièce à l'ouvrée, ou vingt-quatrième d'hectare, tantôt un quartaut, qui sont adoptés pour la moyenne. La pleine année est toujours double et la contre-partie est zéro. Cette unité, ou toute autre selon le pays, est adoptée

et bien connue dans chaque localité. Les vigneronns ont une telle habitude d'exprimer leurs récoltes par les rapports de ces deux unités, qu'ils se trompent bien rarement en estimant ainsi la récolte sur pied; à plus forte raison en gardent-ils une idée précise et adoptée par tous après la récolte. C'est ainsi que, dans la Côte-d'Or, la moyenne des vins communs est d'une pièce ou de deux cent vingt-huit litres à l'ouvrée, et celle des vins fins d'un quartaut ou de cinquante-sept litres à l'ouvrée; dans Saône-et-Loire, la moyenne est à peu près la même, pour les vins communs, et elle est d'une feuillette ou de cent quatorze litres à l'ouvrée, pour les vins blancs de Chardenay ou pineaux blancs et pour les noiriens ou pineaux noirs.

Ces moyennes me sont indiquées par les propriétaires, par les vigneronns, au milieu des vignes, dans vingt localités différentes, et je les soumets à la discussion et au contrôle dans quatre à cinq conférences publiques, dans chaque département. Tout le monde est bien convaincu que ma mission ne saurait être fiscale, qu'il s'agit, dans mes questions, d'apprécier simplement des résultats de la culture, et la vérité est exprimée sans réserve, ce qui n'a pas lieu dans les enquêtes de la statistique officielle.

Je suis donc persuadé que je ne puis me tromper, ni être trompé, du moins dans des limites qui s'approchent de l'exactitude suffisante pour donner à mes énoncés toute leur valeur économique, quant à la quantité. Je trouve d'ailleurs, à cet égard, une appréciation bien loyale et bien désintéressée aussi, imprimée en tête du magnifique plan géographique et statistique des grands vignobles de la Bourgogne, avec tableaux dressés par les soins du comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune.

Le comité déclare qu'on compte, année moyenne, sur quinze hectolitres à l'hectare, un peu plus d'un quartant à l'ouvrée, pour les vins fins, et sur cinquante à soixante hectolitres à l'hectare pour les vins communs; environ une pièce à l'ouvrée.

Quant au prix, je trouve partout les mêmes garanties de sincérité et d'énoncés très-clairs. Pour les vins communs, tout le monde répond 50 à 60 francs, aujourd'hui 1865, la pièce qui s'est vendue depuis dix ans 70, 75 et 80 francs (et qui se vend 40 francs en 1866). En prenant une moyenne de 25 francs l'hectolitre, ce qui porte la pièce de deux cent vingt-huit litres à 64 francs, je demeure au-dessous de la vérité. Il en est de même lorsque je fixe à 80 francs la moyenne valeur de l'hectolitre de vin fin, qui serait plutôt de 100 francs que de 80; on ne trouverait pas à acheter à ces prix, même aujourd'hui que les vins ont baissé sur les années précédentes.

J'ai là, sous mes yeux, les prix courants, pour 1863, des vins de Bourgogne, de l'Union des propriétaires de vignes, société qui cède ses vins parfaitement purs, aux conditions les plus approchées des cours, la valeur des fûts, le transport et une juste commission en sus; le vin ordinaire y est coté 110 francs la pièce, ce qui met la pièce franche et nue à 78 francs; soit, pour l'hectolitre nu, 34 fr. Les grands vins fins y sont cotés de 250 à 550 francs la pièce, dont la moyenne est 400 francs. Le fût de 15 francs, la commission de dix pour cent et le transport déduits, il reste 338 francs pour valeur moyenne de la pièce franche et nue ou des deux cent vingt-huit litres de vin fin, ou 148 francs l'hectolitre, que je porte à 80 francs. Je me crois donc plus dans le vrai qu'aucune statistique officielle.

Puisque la vigne donne, dans le département de la Côte-d'Or, plus du tiers du revenu total agricole, sur la vingt-huitième partie de son sol seulement, la vigne est donc son arbrisseau providentiel, sa poule aux œufs d'or. Elle a aussi créé une grande partie de sa population; ainsi dans l'arrondissement de Beaune, où l'on compte quatorze mille hectares de vignes sur deux cent quatorze mille, la densité de la population est de cinquante-huit habitants par cent hectares; dans celui de Dijon, où l'on compte seulement huit mille hectares de vignes sur trois cent-un mille hectares, la densité n'est plus que de quarante-huit habitants, malgré l'influence énorme d'une grande capitale de province; et enfin, dans celui de Semur, où sont quatre mille hectares de vignes sur cent soixante-trois mille, la densité n'est plus que de quarante-trois habitants par cent hectares.

Mais à quelle circonstance principale la côte d'Or (je ne parle que des arrondissements de Dijon et de Beaune) doit-elle donc son antique et légitime réputation? à quelle circonstance spéciale doit-elle sa grande richesse?

Son climat est bon sans doute, mais il n'a rien de privilégié. La vigne y gèle souvent en avril et en mai, elle y coule également en juin, elle y est parfois grêlée; c'est là ce qui s'observe dans la plupart des contrées situées sous la même latitude, au voisinage des montagnes et des bois. Son sol des coteaux, essentiellement calcaire et argilo-calcaire, à fond de roches oolithiques, ou de gravier lacustre, ou de marnes glaiseuses, est un sol commun à tous les coteaux et à toutes les formations oolithiques qui font la base d'un grand tiers des cultures de France. Le sol de la plaine, qui appartient aux alluvions anciennes de la Bresse,

est plus argileux, plus fort et plus humide naturellement que celui des coteaux; mais, dans tout cela, rien de bien différentiel ne se présente, avec les formations analogues, pour expliquer la différence énorme dans la qualité des vins.

Les expositions au sud-est et à l'abri des vents du nord-ouest sont en général excellentes, mais il en existe beaucoup de pareilles en France, aux mêmes latitudes et avec un même sol, sur des surfaces moins étendues et moins continues sans doute, mais suffisantes pour asseoir de très-grands vignobles. Quant aux inclinaisons des rampes, elles ne peuvent être présentées comme causes principales de l'excellence des vins de la Côte-d'Or, car les rampes sont à peine accusées et pourraient passer pour des plans presque horizontaux dans les crus le plus justement rangés en première classe, tels, entre autres, que le clos de Vougeot. Ce n'est point encore là ce qui constitue, en principe, les grands vins de Bourgogne; le climat, le sol, le sous-sol et l'exposition, sont les compléments nécessaires et efficaces de la perfection, de la richesse et de la réputation de ces vins, mais ils n'en sont pas les bases principales ni essentielles.

L'essence des vins fins de la Côte-d'Or c'est le cépage; c'est le *pineau noir* ou *noirien* pour les vins rouges, c'est le *pineau blanc* ou *chardenet* pour les vins blancs.

Ce premier point est si positif et si évident pour tout le monde, qu'il n'y a pas un propriétaire, pas un vigneron qui espérerait tirer de tout le clos Vougeot et des quatorze climats qu'on y distingue une seule pièce de vin qui vaille plus de 60 à 80 francs, si tout le clos Vougeot était planté en plant d'arcenan, en plant rouge de bouze, ou en gros gamay quelconque.

C'est donc au choix de son cépage que la Côte-d'Or doit surtout sa grande réputation ; mais ce n'est pas seulement à ce choix du pineau noir et blanc que cette réputation est due, c'est à son unité. Le pineau *seul* constitue depuis le VII^e siècle les vins fins de la Bourgogne. Enfin, le choix et l'unité, qui sont les vrais principes de tous les vins fins, originaux et en grand honneur, ont dû leur notoriété et leur grande recherche à la persévérance dans le choix et dans l'unité du cépage et dans l'étendue considérable d'une culture et d'une production identique.

Les vins subissent la loi commune à toutes les marchandises ; il ne suffit pas qu'ils soient bons, supérieurs, excellents, pour être connus, demandés et payés ce qu'ils valent ; il faut d'abord que le temps ait prouvé à plusieurs qu'ils ont et conservent leurs qualités ; il faut que les premiers initiés et séduits initient et séduisent leurs amis et connaissances, comme on dit ; il faut qu'une génération étende son opinion à la génération qui suit, et à mesure que la réputation s'étend, il faut que la production des vins s'augmente, pour mettre son marché à la hauteur de sa renommée. Jamais un petit vignoble ne pourra étendre sa réputation, ni élever son prix, au-delà d'une limite très-restreinte, au-dessus de la masse des vignobles environnants. Jamais la Romanée-Conti n'eût vendu ses produits de deux hectares 1,500 francs la queue (quatre cent cinquante-six litres), jamais clos Vougeot, ni Chambertin, ni Richebourg, ni Montrachet n'eussent atteint un pareil prix, si Beaune, Nuits, Pomard, Volnáy, Meursault, Puligny, etc. n'avaient produit eux-mêmes d'excellents vins, en quantité suffisante pour établir la renommée et satisfaire aux demandes des grands et des moyens amateurs, sur une assez grande échelle.

Sur ce vaste champ de production distinguée, chacun peut se pourvoir; plus on le sait, plus on accourt; et c'est à ce concours que sont dues les classifications des différents crus, et qu'on se dispute, à tout prix, les plus faibles nuances entre les qualités; chacun veut avoir le *primum inter pares*; mais il faut que les émules soient nombreux et qu'ils soient tous distingués et de valeur. Qu'un seul marchand soit dans une foire, personne n'y viendra, et s'il vient quelqu'un, on offrira de vils prix; qu'à cette foire se rendent dix mille marchands et les acquéreurs accourront de tous les points de la terre, et les marchandises seront toutes achetées, les plus belles à des prix très-élevés; les plus viles elles-mêmes seront enlevées, à bas prix cela est vrai, mais à un prix plus haut encore que si elles n'avaient pas été étalées à côté des produits supérieurs.

C'est ce que, instinctivement, les rusés vigneron, plus rusés qu'habiles comme je le montrerai plus loin, ont parfaitement compris. Ils ont compris qu'en plantant des gros cépages, les gamays, dans leurs petites terres autour des grands crus à fins cépages, ils obtiendraient, par la même taille, des récoltes plus faciles et plus abondantes, et que les amateurs, surtout le commerce, leur payeraient leurs vins communs plus cher que leur valeur réelle, à cause du voisinage. C'est ce qui est arrivé en effet.

Les vigneron se sont peu souciés que ces vins communs, devenant prédominants dans les crus et fournissant ainsi au commerce l'occasion d'altérer ou d'inspirer des doutes sur les vraies qualités des fins crus, les produits de ces derniers finissent par décroître dans l'estime publique et dans leurs prix légitimes. Cette insouciance s'explique parfaitement chez eux; mais ce qui a lieu de surprendre,

c'est que les grands propriétaires eux-mêmes, oubliant que la prospérité générale venait des fins cépages, se soient pris à croire qu'il était plus avantageux de cultiver en grand les cépages communs, dans les terres distinguées ou communes, dans les terres de plaine comme dans celles de montagnes.

Ils n'ont pas vu d'abord que, les vins communs devenant ainsi l'expression dominante des produits du vignoble, les vins fins decherraient; que les grands crus se ruineraient, que leurs cépages seraient arrachés et que les vins communs, existant seuls, tomberaient au bas prix qui leur appartient réellement, et que la fortune de tous serait compromise. Ce serait déjà fait pour la Côte-d'Or, si une Compagnie des grands vins de Bourgogne, gérée par M. Forest aîné, négociant aussi habile que scrupuleux dans la conservation de la sincérité des vins, ne s'était formée, depuis huit à dix ans, avec le concours et sous le patronage de grands propriétaires, et n'avait affermé les produits du clos de Vougeot, de Romanée-Conti et beaucoup d'autres crus des plus fins : son intention et son intérêt étant de conserver aux grands vins de la Bourgogne toute leur pureté, toutes leurs qualités et tout leur prix : si une grande société, l'Union des propriétaires de vignes de la Côte-d'Or, ne s'était formée plus tard avec les mêmes intentions et avec toutes les garanties de sincérité et d'équité dans la transmission de leurs vins purs aux consommateurs. Ces sociétés ont fait, selon moi, un bien immense à la Côte-d'Or, en la protégeant contre ses propres tendances et en maintenant sa réputation en France et à l'étranger.

De riches propriétaires de vignes me disaient, en me montrant le clos de Vougeot : Vous voyez ce vaste et pré-

cieux vignoble de cinquante hectares, entouré de murs; eh bien, s'il était mis en vente en détail, ce seraient les vignerons qui l'achèteraient; et, dans dix ans d'ici, vous n'y verriez pas un pineau, tout serait en gamay! Le jour où ce malheur arrivera, la Côte-d'Or sera à moitié ruinée, parce que les vins communs tomberont à moitié de leur prix actuel.

Cette tendance à planter des gamays, et les plus grossiers, pourvu qu'ils donnent beaucoup, même sans mûrir toujours comme les plants d'arcenan et les liverduns, est d'autant plus extraordinaire chez les grands et riches propriétaires, que l'examen de la question et le calcul prouvent que la culture du gamay est moins profitable que celle du pineau, dans les terres d'élite comme dans les terres communes

Ainsi la récolte moyenne des fins crus en pineau est de quinze hectolitres par hectare, à 80 francs, soit 1,200 fr. de produit brut; la récolte moyenne des vignes à cépages communs est de cinquante hectolitres à 25 francs, soit 1,250 francs par hectare. Le gamay coûte 3 francs la pièce à récolter, le pineau 4 francs, soit, pour la vendange seulement, 24 francs dépensés en récolte du pineau et 72 francs en récolte du gamay; différence, 48 francs en plus à la charge du gamay. Le pressurage, le logement, les soins et les pertes en cuve ou en cave sont dans la même proportion pour les deux cépages. Les charges de vingt-quatre pièces de gamay sont triples de celles de six pièces de pineau, d'où l'on voit un avantage de 46 francs pour l'hectare de pineau, sans compter les autres avantages. Si l'on sait que le capital de la vigne de gamay est presque aussi élevé, sauf quelques crus très-exceptionnels,

que celui de la vigne de pineau, on sera forcé de reconnaître que l'hectare de pineau est une meilleure propriété et qui rend plus que l'hectare de gamay.

Mais le gamay, à cinquante ou soixante hectolitres à l'hectare, est à sa haute moyenne, et le pineau, à quinze hectolitres, est au tiers de sa vraie moyenne, c'est-à-dire de sa moyenne facile à atteindre, sans altérer le moins du monde la qualité. Le gamay n'a donc plus rien à gagner, et le pineau a tout l'avenir pour lui. Si sa moyenne est portée seulement à trente hectolitres, il pourra rendre le double du gamay, ou subir une baisse de 40 francs par hectolitre et donner encore un produit égal à celui du vin commun.

Je ne crains pas de l'affirmer, l'intérêt du propriétaire comme celui du vigneron de la Côte-d'Or, c'est-à-dire des arrondissements de Beaune et de Dijon, est de planter le pineau partout où la terre n'est pas trop commune et où son prix descendrait à 40 francs l'hectolitre; leur intérêt est que le pineau domine dans toute leur production et à tous les étages des qualités. Plus les vins de pineau seront abondants, plus les qualités supérieures seront vendues cher, plus les vins communs maintiendront leur prix. Si les vins fins disparaissent de la Côte-d'Or, ou si les vins communs les absorbent par une proportion de plus en plus considérable, c'en est fait de sa renommée universelle, et la moitié de sa richesse, je le répète, sera anéantie. Ce sacrifice est déjà accompli dans plusieurs vignobles, comme je l'ai vu dans la côte châlonnaise, comme nous le verrons à Semur et dans l'Yonne. Il a failli s'accomplir dans la Meurthe, à Thiaucourt; heureusement, les gamays ont refusé de produire là où prospèrent les pineaux; heureu-

sement pour le salut du pays, son maire, M. Rollet, viticulteur habile autant que bon observateur, a su maintenir la production moyenne de ses trente hectares de pineau à trente-huit hectolitres à l'hectare, réaliser des produits bien supérieurs à ceux des cépages communs et arrêter ainsi l'engouement ridicule qui s'emparait de ses administrés pour la culture du gamay.

Aujourd'hui, on vit au jour le jour, sans réflexion et sans prévoyance; on se jette sur une culture nouvelle pour un avantage apparent et momentané; comme si la fièvre des spéculations mobilières avait affolé les travailleurs, ordinairement sérieux et sensés, de la terre. Ils semblent ne plus comprendre que les seules richesses durables nous viennent d'une tradition sagement progressive et que la ruine est toujours à côté des coups de fortune. Rien ne sort de rien, et personne ne peut gagner 100,000 francs à la Bourse, qu'un autre ne les perde. Le gamay escompte ici le pineau, mais le billet reviendra, et si le pineau n'est pas relevé, le gamay ne pourra le payer; il est vrai que l'escompteur sera mort, mais ce sont ses enfants qui souffriront pour lui.

Je le répéterai sans cesse, cet abandon des bons cépages, l'honneur et la valeur des vins de France, est absolument fondé sur l'absence d'études et d'enseignements de la viticulture, et c'est un malheur public, alors que toutes les autres branches principales de l'agriculture française sont étudiées, enseignées et encouragées avec une énergique insistance au point de les faire déborder sur la vigne elle-même à leur propre détriment (distilleries agricoles.)

En effet, la culture du pineau dans la Côte-d'Or ne me paraît pas élucidée au point de ne laisser aucun doute sur

sa perfection, sinon relativement à la qualité, qui ne laisse rien à désirer, au moins relativement à la quantité qu'on pourrait obtenir dans les plus grands crus, sans nuire à la qualité. On n'a pas de données non plus sur la quantité qu'on pourrait obtenir avec avantage dans les deuxièmes et surtout dans les troisièmes cuvées, ou bien dans les deuxièmes et les troisièmes crus, et enfin dans les crus ou terrains hors de classe. On n'a pas comparé les qualités respectives des pineaux de franc pied avec celles des pineaux provignés; on n'a pas comparé les qualités des pineaux en lignes avec celles des pineaux en foule. Enfin personne ne saurait dire si deux coursons par cep donnent d'aussi bons produits qu'un seul courson; si trois yeux à chaque courson, dont les deux supérieurs pincés, produiraient une même qualité que deux ou trois yeux non pincés; enfin personne n'a déterminé à quel nombre d'yeux, du courson ou du long bois, commence l'affaiblissement de la qualité.

Or il y a tout simplement, dans la détermination de ces questions, toute la distance de la pratique scientifique la plus exacte à la routine la plus aveugle, de la perfection dans la qualité et la quantité possible à obtenir, à l'idée obtuse et confuse qu'on obtient le plus et le mieux possible, sans pouvoir en donner aucune raison. C'est, il est vrai, dans un institut viticole bien dirigé qu'on devrait résoudre ces grands problèmes de la richesse vinicole; mais, en attendant qu'un ou plusieurs pareils établissements soient *créés par le gouvernement*, nous pouvons déjà trouver d'assez grandes lumières dans les différentes pratiques des vignobles de France, pour les discuter avec fruit.

Puisque j'ai souligné, ci-dessus, les mots *créés par le gou-*

vernement, je dois expliquer l'idée qui m'a engagé à les souligner.

Depuis longtemps, et aujourd'hui plus que jamais, un véritable débat public semble s'établir entre ceux qui veulent que le gouvernement prenne l'initiative de tout, et ceux qui veulent qu'il n'intervienne en rien; et, dans ce débat, ceux qui crient le plus fort contre l'intervention du gouvernement sont généralement ceux qui le font intervenir le plus et qui semblent se réserver le monopole de cette intervention; tandis que ceux qui veulent que tout soit dans les mains du gouvernement sont ceux qui en sont le plus éloignés et qui semblent disposés à lui arracher toutes ses prérogatives, même celle de son existence.

Cette contradiction entre les principes et les actes de chacun de ces partis trouve son explication toute naturelle dans des instincts ou des calculs, égoïstes quelquefois, mais le plus souvent ignorants des vraies lois sociales. En fait, un bon gouvernement peut et doit intervenir en tout ce qu'il croit pouvoir être utile à la grande famille dont le bien-être, la sécurité et la marche progressive sont sous sa responsabilité.

Personne ne contestera qu'un gouvernement doive intervenir dans tout ce qui peut garantir l'intégrité, la sécurité et la dignité d'une nation; personne ne contestera qu'il doive intervenir dans tout ce qui peut assurer l'ordre et la justice à l'intérieur; personne ne contestera qu'il doive intervenir dans tout ce qui peut assurer la vie matérielle, l'aisance et le bien-être de tous et de chacun; mais surtout personne ne pourrait contester que son premier droit et son premier devoir soient de transmettre, à chaque génération, les connaissances acquises et accumulées par

les générations précédentes, de façon à poser les bases du progrès de la génération présente et à lui assurer son rang dans la hiérarchie chronologique de la marche de l'esprit humain. En un mot, il appartient au gouvernement de répandre toutes les vérités acquises, toutes les connaissances utiles, par l'enseignement à tous les degrés; c'est le père de famille impersonnel; il a tous les droits et tous les devoirs du père de famille.

Or si le gouvernement croit qu'il est dans son droit d'enseigner à produire le pain et la viande et de dresser les jeunes gens à les produire, il est de son devoir d'enseigner à produire le vin, s'il est démontré que le vin est un aliment, sinon aussi indispensable, du moins aussi précieux que le pain et la viande, en ce qu'il augmente les forces vives du corps, du cœur et de l'esprit, pourvu qu'il soit associé au repas et pris avec modération; s'il est démontré que la vigne crée et nourrit de nombreuses et puissantes populations; s'il est démontré que ses produits sont une de nos grandes richesses privées et publiques, à l'intérieur et à l'extérieur: et, comme il en est réellement ainsi, je suis convaincu que le gouvernement créera des instituts viticoles comme il a créé des instituts agronomiques.

J'arrive à l'exposé des procédés de la viticulture de la Côte-d'Or. La culture de la vigne s'y présente sous deux modes assez différents pour être examinés à part: le mode de culture des pineaux et le mode de culture des gamays.

Les pineaux sont éternisés dans leur culture, sur le même sol, par des provignages annuels, c'est-à-dire qu'on recouche dans des fosses pratiquées là où les ceps sont morts ou trop affaiblis les souches voisines les plus vigoureuses et les plus fertiles (marquées avant la vendange ou

après l'hiver), pour en faire deux, trois et jusqu'à quatre ceps nouveaux, par autant de beaux sarments qu'on a laissés sur la souche enfouie et dont on fait sortir les pointes au-dessus de la terre, en les taillant à deux ou trois yeux suivant la vigueur de la souche et de ses sarments : ces fosses sont au nombre de trois cent soixante à quatre cents, quelquefois de six à sept cents, par hectare. La vigne est ainsi rajeunie par quinzèmes, en moyenne, et les ceps environnants sont, en même temps, engraisés par une partie de la terre sortie des fosses, fosses qu'on fume et qu'on remplit complètement à la deuxième année.

Ce provignage qui rend éternels les ceps originels, s'il a de graves inconvénients, a au moins eu un grand mérite pour la Côte-d'Or, c'est d'avoir conservé le même cépage, le pineau, qui aurait peut-être disparu depuis longtemps, si l'on tenait la vigne de franc pied, et qu'on la replantât de ceps neufs, tous les quarante ou soixante ans.

Mais à part ce bienfait inappréciable, le provignage de la Côte-d'Or a brisé toute espèce d'alignement, rendu les courants d'air et l'insolation beaucoup moins énergiques, et entraîné des dépenses de main-d'œuvre et d'argent bien supérieures aux dépenses d'un arrachement et d'une replantation opérés tous les quarante ou soixante ans; car le provin coûte au moins 10 centimes par quatre saillies ou pointes, c'est-à-dire de 180 à 200 francs par hectare et par an, qui, épargnés pendant quarante ans seulement, formeraient un capital quadruple de celui nécessaire à la plus riche replantation.

Mais ici se présente une double question. La récolte sur franc pied serait-elle aussi abondante que la récolte sur provignage?

Le vin obtenu dans la vigne de franc pied serait-il aussi bon que le vin obtenu de la vigne provignée ?

Sur les deux questions, je réponds affirmativement sans la moindre hésitation : pour ce qui est de l'abondance, le provignage n'étant qu'une extension souterraine de la tige, et cette extension rendant le moins possible (quartaut à l'hectare), le franc pied, sagement étendu dans sa taille, la donnera et la donne toujours plus grande, dans les pineaux noirs comme dans les pineaux blancs. Mercurey et Reully en donnent la preuve pour les pineaux noirs, Pouilly et Fuissé en donnent la preuve pour les pineaux blancs; en ce qui touche la qualité, je ne saurais en citer de plus élevées que celles de la Côte-d'Or, mais je suis convaincu qu'un cep à deux membres, à trois membres, à quatre membres au lieu d'un seul, taillé, à la rigueur, de la même façon que le membre unique, donne une qualité de vin parfaitement identique; je dis plus, je soutiens que la vendange, où le produit des provins d'un an et de deux ans entre toujours pour plus d'un septième, puisque à deux ans ce sont les provins qui donnent le plus de récolte, est inférieure à celle qui résulterait de tous francs pieds, à partir de six ans d'âge. Sans doute il serait bon de faire ces études comparatives; mais chacun sait que les produits des provins, notables la première année, très-abondants la seconde, sont des produits inférieurs; à moins donc de les séparer, ce qu'on fait rarement, car ils constituent souvent la moitié de la récolte, on a là, tous les ans, une cause certaine d'abaissement dans la qualité, ce qui n'existe pas pour le franc pied.

Quoi qu'il en soit, on plante très-rarement des vignes en pineaux dans la Côte-d'Or; on se borne à entretenir

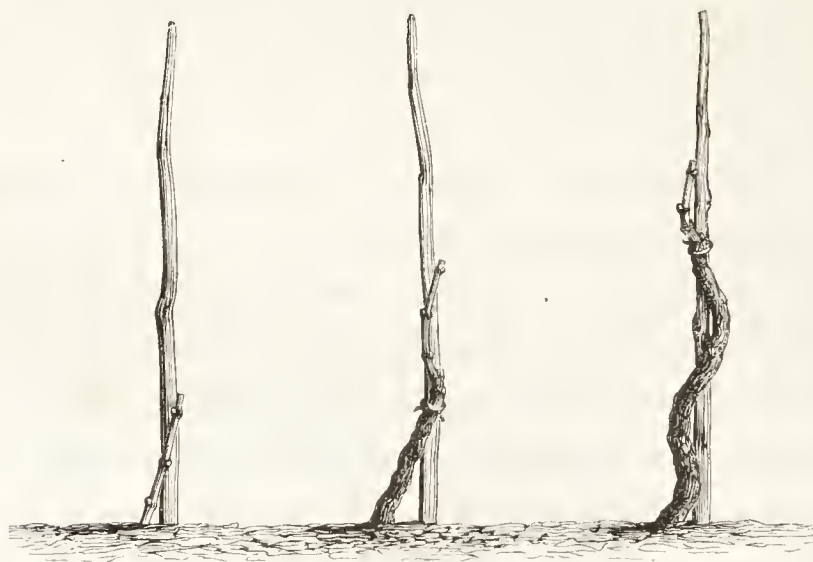
perpétuellement les crus par le provignage. Mais quand on plante ou ne défonce pas, à moins qu'il ne s'agisse de faire une conquête sur friche ou sur roche. On plante en fossés transversaux à la pente de trente-trois centimètres carrés, en plants enracinés ou en chapons coudés; les fossés à un mètre soixante-six centimètres de distance, pour deux rangs; le second rang devant être obtenu par le provignage des premiers plants, vers trois, quatre ou cinq ans, lorsqu'ils sont assez vigoureux pour se prêter à ce travail.

Quelle que soit l'origine du jeune cep, d'un plant ou d'un provin, il est toujours conduit à un seul sarment, taillé à deux ou à trois yeux, suivant sa force, et ce sarment conservé est toujours le plus vigoureux et souvent le plus haut, lequel est en effet plus fructifère; la figure 65 représente la taille d'un sarment de provin, d'une *jeunesse*,

Fig. 65.

Fig. 66.

Fig. 67.



comme on dit souvent dans le pays. La figure 66 donne une souche de six à sept ans de provignage, et la figure 67 est une souche de quatorze ou quinze ans, c'est-à-dire

bientôt bonne à provigner, autant par sa trop grande hauteur, le long de l'échalas, que par sa maigreur et sa stérilité.

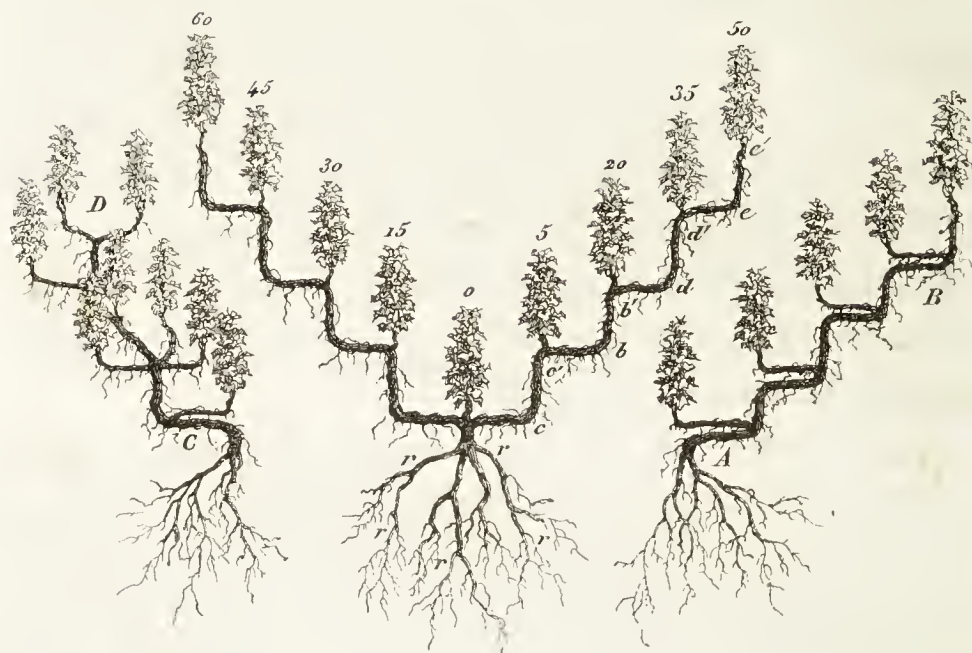
Ces souches sont attachées, après la taille, à un échalas de un mètre trente-trois à un mètre cinquante centimètres de hauteur : elles sont au nombre de dix-neuf à vingt-trois mille à l'hectare, toujours pêle-mêle, à la distance moyenne (mais avec de grandes variations) de soixante à soixante-six centimètres les unes des autres.

Tels sont le dressement et la taille de tous les pineaux de la Côte-d'Or, blancs et noirs, à Meursault et à Puligny, comme à Pomard et à Vougeot.

Quand on sait que les pineaux noirs et blancs sont, parmi les cépages de la Bourgogne, de la Champagne et de la Lorraine, des plus énergiques et des plus hardis dans leur végétation, au point que dans Saône-et-Loire, dans la Meurthe, dans la Moselle et dans la Meuse, etc. on croit ne pouvoir en tirer aucun fruit si on ne les laisse pas s'étendre à plusieurs cornes et à longs bois de taille, on est obligé de se demander, non pas comment le pineau donne peu sous la taille à un seul courson, à deux ou trois yeux sur chaque membre, mais comment il donne encore autant et comment il peut vivre si longtemps. Aussi comprend-on, sans hésiter, qu'en lui donnant de l'expansion, tous les quatorze ou quinze ans, par le provignage, on en fait une treille souterraine à deux cordons, qui portent, le long de leur cours, autant de ceps qu'il y a de périodes de provignage. Ainsi, dans l'espèce, il y aura deux ceps à la treille souterraine à cinq ans, par suite du premier provignage complémentaire de la plantation; entre quinze et vingt ans, il y en aura quatre; de trente à trente-cinq, il y en aura six; entre quarante-cinq et cinquante, il y en aura huit, et

à soixante ans, il y en aura neuf. J'explique le fait par la développée imaginaire d'une souche provignée, arrivée à

Fig. 68.



soixante ans, dans la figure 68, au centième, les ceps des cordons recouchés étant supposés à soixante-six centimètres environ les uns des autres

Le cep *o* sera d'abord seul sur la racine *rrrrr*; puis, à quatre ou cinq ans, le cordon provigné *rc'* portera le cep *5* en *c'*, qui sera provigné à quinze ans, en *cb'*, et portera en *b'* le cep *20* qui, provigné à quinze ans, engendrera le cep *35* en *d'*; et celui-ci, à cinquante ans, donnera, par le cordon *de'*, le cep *50*. Chaque cep qui engendre un cep nouveau, par le provignage, est reproduit lui-même par un jeune sarment ramené à sa place, de la tête de souche abaissée et enfouie sous terre; en sorte que, à cinq ans, le cep *o* et le cep *5* s'élèvent chacun au-dessus d'un sarment d'un an. Quand on provigne le cep *5*, en le couchant de *c'* en *b*, un sarment est également ramené de *b* en *c'*, en

sorte que le cordon est distique à chaque provignage; au lieu d'être simple comme le représente la figure 68, il est réellement comme le montre le cordon *AB*. Souvent le cordon, partant de la maîtresse racine, est ramifié trois ou quatre fois dans un même provin, comme j'essaie de le montrer par le dessin *CD*; mais quel que soit le genre de provin, à deux, trois ou quatre saillies ou pointes, c'est toujours le principe de la treille et de l'agrandissement successif de la tige qu'il faut reconnaître et étudier dans le provignage, si l'on veut arriver à son appréciation judicieuse, et à la vérité sur son véritable rôle en viticulture.

Ainsi, dans la Côte-d'Or, une souche de vigne, à soixante ans, porte huit à neuf coursons à deux ou trois yeux chacun¹, c'est-à-dire qu'elle entretient une végétation suffi-

Fig. 69.



sante dans dix-huit ou vingt-neuf yeux, médiocrement fructifères par la conduite souterraine, sur une superficie moyenne de quatre à cinq mètres, soit six yeux par mètre carré.

La question réduite à cette simple expression en suppose d'autres : Ces neuf coursons à deux ou trois yeux, portés par une treille ou par une souche à l'air libre, don-

¹ Tous les ceps développés idéalement dans la figure 68 ne présentent pas plus d'yeux fructifères que les souches idéales aussi représentées dans la figure 69.

neront-ils autant et d'aussi bons fruits dans le même espace et à plus ou moins de frais? En d'autres termes, les petites racines développées le long du cordon *cbde* (figure 68) sont-elles utiles ou nuisibles à la fructification, en quantité ou qualité, et à la vigueur générale de la plante? Sont-elles nuisibles ou utiles à la racine mère *rrrrr*?

La vigueur, la fécondité et la longévité des treilles, cordons ou souches à plusieurs bras, répondent affirmativement à toutes ces questions. Une souche à l'air libre, en pineau, nourrit facilement de dix à quinze yeux sur un mètre carré de terre médiocre, et cela pendant quarante, soixante et cent ans, selon le terrain et en proportion de la richesse de la tige en yeux. Toutes les vignes de franc pied produisent plus et à moins de frais que les vignes provignées, en tous pays. N'y a-t-il donc pas des études publiques sérieuses à faire dans ce sens?

Mais en admettant la supériorité des cultures de franc pied sur les cultures à provignage (qui n'occupent pas le quart de la superficie des vignobles de France), en admettant que le nombre d'yeux laissés par la taille sur la souche (toutes conditions égales d'ailleurs et dans la limite de ce qu'un terrain donné peut permettre d'arborescence totale à la vigne à tous crins) constitue sa force, sa longévité et sa fécondité, une grave question n'en reste pas moins à résoudre, pour le pineau surtout.

Vaut-il mieux répartir douze yeux sur six coursons à deux yeux ou sur quatre coursons à trois yeux, que sur un courson à deux yeux et sur un long sarment à dix? Cette question peut varier à l'infini dans ses termes, sans varier dans son principe, qui est celui-ci : vaut-il mieux tailler court les pineaux noirs et blancs que de les tailler à un courson

pour avoir du bois, et à un long bois pour avoir du fruit?

Ici, la solution est complexe : dans les vieilles vignes de la Côte-d'Or, souterrainement ramifiées, comme l'indique la figure 38, chaque cep n'est point un arbrisseau, c'est l'extrémité d'une branche d'arbre. Peut-on espérer, de l'extrémité d'une branche de vieil arbre, la végétation qu'on obtiendrait du tronc d'un jeune arbre et pourrait-on être impunément généreux dans la taille de ces bouts de branche ?

D'après ce qu'on observe dans les treillons ou cordons en lisses basses de l'Isère, de la Savoie, du Belley, dans les treilles hautes de ces mêmes pays et dans les vieilles treilles de beaucoup d'autres, les longs bois à fruit réussissent mieux sur ces grands et vieux végétaux que les coursons; et, quand ils sont taillés à coursons, ne donnant plus ni bois, ni fruits suffisants, le seul moyen de leur rendre la force et la fécondité, c'est de leur donner des longs bois au lieu de coursons. Mais sans chercher des analogies dans les souches aériennes, nous savons que M. de Laistre, dans la Vienne, a recouché dans ses fossés, en lignes, des vignes très-vieilles absolument stériles, et que leur ayant donné des longs bois, ces vignes ont repris une fertilité et une vigueur extraordinaires; nous savons qu'en Savoie M. Fleury-Lacoste a obtenu, depuis longues années, les résultats les plus heureux de cette même transformation de la taille courte à la taille longue. Cent praticiens, habiles et distingués aussi, ont obtenu les mêmes effets soutenus des mêmes pratiques. Enfin, pour citer un fait plus immédiat et plus topique, puisqu'il s'applique aux pineaux noirs de la Côte-d'Or, aux vignes en foule, séculairement provignées, je dois rappeler ici que M. le comte Édouard

de La Loyère a recouché, en lignes, six hectares sur vingt de ses vieilles vignes en pineau, par fractions successives; qu'il leur a donné, depuis cinq ans, les longs bois au lieu des coursons et que, depuis quatre ans, il a porté ces six hectares, d'une production moyenne de douze hectolitres, à une moyenne production au-dessus de quarante hectolitres; que ses vignes visitées par moi, cette année, m'ont paru très-belles en bois, très-vertes en feuilles, très-riches en fruits aussi mûrs que ceux d'aucun autre vignoble, et triples en abondance. Les deux premiers hectares recouchés depuis quatre ans (j'en ai fait la comparaison d'autant plus facilement que les six hectares recouchés se touchent et sont adjacents aux vignes traditionnelles) sont plus vigoureux et plus fertiles que les autres.

Avec de pareilles expériences, rapprochées des faits séculaires observés à l'égard de l'emploi des longs bois sur les cordons hauts et bas de l'Isère, on peut croire hardiment que les longs bois fortifieront plutôt les vieilles vignes provignées qu'ils ne les affaibliront; toutefois, il n'est pas possible d'affirmer la bonté absolue d'une pratique viticole avant dix ou douze ans d'expérience suivie sur une assez grande échelle; aussi je n'ai point, à l'égard des vieilles vignes recouchées, la certitude d'un succès permanent, comme sur les tiges aériennes et de franc pied, de l'emploi des grandes tailles sur les pineaux noirs et blancs, comme sur les carbenets sauvignons, les syras, les cots, les pulsards, etc. Sur les francs pieds, des provinces entières et des siècles ont prouvé que la longévité, la vigueur et la fécondité des souches étaient non-seulement avec l'emploi des longs bois, mais de plus qu'elles en étaient la conséquence. Si l'on taille court le *pulsard*, disent les

vignerons du Jura, il est stérile; si l'on taille court le *bouchet* (carbenet sauvignon), disent les vignerons de Saint-Émilion, il est mort. Les pineaux sont entre les deux inconvenients : taillés courts ils ne sont pas toujours et tout à fait stériles et ils ne meurent pas toujours ni tout à fait.

Mais la grande opposition faite à la taille longue des pineaux noirs et blancs, c'est la prétendue perte de la qualité du vin. Certes, s'il était vrai que la qualité des vins fût incompatible avec l'emploi de la taille longue, ou que cette qualité en fût sensiblement diminuée, ce serait, pour la Côte-d'Or et pour ses grands crus surtout, une raison péremptoire de répulsion absolue; et je serais le premier à demander que les longs bois en fussent bannis. Mais rien au monde n'est moins démontré que cette altération dans la qualité. Depuis vingt ans j'étudie cette question et je vois qu'elle est mal comprise, même de ceux qui sont partisans des longs bois.

Toutes les fois qu'un arbre ou une branche d'arbre portent plus de fruits qu'ils n'en peuvent nourrir, ou même qu'ils portent beaucoup de fruits, ces fruits sont moins sucrés, moins parfumés et moins parfaits que lorsqu'il y en a peu, ou lorsqu'il y en a seulement une quantité à laquelle l'arbre ou la branche pourront donner toutes les qualités possibles. Voilà la vérité. En deçà et au delà tout est faux.

Ceci posé, admettons vingt mille ceps en état de rapporter quinze hectolitres de vin fin par hectare, ce qui s'approche de l'exactitude: deux grappes par ceps donneront ces quinze hectolitres de vin (la grappe moyenne de pineau pèse 50 grammes, qui fourniront cent grammes par cep et deux mille kilogrammes par hectare, dont il faut

retrancher le quart pour le marc, restent quinze cents kilogrammes ou quinze hectolitres); quatre grappes par cep donneraient trente hectolitres et six grappes fourniraient quarante-cinq hectolitres. Or, quinze hectolitres sont une haute moyenne des grands crus de la Côte-d'Or, deux grappes par cep sont donc la moyenne récolte. Cette moyenne suppose zéro grappe dans les minimum et quatre grappes dans les maximum. Si donc quatre grappes par cep ne nuisent pas à la qualité, pourquoi ne les aurait-on pas toujours? Pourquoi même, si cinq et six grappes peuvent être amenées à la perfection, par chaque cep, n'emploierait-on pas les moyens de les y fixer? Eh bien, les longues tailles ne doivent pas avoir d'autre objet que celui d'obtenir, dans les grands crus, le maximum de la quantité compatible avec la plus irréprochable qualité.

Or, toute branche à fruit sur laquelle on n'a laissé que quatre à six grappes, en tout six à huit, s'il y en a deux sur le courson, amène ses quatre à six grappes à une aussi parfaite maturité et à une perfection aussi grande qu'aucun courson qui portera lui-même quatre à six grappes, sur ses deux ou trois bourgeons. On peut donc obtenir trente et quarante hectolitres par les longues tailles, avec toute la qualité désirable, si l'on a soin de jeter bas, après la fleur, tout ce qui paraîtrait une récolte excessive; mais c'est ce qu'on ne fait pas toujours, ou plutôt c'est ce qu'on n'a jamais le courage de faire. On laissera vingt et trente grappes sur un seul sarment, et l'on dira partout que les longs bois nuisent à la qualité, parce que les grappes mûriront mal, tardivement, et n'auront presque pas de sucre ni d'arome.

Les longs bois ou les longues tailles à quatre, à dix et à quinze yeux, ont la propriété d'assurer toujours une assez

bonne récolte. C'est au propriétaire de faire jeter bas tout ce qui pourrait nuire à la qualité, comme on le fait aux pêchers de Montreuil, comme on le fait aux figuiers d'Argenteuil.

J'ai goûté des vins blancs de Pouilly, de Fuissey et de Vinzelles qui ne le cèdent guère aux vins de Meursault et de Puligny; ils ont spirituosité, parfum et délicatesse, et ils sont partout récoltés sur souches de franc pied, à un, deux et jusqu'à trois longs bois, à dix ou douze yeux. J'ai goûté aussi des vins rouges de Mercurey et de Chassagne, provenant de pineaux purs à une et deux longues tailles, en couronne, qui s'approchent beaucoup des vins de Beaune, et pourtant la moyenne récolte de Pouilly et de Reuilly est plus que double de celle de Beaune et de Puligny. Sans doute le bouquet et la finesse sont moindres, mais le sucre et par conséquent le spiritueux y sont aussi abondants; c'est donc du sol et du climat seulement que la différence est tirée, et non de la taille, puisque la richesse alcoolique est la vraie mesure de la perfection que le fruit peut atteindre.

D'ailleurs avec un peu plus ou un peu moins de finesse, d'arome et même de sucre dans les pineaux, différence que le caprice des années donne plus énergiquement que les tailles différentes, les pineaux donneront toujours un vin plus sain, plus agréable et plus cher que les gros gamays; si donc on sait leur faire rendre ce qu'ils peuvent et doivent rendre, tout le monde y gagnera, les propriétaires, la région, et la France tout entière. Je suis profondément convaincu que, dans le présent et dans l'avenir, quiconque, dans la Côte-d'Or, plantera des pineaux au lieu de gamays et saura les conduire, en aura, dans le

présent comme dans l'avenir, une satisfaction et un profit plus grands et plus constants.

Je suis profondément convaincu que le salut des grands, des bons crus et des crus ordinaires de la Côte-d'Or est dans le rétablissement et le maintien de la ligne, par le recouchage en fossés des vieilles vignes; dans les plantations nouvelles toutes en pineaux; dans l'application intelligente et modérée des longs bois; dans les binages fréquents à la charrue; et surtout, au fur et à mesure de leur décadence, dans le remplacement des vieilles vignes par de jeunes vignes de franc pied, après cinq à six ans de repos, sans jamais provigner. Le Médoc ne fait pas autre chose depuis des siècles, et ses vingt mille hectares d'élite lui rendent plus de 60 millions de francs.

Je reviens aux façons de la vigne. Lorsqu'on plante la vigne en pineaux, ce qui est rare comme je l'ai dit, on rabat toujours sur le sarment le plus bas, à la première taille, et on le rogne à un ou à deux yeux. L'année suivante on ne garde que le plus beau sarment qu'on taille à deux ou trois yeux, et toutes les tailles d'ensuite sont les mêmes. Les échelas ne sont mis aux ceps qu'à leur troisième ou quatrième année, suivant leur force; c'est à cette époque que les plants commencent à produire. Les échelas de la côte de Beaune, de 1^m,50 de haut, sont les plus beaux et durent quinze à vingt ans. On les enlève à l'automne, on les répare, on les aiguise l'hiver et on les replante au printemps. On taille, en février et mars, toutes les souches à un seul courson, à trois, deux et même un œil, excepté celles qui doivent être provignées, auxquelles on laisse au moins deux sarments, les plus beaux. Pourtant il se fait aussi des provignages, mais peu, dits de ra-

jeunissement, dans lesquels les souches n'ont qu'un sarment; deux ou quatre souches sont, dans ce cas, abattues et croisées au fond de la fosse, de façon que le sarment de tête aille sortir à l'angle opposé au pied de chaque souche recouchée. Lorsqu'une souche doit produire deux ceps, on ramène un sarment au point de départ du pied, en le faisant passer sous le vieux bois, avant d'en relever la pointe hors de terre. Les provignages se font par tous les bons temps d'hiver; mais c'est surtout après la taille, et même jusqu'après la sortie des bourgeons, qu'ils s'accomplissent. En déchaussant les souches à provigner, on a bien soin d'enlever toutes les racines venues le long de la souche souterraine. Le vigneron sait par expérience qu'elles sont plus nuisibles qu'utiles.

Après le provignage, a lieu le bêchage, première culture en mars; puis le fichage ou plantation des échaldas, auxquels on attache la souche avec un lien de paille. Dès la fin d'avril et au commencement de mai, on ébourgeonne avec soin, c'est-à-dire qu'on jette bas tous les gourmands sortis du pied ou de la souche. Ce sont les femmes qui fichent, lient et ébourgeonnent; les vigneron accomplissent alors la seconde culture ou premier binage; puis, à la fleur, les femmes relèvent et attachent les pampres à l'échaldas, avec plusieurs liens de paille; elles font l'accolage. C'est après cette opération que commence la troisième culture, ou deuxième binage, jusqu'à la fin de juillet. Au mois d'août, vers la fin, on relève encore et on rogne; mais ce rognage tardif, quoique très-utile, n'a point les effets excellents du rognage immédiat après la fleur et même vers la fin de la fleur, effets qui sont mis dans la plus complète évidence par les pratiques d'un grand nombre de vigno-

bles et qui consistent à fixer le raisin, à le faire grossir, à fortifier les sarments de taille et à préparer la vigueur et la fécondité de leurs yeux pour l'année suivante. On donne parfois un troisième binage à la véraison; quelques-uns, au clos de Vougeot par exemple, donnent une culture d'hiver à la mi-novembre; c'est là une excellente pratique.

On ne fume les vignes en pineaux qu'au provin, mais on terre à l'occasion et surtout on remonte les terres du pied au haut des vignes, tous les six ou huit ans.

Je n'ai pas besoin de dire ici que les vignes en pineaux, et généralement toutes les vignes, sont tenues dans la perfection dans la Côte-d'Or. Partout où la vigne donne de bons vins, les vignobles sont l'objet de soins très-grands et très-intelligents; ici donc plus que partout ailleurs.

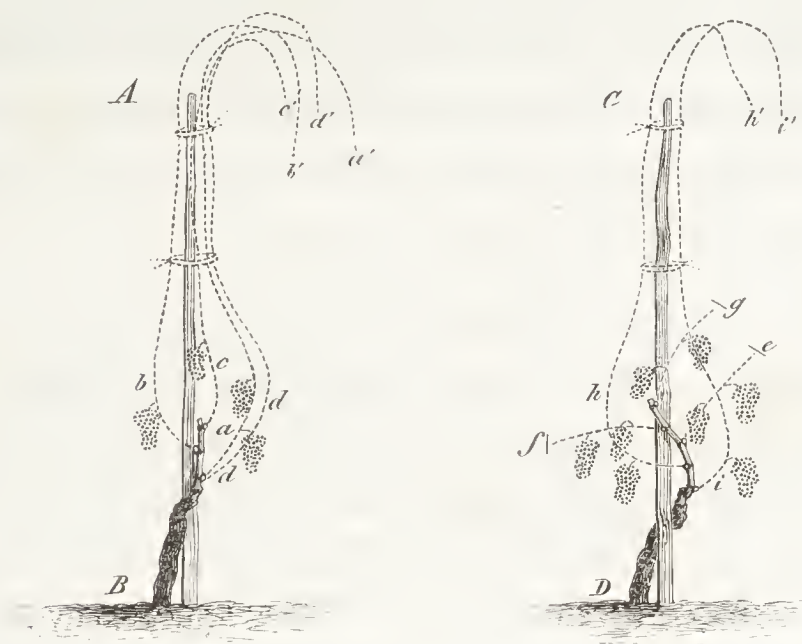
Je ne vois à signaler, dans les pratiques de la viticulture de la Côte-d'Or, outre les études comparatives que j'ai indiquées dans la conduite et la taille, que l'absence d'un rognage, vers la fin de la fleur, et l'abstention de tout pincement expliquée par le petit nombre d'yeux.

Dans la conduite à un seul courson par cep, courson taillé à trois, à deux et à un œil, le pincement rendrait des services capitaux aux fins vignobles de la Côte-d'Or; il permettrait de laisser trois yeux là où l'on n'en laisse qu'un, quatre au lieu de deux et cinq au lieu de trois, sans craindre le moins du monde une plus grande dépense ni un déplacement dangereux de la sève, surtout si le pincement est opéré aussitôt qu'on aperçoit deux ou trois petites feuilles au-dessus de la plus haute grappe, ce qui a toujours lieu du 20 avril au 20 mai. Ce pincement étant appliqué aux deux bourgeons supérieurs, là où il y en a trois, à trois là où il y en a quatre, et à quatre là où il y

en a cinq, le bourgeon inférieur seul prendra un grand développement ligneux, les autres ne prendront que le développement nécessaire à la bonne fructification, et la somme de la sève employée sera la même, avec le bois suffisant, bien placé, et beaucoup de fruits. On pourrait même laisser les deux bourgeons inférieurs se développer à bois et se contenter de pincer tous les yeux au-dessus.

Je rendrai mon idée sensible par des figures : *AB* et *CD*, figure 70, sont deux ceps, dont l'un, *AB*, est taillé

Fig. 70.



à un courson à trois yeux. Les trois bourgeons, sortis des trois yeux, *ab* et *c*, ont été relevés et liés selon la coutume, et ils ont librement végété. Souvent même un des trois yeux aura fait sortir deux bourgeons, *dd'*, ou bien il en sera sorti un de la couronne ou empatement, et la somme de végétation ou de sève employée sera estimée par les quatre sarments et par les raisins produits. Tandis que, sur les cinq bourgeons sortis des cinq yeux de *CD*,

les trois supérieurs *efg* ont été pincés à deux feuilles au-dessus de la deuxième grappe, les deux bourgeons *hh'*, *ii'*, ayant seuls poussé librement, la sève totale employée ne sera pas plus considérable dans *CD* que dans *AB*, mais elle aura donné plus de raisins et moins de bois inutile. C'est là une pratique consacrée, par un succès complet, depuis des siècles, par les quatre départements lorrains; pourquoi la Côte-d'Or n'en ferait-elle pas l'essai? M. Roux, maire de Vougeot et directeur du clos, a parfaitement compris cette pratique et m'a promis de la mettre en expérience dès 1865; il ajoutera ainsi un nouveau service à ceux qu'il a déjà rendus à la viticulture et surtout à la vinification et à la manutention des vins fins de la Côte-d'Or. M. Roux est non-seulement un vigneron consommé, mais il est de plus très-fin observateur et très-ingénieur praticien : il a su réaliser des dispositions excellentes et vaincre la plupart des difficultés mécaniques ou autres qui peuvent se présenter dans le traitement des vins et dans le soin à leur donner.

C'est à ses données précises sur la vinification du clos de Vougeot, réunies à celles de M. Tartois, maire de Pommard et régisseur des vignes de Madame Marey-Monge, à celles de M. Méline, maire d'Aloxe et régisseur du domaine de M. de Grancey et de son beau vendangeoir de Corton, et à celles de M. Truchetet, maire de Gevrey-Chambertin, que je dois la plupart des détails de la vinification des fins crus de la Côte-d'Or. C'est au clos de Vougeot que la préparation de la vendange, la cuvaison et les soins des vins au tonneau, en celliers et en caves, sont accomplis suivant les belles et simples créations et traditions des abbés et des moines de Citeaux, propriétaires du clos depuis

le treizième siècle; et ces pratiques sont et resteront les meilleures.

Au clos de Vougeot on n'entre dans les vignes, pour vendanger, qu'à neuf heures du matin, et l'on cesse la récolte avant que la fraîcheur du soir soit établie. La vendange se fait en grands paniers appelés benatons, qu'on porte à la balonge sur l'épaule; il faut à peu près huit de ces paniers pour donner une pièce de vin de deux cent vingt-huit litres.

Le nombre des vendangeurs est ordinairement calculé pour produire au moins une cuvée complète, de quarante à cinquante hectolitres, dans la journée de vendange. Au clos de Vougeot, on emplit jusqu'à quatre cuves (les cuves y sont de douze pièces) dans un jour. Au fur et à mesure que la vendange est apportée à la vinée (ou cuvier), elle est déposée sur la maie des pressoirs, c'est le soir seulement qu'elle est foulée aux pieds chaussés de sabots, et qu'en une heure on remplit chaque cuve. On n'égrappe que dans les années où la maturité laisse beaucoup à désirer, et en proportion de la verdeur des raisins. La cuve étant remplie seulement jusqu'à quinze ou vingt centimètres du bord supérieur, le dessus est égalisé, nivelé et couvert d'un fond mobile, en planches non jointives, laissant une distance de deux ou trois centimètres entre le cercle qu'elles forment et le cercle intérieur des parois de la cuve. Ce couvercle laisse donc accès à l'air et il monte et descend avec le marc. On ne foule point pendant la fermentation; aussitôt qu'elle diminue d'intensité, on goûte le vin à des temps très-rapprochés; dès que la saveur du sucre vient à disparaître, on enlève le couvercle, on entre à corps nu dans la cuve et on foule à fond, en mélangeant le marc avec le vin sous-

jacent. Six à huit heures après ce premier foulage, on en donne un second, et six heures après ce dernier, on tire la cuve : le vin est mis aussitôt en tonneaux neufs, ou en foudres anciens parfaitement conservés. Quand un foudre est vidé, M. Roux le laisse sécher; puis, après l'avoir lavé et rincé à l'eau-de-vie, il le mèche fortement; et, tous les trois mois, il brûle de nouveau de la mèche soufrée, faite en papier et non en toile. Après chaque soufrage, le foudre est fermé hermétiquement. Les vaisseaux ainsi conservés n'altèrent jamais les vins qu'on leur confie, et ne leur donnent jamais de mauvais goût.

Aussitôt que le vin est tiré de la cuve, on porte le marc sur le pressoir, où il subit successivement quatre pressées; les jus des trois premières pressées sont mêlés, également et avec soin, aux vins tirés de la cuve; ceux de la quatrième pressée sont seuls écartés et mis à part.

Le vin travaille en fûts où il complète sa fermentation. Dans les magnifiques celliers du clos de Vougeot, dont les murailles sont tellement épaisses que leur température est exactement celle des meilleures caves, on a ménagé des ouvertures et des courants d'air qui les échauffent pour le temps de la fermentation. Grâce à ces dispositions, on peut ne pas user de la vaste salle située sous les toits au-dessus des celliers, salle que les moines avaient fait disposer pour compléter la fermentation des vins au tonneau. Les tonneaux, rangés dans cette salle d'achèvement des vins, n'étaient descendus aux celliers qu'à la Saint-Martin.

La fermentation au tonneau est en effet le complément nécessaire de toute cuvaison rapide; elle doit s'accomplir dans un lieu plus chaud que la température moyenne des caves et celliers; et, dans le Beaujolais, dans le Mâconnais,

comme dans la Côte-d'Or et partout où l'on fait bien les vins, on a soin de ne mettre les vins en caves, ou en celliers frais, que quand cette fermentation secondaire est terminée.

On ouille, c'est-à-dire qu'on remplit tous les jours pendant la fermentation au tonneau, de sorte que l'écume et les impuretés flottantes se répandent au dehors.

On a beaucoup agité la question de l'ouillage en dedans du tonneau, c'est-à-dire avec un vide qui empêche toute expulsion d'écume au dehors, et celle de l'ouillage au dehors, c'est-à-dire avec le remplissage qui fait rejeter au dehors les produits flottants de la fermentation. Elle n'est point jugée encore; mais ce qui me paraît démontré, c'est que le vin qui achève sa fermentation au tonneau est plus généreux, plus brillant de couleur, plus limpide et plus bouqueté que celui qui achève sa fermentation en cuve et que l'on met en tonneau lorsqu'il est clair et froid. Plus la température est chaude autour des tonneaux en travail, mieux le vin se fait et s'installe solidement dans son vase pour l'avenir, moins les fermentations morbides, la pousse et la pique peuvent se manifester plus tard. Je répète donc ici que le jour où l'on aura des cuiviers et des celliers chauffés pendant la fermentation, à la cuve et au tonneau, les vins se feront toujours le mieux et le plus rapidement possible tous les ans, et que leur solidité à venir offrira les plus grandes garanties qu'on puisse désirer.

Le temps de la cuvaison n'est que de quatre à cinq jours au clos de Vougeot, dans les années chaudes et de bonne maturité; mais elle doit se prolonger parfois jusqu'à huit et dix jours dans les années froides, ce qui n'arriverait

jamais si les vinées et les celliers pouvaient être portés à une température moyenne de vingt degrés.

Dans toute la Côte-d'Or, les principes de la cuvaïson sont les mêmes; à peine pourrait-on signaler quelques légères variantes sans portée. Quelques-uns égrappent encore, mais la majorité n'égrappe plus. La plupart foulent le raisin dans la balonge, très-peu mettent un couvercle mobile sur le chapeau, et tous ont bien soin de s'assurer que sa surface extérieure ne s'est pas aigrie avant de porter le marc au pressoir. Dans le cas où l'acétification se manifeste, on a soin d'enlever toute la couche attaquée ou même douteuse; mais cet accident, rare d'ailleurs, surtout dans les cuvaïsons rapides, ne peut tenir qu'au trop-plein des cuves dont le marc s'élève au-dessus des bords, ou aux courants d'air qui ont enlevé l'acide carbonique du vide de la cuve; aussi une couverture comme celle du clos de Vougeot, ou un simple canevas étendu sur la cuve, suffirait-il à écarter toute crainte d'acétification, surtout dans les fermentations courtes et dans des vinées chauffées.

Quoiqu'on ait recours souvent à la dégustation pour fixer le moment des foulages qui précèdent de très-près la decuvaïson, on emploie plus fréquemment encore le gleuco-œnomètre. A Corton, par exemple, on donne le premier foulage lorsque le gleuco-œnomètre marque encore un degré de sucre, le second foulage vingt-quatre heures après le premier et l'on tire douze heures ensuite. A Pomard, les deux foulages sont également à vingt-quatre heures de distance et le tirage de la cuve se fait douze heures après. La durée de la cuvaïson est partout de quatre à cinq jours dans les années favorables, et de huit

à dix dans les mauvaises. Je ne veux pas dire qu'il ne se rencontre pas des propriétaires qui se font une loi d'avoir leurs procédés à eux, tous différents; je crois même qu'il s'en trouve qui enfoncent le marc sous le vin et ferment hermétiquement leurs cuves, moins un trou garanti par bonde hydraulique; mais j'affirme que ce ne sont pas ceux-là qui font les vins types et les grands vins fins de la Côte-d'Or.

Les vraies cuvaisons, les meilleures et les plus rationnelles que j'aie rencontrées, sont celles du *Beaujolais*, du *Mâconnais*, de la *Côte-d'Or* et du *Médoc*; elles se font toutes à marcs flottants sur les jus, toutes dans le plus bref délai possible, toutes avec l'accès de l'air libre ou suffisamment libre. Toutes admettent dans les jus de cuve, comme étant leur complément utile et même nécessaire, les premières parties au moins des vins de pressoir : tous les vins de ces cuvaisons sont tirés troubles et chauds, tous achèvent leur fermentation au tonneau, neuf ou parfaitement purifié. Telle est, à mes yeux, la perfection de la confection des vins rouges fins et ordinaires de consommation directe.

Les cépages communs, qui sont désignés en général dans la Côte-d'Or sous le nom de gamays, divisés en bons gamays et en gros gamays, sont en effet, presque tous, des variétés de gamays à grains ronds du Beaujolais et à grains ovales. Ils sont absolument exclus des vignes à vins fins et généralement de tous les coteaux qui peuvent être occupés par ces derniers. Les gamays forment à part les vignes de la plaine et des bas de la côte. Partout où le calcaire domine et où le sol et le sous-sol sont très-perméables, les cultures de pineaux blancs sur les sols marneux noirs, sur les sols et sous-sols pierreux, conduits à longs bois,

les remplaceraient avantageusement et seraient plus rémunérateurs, toute qualité et quantité compensées. Mais la vogue des gamays ne peut faire espérer cette réforme avant longtemps. Le gamay et même les gros gamays, tels que le plant d'Arcenant, envahissent tout.

Des vignes intermédiaires, partie en pineau, partie en gamay de Mâlain, donnent un vin ordinaire d'excellente qualité, très-recherché, d'un prix relativement élevé, connu sous le nom de passe-tout-grain; ces vignes sont elles-mêmes envahies et leur produit diminue d'année en année sur le marché.

Quoi qu'il en soit, les cultures de gamay ont, comme étendue superficielle et comme valeur, réalisé en consommation ou en argent, et, il faut bien le reconnaître, comme alimentation saine, abondante et à bon marché, une bien plus grande importance que celle des pineaux. Je vais jeter un coup d'œil sur leur conduite et leur taille, ainsi que sur la cuvaison de leurs vins qui, quoique au fond reconnaissant à peu près les mêmes principes et les mêmes règles, offrent néanmoins de notables différences avec le traitement des vignes et des vins de fins crus.

Le mode de plantation le plus adopté à Marsannay et à Couchey, qui sont deux communes devenues puissamment riches par la culture des gamays, est la plantation sur un seul rang, à fossés de trente-trois centimètres de profondeur sur vingt-cinq centimètres de largeur, distants de un mètre vingt-cinq centimètres à un mètre trente centimètres. La plantation à deux rangs se pratique encore, mais elle est généralement reconnue mauvaise et elle est abandonnée d'année en année.

Les plants sont tantôt des boutures coupées au mois de

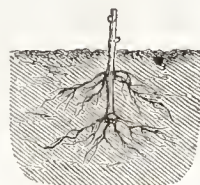
mars, plongées dans l'eau pendant quelques jours, puis enfoncées dans un trou, les pieds en haut, pour en être tirées et plantées dans les premiers jours de mai, comme quelques-uns le pratiquent avec raison et avec succès à Couchey; tantôt des boutures à crossettes ou de simples chapons, plantés après la taille; tantôt enfin des plants enracinés de deux ans, provenant de souches fertiles marquées avec soin à l'avance. Ce dernier mode est préféré à Marsannay. Pour toutes les plantations, la sélection des plants, sur souches fertiles, est considérée, à juste titre, comme de première importance, et elle est presque toujours pratiquée.

Que les plants soient avec ou sans racines, ils sont toujours coudés au fond et en travers des fossés de plantation, sur une longueur de vingt-cinq à trente centimètres (fig. 71). Cette coudaison, qui se pratique dans les deux tiers des plantations des vignobles de France, a-t-elle sa raison d'être? est-elle destinée à faire une souche souterraine sur le sous-sol? favorise-t-elle une reprise et une végéta-

Fig. 71.



Fig. 72.



tion plus complète? Tout ce que j'ai observé jusqu'ici m'a prouvé qu'il n'en était absolument rien; que la plantation verticale, à vingt ou vingt-cinq centimètres au plus de profondeur, produisait plus vite et plus, et qu'elle engendrait un cep plus vigoureux et plus durable que la plantation coudée. La bouture verticale crée un arbrisseau normal, la coudaison crée une branche couchée qui ne sera pas plus un arbre qu'une branche de chêne marcottée ne ferait un chêne.

Un coup d'œil sur les figures 71 et 72 suffira pour montrer ma pensée aux pépiniéristes arboriculteurs. Ils comprendront tous la différence de la coudaison à la verticalité.

Quoi qu'il en soit, la vigne étant plantée, elle est taillée d'abord sur un seul sarment à deux yeux, puis l'année suivante sur deux coursons à deux yeux également. Le plus généralement, les gamays sont conduits à deux coursons par cep, mais souvent on ne laisse qu'un courson, et souvent aussi, sur le courson, on ne laisse qu'un œil, jamais trois, surtout sur le plant d'Arcenant, qui a la singulière faculté de faire sortir deux et jusqu'à trois bourgeons du même œil, bourgeons tous fructifères. Les gamays, en général, se distinguent par la propriété de jeter des sous-yeux fructifères soit après une gelée, soit même sans que le bourgeon principal ait été détruit; mais le plant d'Arcenant, dans un fort terrain, offre cette propriété au plus haut degré. Le plant de Bouze, à jus rouge et à feuilles rougissantes à l'automne, présenterait le même avantage. Mais ces avantages sont plus qu'atténués par une infériorité marquée dans leur spirituosité en vin à l'égard des autres gamays et surtout du gamay de Mâlain.

M. Lefèvre-Trouvé, maire de Couchey, propriétaire viticulteur des plus distingués, a constaté, à conditions parfaitement égales entre les moûts du gamay de Mâlain et ceux du plant d'Arcenant, une différence de un degré et demi pendant une période de dix ans. Tout le monde reconnaît aussi que le plant d'Arcenant mûrit plus tard, plus difficilement et plus inégalement que les autres gamays.

Les lignes, plantées d'abord à un mètre vingt-cinq centimètres, sont généralement doublées par le provignage à la troisième, quatrième ou cinquième année, à mesure

que les ceps sont assez forts pour permettre cette opération; mais on ne provigne qu'une souche sur deux, en sorte que le rang intermédiaire ne présentera qu'un cep tous les mètres, tandis que les rangs primitifs auront leurs ceps à cinquante centimètres. Plus tard, par les provignages annuels, qui s'élèvent à plus de cent fosses à quatre et six pointes par journal, trois cents à l'hectare, ou douze à dix-huit cents ceps renouvelés par an, les lignes sont brisées et les distances des ceps approximativement égalisées. On procède souvent au provignage par longues fosses qu'on appelle fossoyage. Les pointes y sont à deux rangs et donnent dès la première année et plus encore la seconde. Les terres des fosses, qu'on ne remplit pas tout à fait, servent à amender les ceps voisins.

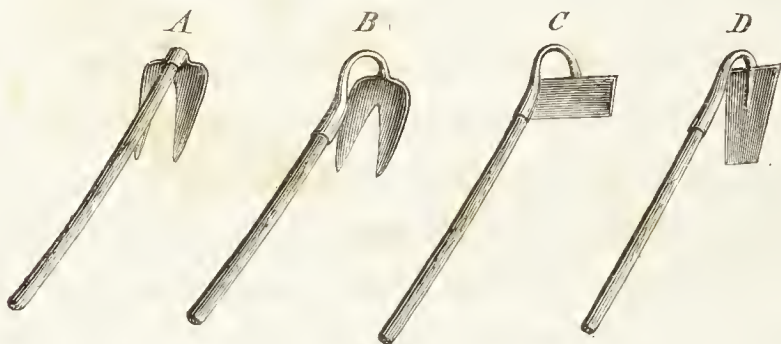
Quoique entretenues par un provignage énergique, les vignes de gamay sont arrachées tous les trente ou quarante ans, puis replantées après une série de cultures en céréales, racines et prairies artificielles, d'une durée de cinq à six ans. C'est précisément cet assolement qui est généralement adopté dans le Beaujolais, dans l'Hérault, dans l'Aude, dans le Gard, pour les vignes de franc pied à cinq ou six bras. Ce n'est donc pas la peine de se livrer au travail, dispendieux et moins productif, du provignage pour arriver au même résultat que le franc pied. Cet assolement, nécessaire au gamay, le différencie énormément du pineau que le provignage peut éterniser.

La vigne est ainsi garnie, en définitive, de vingt à vingt-quatre mille ceps, ayant chacun un pisseau de un mètre trente-trois à un mètre cinquante centimètres : ces pisseaux coûtent de 20 à 30 francs le mille, s'ils sont en bois de brin rond, et de 40 à 50 francs s'ils sont en

quartier de chêne. En allant de Dijon à Couchey, on voit plusieurs vignes sans pisseaux, mais ce sont celles qui doivent être bientôt arrachées.

Les provignages, la taille et les cultures, au nombre de trois ou de quatre, sont faits par les hommes, dont le prix de journée est de 2 et 3 francs et nourris très-bien, avec deux et trois litres de vin. La première culture, plus profonde que les autres, est donnée, après la taille, avec la pioche à dents (fig. 73 *A*); elle exige en moyenne dix-huit

Fig. 73.



journées d'homme au moins; la seconde à la fin de mai, et la troisième en juillet, sont données avec le fessou à dents *B*, ou avec le fessou pleiu *D*, et ne sont que des binages, le second plus léger que le premier, qui s'accomplissent en neuf ou douze journées d'homme. Enfin, le quatrième binage, ou raclage, se donne à la véraison, avec la ratissoire *C*.

Les journées de femme, avec bonne nourriture, sont de 1 fr. 50 cent. Les femmes ébourgeonnent (ébroussent), et une bonne ouvrière fait un demi-journal (un sixième d'hectare) en un jour, très-facilement et en pratiquant l'opération dans la perfection; la plantation des pisseaux, faite avant l'ébourgeonnage, exige dix journées de femme par hectare. Après l'ébourgeonnage, les femmes relèvent et

lient les pampres à l'échalas et les rognent ensuite. Ce sont elles aussi qui déplantent les échalas et les aiguisent pendant l'hiver. Les femmes de Marsannay, de Couchey, de Cisse, et en général de tous les vignobles de la Côte-d'Or, sont très-laborieuses, très-actives et très-intelligentes.

Généralement ce n'est point à la journée que les vignes sont travaillées, c'est au prix fait de 240 à 300 francs l'hectare; à ce dernier prix, le vigneron doit quatre-vingts fosses au journal, ou deux cent quarante à l'hectare; mais le nombre des fosses est porté beaucoup plus haut, à 480 par hectare au moins, et le surplus se paye à part. La vigne est très-divisée, elle appartient pour la plus grande partie aux vignerons mêmes, et ce sont eux qui payent le prix des journées le plus élevé à leurs aides. Ce prix s'élève de jour en jour à Couchey; il est plutôt de 2 fr. 50 cent. et nourri que de 2 francs; on estime 4 francs, tout compris.

A la troisième année de plantation, le vigneron récolte du vin pour ses frais; mais dans les années précédentes, au moyen des haricots et des pommes de terre qu'il plante, il tire à peu près la même rémunération; à la quatrième année il paye ses frais et sa rente largement.

Pour le bourgeois la récolte moyenne est de quarante à cinquante hectolitres à l'hectare; le vigneron récolte moitié en sus, c'est-à-dire soixante et quatre-vingts hectolitres.

Les vignerons de Marsannay, de Couchey, de Cisse, et généralement de toutes les localités à gamays des arrondissements de Beaune et de Dijon, sont extrêmement riches; ils achèteraient entre eux, dit-on, toute la Côte-d'Or. Aussi ne travaillent-ils les vignes d'autrui qu'avec prière et à prix qui s'élève de plus en plus. M. Lefèvre-Trouvé

me faisait part d'une observation qui doit être très-vraie : c'est que tous les vigneron logés par leurs propriétaires sont très-bien à leur égard ; il est loin d'en être de même de la part des vigneron qui ne sont pas logés. Il y a longtemps que j'ai fait cette remarque et dans beaucoup de pays. Aussi, je dis toujours et partout aux propriétaires : Faites des nids d'homme sur vos terres et vous rendrez la main-d'œuvre rurale abondante et facile.

Les vendanges en gamay se font toujours trop tôt ; aussi les vins de Marsannay, de Cisse, de Couchey, très-droits, très-sains et se gardant bien d'ailleurs, sont-ils toujours, si ce n'est dans les très-grandes années, un peu verts. Leur cuvaison est aussi un peu trop prolongée ; elle n'est pas moindre de huit à dix jours ; elle se fait en cuves ouvertes, à marcs flottants, mais renfoncés et foulés quatre et cinq fois à partir du cinquième jour. C'est là une cuvaison qui n'est pas encore excessive, mais je préfère les cuvaisons du Beaujolais et du Mâconnais. Les vins sont bien faits du reste ; ils travaillent encore au tonneau et reçoivent le mélange des jus de goutte et de presse. Ils sont pour la plupart mis en tonneaux neufs d'expédition : toutefois, depuis l'abondance, ils sont plus souvent mis en vaisseaux vieux : ils sont vendus nus, et ce sont les marchands qui fournissent les fûts.

En allant de Dijon à Marsannay, nous avons traversé une plaine, de un ou deux milliers d'hectares, qui n'était garnie, il n'y a pas plus de quinze ans, que de maigres cerisiers et de quelques groseilliers de cassis, venant pauvrement. On appelait cette plaine la Champagne pouilleuse de la Côte-d'Or ; aujourd'hui elle est cultivée en belles vignes de gamay, valant de 6 à 10,000 francs l'hectare,

au lieu de 4 à 500 francs. Le sol de cette plaine, formé d'une terre rouge mêlée de pierres effritées, n'a que quinze à vingt centimètres d'épaisseur, reposant sur un gravier marneux. Ce sol était impropre tout à fait à la culture des céréales et des racines et à plus forte raison des fourrages. Des vigneronns y ont risqué quelques ceps de vignes, dont la fécondité a ouvert les yeux des autres viticulteurs, qui se sont empressés d'acquérir la terre et de la planter : aujourd'hui cette grande surface, délaissée jusque-là, est la base d'une riche production et donne la vie à de nombreuses familles. Il y a en France deux millions d'hectares, produisant peu ou délaissés, qui recèlent la même richesse.

Les comparaisons des rendements de la vigne et des autres cultures sont sous les yeux de tout le monde dans la Côte-d'Or, comme dans l'Allier, comme dans la Nièvre, comme dans le Cher, comme dans Saône-et-Loire, comme partout. Les terres, aux environs de Dijon, sont louées, par les cultivateurs, 60 francs l'hectare pour fermes et pour cultures ordinaires; et par bail de dix-huit et vingt-quatre ans, les vigneronns louent les terres 300 francs l'hectare, pour y planter la vigne; à ce taux les vigneronns s'enrichissent, tandis que les autres vivent péniblement. M. Bonnet, agronome très-distingué, n'a que sept journaux de vignes; ces sept journaux lui rapportent plus que quatre-vingts journaux en céréales. Il a fait cette déclaration devant moi et devant le comité de viticulture de la Société d'agriculture de Dijon, dont il fait partie et dont il est un des membres les plus considérés.

Tous les riches propriétaires, comme les vigneronns, sont bien persuadés de cette supériorité de la culture de la vigne; mais n'ayant pas, comme ces derniers, la ressource

de leurs bras, ressource qui d'ailleurs serait insuffisante pour les cultures étendues qu'ils voudraient établir, ils tombent dans les difficultés et les impossibilités d'une main-d'œuvre absente ou trop chère et trop peu dévouée à leur intérêt; aussi un grand nombre d'entre eux s'efforcent-ils de planter ou de transformer leurs vignes de façon à ce qu'elles puissent être cultivées aux instruments et aux animaux de trait.

A la tête de ces hommes de progrès est, sans contredit, M. le comte de La Loyère, président du comité d'agriculture de Beaune. Non-seulement, depuis cinq ans, M. de La Loyère a transformé, sur ses vingt-deux hectares, six hectares de vignes séculaires en pineau et en foule en six hectares de magnifiques vignes en lignes, à un mètre de distance, et sur ses douze hectares en gamay, deux ou trois hectares dans le même système; mais encore il a planté, pour le même objet, des vignes en pineau et des vignes mixtes sur une étendue à peu près égale, en portant à leur perfection d'installation, d'économie et de pratique, la taille, les palissages, les cultures par les instruments aratoires avec leurs attelages, ainsi que les voitures de fumage, de terrage et de vendange, dont les roues à grand diamètre et les essieux élevés suivent les lignes, portant leurs brancards et leurs caisses au-dessus des échalas.

Il est impossible d'établir et de suivre des améliorations de viticulture avec plus de sûreté, avec plus de succès que ne le fait M. de La Loyère, au milieu des critiques les plus ardentes et les moins fondées. Des hommes bien posés m'affirmaient que les moûts de ses vignes de pineau réformées marquaient quatre et jusqu'à cinq degrés glucométriques au-dessous des moûts de ses vignes restées sous

la conduite générale, alors qu'en 1862 j'avais constaté moi-même, en recueillant les raisins à comparer et en exprimant les jus, un demi-degré de plus en faveur de ses vignes réformées; alors qu'en 1864 je venais de constater l'identité la plus parfaite entre la maturité des raisins des vignes anciennes et des raisins des vignes en lignes, maturité égale à celle des meilleurs crus que je venais de visiter. Heureusement la passion est aveugle et elle manque toujours le but qu'elle voudrait atteindre, en le dépassant : sans cette exagération facile à constater, aucune transformation, aucun progrès ne seraient possibles.

M. le comte de La Loyère, en sa qualité de président du comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune, m'a conduit et dirigé dans l'étude des vignes de toute sa circonscription, moins Vougeot et son clos laissé par lui à l'examen du comité de viticulture de Dijon, bien que ce grand cru soit compris dans l'arrondissement de Beaune.

C'est par les vignes de Cisse, commune de Morteuil, pays de plaines et de gamays, que nous avons commencé. M. de Cisse m'a honoré du plus gracieux accueil et m'a fait voir des vignes anciennes et stériles, transformées par lui, d'une culture en désordre et à la main, en culture en ligne et à la charrue et rendues ainsi à une vigueur et à une fécondité remarquables. Ces vignes, usées et recouchées à un ou deux sarments de sortie, à cinquante centimètres environ dans le rang, les lignes à un mètre, palissées en fil de fer galvanisé, à deux rangs superposés à cinquante centimètres et à un mètre du sol, tendus sur de forts échelas, solidement plantés à douze mètres, ces vignes, dis-je, sont arrivées à produire deux hectolitres à l'ouvrée, quarante-cinq ou quarante-six pièces, c'est-à-dire environ cent

hectolitres à l'hectare. L'opération du recouchage en fossés parallèles, de vingt-cinq à trente centimètres de section, lui a coûté 375 francs, et le palissage autant par hectare. M. de Ciskey compte aujourd'hui six hectares en lignes, dont une partie en jeunes vignes de trois ans, déjà bien vigoureuses et portant fruits.

Ces jeunes vignes présentent une grave question. Elles sont principalement en gamays et de franc pied, à cinquante centimètres; elles sont taillées court, à deux coursons; resteront-elles fertiles longtemps sous cette taille restreinte sans provignage? Je ne le crois pas; les jets des bourgeons seront trop énergiques et les fleurs couleront. Il faudrait quatre à cinq coursons, et plus peut-être, par chaque souche, pour les mettre à fruit et les maintenir en bon état de bois et de fécondité pendant les trente ou quarante ans de l'assolement du gamay; car les terres de Ciskey sont très-fortes et très-fertiles. J'ai donné à M. de Ciskey le conseil d'agir ainsi ou de provigner à sept ou huit ans, c'est-à-dire de bifurquer chaque souche sous terre, afin que chaque souche ait quatre à six coursons en deux têtes. C'est là ce que font les vigneronns du pays avec beaucoup de succès, car les vignes de Ciskey sont très-bien tenues et très-fertiles, à huit cents ceps à l'ouvrée provignés à double rang; leur valeur est de 10 et de 12,000 francs l'hectare.

Entre le provignage et le franc pied, la question sera toujours la même, peut-on maintenir le franc pied longtemps fertile avec une seule tête à un ou deux coursons seulement, même sur les gamays ou gros cépages très-prœlifiques? Ma réponse est négative. Vaut-il mieux alors provigner et donner deux têtes à chacune et deux cour-

sons à chaque tête, puis plus tard quatre têtes à deux coursons, que de donner quatre ou six membres et à chaque membre deux coursons sur franc pied? Il vaut mieux donner deux, quatre et six membres au franc pied que de provigner, mais si l'on s'obstine à ne donner qu'un membre à deux coursons, il faut provigner, de toute nécessité, pour entretenir la fertilité.

Le gamay et ses analogues sont d'ailleurs toujours mieux conduits et donnent de meilleurs produits, soit à plusieurs membres à l'air libre, soit à plusieurs membres sous terre, qu'à longs bois. Les longs bois aux gamays ne doivent être donnés que pour parer aux gelées du printemps ou pour abattre la fougue d'une végétation à *bois qui mange le fruit*, selon l'expression pittoresque et vraie de quelques vignobles.

Nous aurions pu en avoir la preuve à Bouze, où nous sommes allés après Cisseÿ. Là, M. Véry, grand et riche propriétaire, a fait transformer et planter en lignes pallissées au fil de fer, pour être cultivés à la charrue, de nombreux hectares de vignes en gamays et notamment en plant d'Arcenant. Il a fait plus, il a fait tailler court certaines lignes et mettre à longs bois les autres. Les produits de ces dernières se sont montrés constamment doubles de ceux des bois courts; mais les souches n'ayant qu'une tête à deux ou trois coursons, cette différence n'a rien d'étonnant; elle serait inverse si les souches taillées court offraient quatre membres sur terre ou sous terre pour une seule racine. Cette médiocrité de la taille courte est d'autant plus stérilisante, à Bouze, que les terres à vignes y sont très-bonnes et donnent une végétation énorme. Il suffit d'ailleurs de jeter un coup d'œil sur les longs bois,

et, à l'aspect des fruits et des feuilles, on comprend que le gamay supporte mal le long bois, tandis qu'il se trouve à merveille des coursons multipliés sur plusieurs bras, à nombre d'yeux égal.

M. Vazou, régisseur de M. Véry, observe d'ailleurs tous les phénomènes et les compare avec beaucoup de soin et de sagacité. C'est un agriculteur viticulteur très-instruit, désireux de seconder, en tout, M. Véry dans ses recherches progressives. Il a remarqué un fait très-curieux et très-vrai : c'est que, dans les années humides, les raisins des longs bois arrivent à parfaite maturité, en même temps et même plutôt que les raisins des courts bois, tandis que le contraire se manifeste, de la façon la plus évidente, dans les années de sécheresse.

A côté de ses vignes en plant d'Arcenant, mises en lignes et palissées en fil de fer, on voit, chez M. Véry, des vignes à l'ancienne coutume, en pineaux blancs et noirs et en cépages communs, soutenus par des échaldas de un mètre soixante-six centimètres, et présentant une grande vigueur et une grande hauteur de végétation. Évidemment le sol de Bouze, à terres rouges et à pierres calcaires fragmentaires, reposant sur sous-sol pierreux, à failles et à lits, est excellent pour la vigne. C'est là où les pineaux noirs et blancs conduits et palissés en lignes, mis à longs bois, feraient merveille.

A Pomard, nous avons été reçus par M^{me} Marey, fille de l'illustre Monge, mère d'une des familles les plus nombreuses et les plus distinguées de la Côte-d'Or. Un de ses fils nous a fait visiter les vignes attenant à la belle propriété dont une habitation merveilleuse occupe le centre, et c'est à lui ainsi qu'à M. Catoire et à M. Jobard que j'ai

dû l'étude des cultures et de la vinification traditionnelle de Pomard. M^{me} Marey avait réuni à déjeuner quelques amis de distinction, parmi lesquels j'ai eu l'honneur de connaître M. Gentil de Bussy, dont les travaux et le nom sont si honorablement connus, et là nous avons goûté les vins les plus délicieux des meilleurs crus du vignoble si justement renommé de Pomard.

Malgré les merveilles de la table et des vins, ce qui a fixé le plus mon attention et m'a le plus étonné dans cette réception, c'est la maîtresse de la maison, la noble mère de famille offrant, à l'âge de quatre-vingt-huit ans, toutes les grâces de la physionomie et de l'esprit, tout le charme de la conversation, une bienveillance et une gaieté d'autant plus attrayantes qu'elles rayonnent d'une haute intelligence : « Mens sana in corpore sano. » Certes, la race des Monge entre pour beaucoup dans cette merveilleuse constitution et dans son inaltérabilité; mais je suis profondément convaincu que le pomard, dont M^{me} Marey sait faire un bon et sage usage en le buvant sec, n'y est point étranger. J'en trouverais une preuve nouvelle dans M. Jobard, doyen des viticulteurs distingués de la Côte-d'Or, honoré et estimé de tous, qui, à quatre-vingt-neuf ans passés, a pu me promener dans son précieux clos de vignes de la Commaraine et m'y donner les détails les plus complets sur sa culture et sa vinification. Enfin, je crois que M. Gentil de Bussy n'aurait ni sa vivacité, ni sa chaleur de cœur, ni la verve qui l'inspire et qui se traduit encore aujourd'hui par les plus gracieuses poésies, s'il ne buvait pas le pomard, qu'il préfère à tous les vins.

M. de La Loyère m'a fait passer en revue tous les vignobles fameux, depuis Volnay et Pomard jusqu'à Mo-

rey, où M. Ferdinand Marey nous a fait voir, annexés à son fameux clos du Tard et créés par lui, deux berceaux de caves superposés et surmontés des cuviers et celliers, qui seraient les plus beaux que j'aie vus dans la Bourgogne, si les magnifiques et solides caves et celliers de M. de Grancey, à son vendangeoir de Corton, si, dis-je, ces caves et celliers, à trois rangs de voûtes communiquant entre piliers de retombée, à trois étages semblables, avec terrasses et escaliers correspondant à chacun, ne m'avaient présenté un spécimen des constructions colossales du passé, constructions qu'on ne ferait plus aujourd'hui. Les celliers, les pressoirs et les cuviers de Clos-Vougeot du xvi^e siècle, ainsi que le vaste pavillon du xi^e siècle, au pied duquel ils sont placés, rappellent également les dispositions les plus grandes et les plus habilement calculées pour le service, la confection et la garde des vins. M. Ferdinand Marey nous a fait jeter un coup d'œil sur ses fameuses vignes de Tard et fait goûter les meilleurs vins de la contrée, dans un excellent déjeuner où il avait réuni quelques propriétaires viticulteurs habiles des environs. De jolies vignes, très-soignées, se trouvent mêlées aux massifs d'ornements qui entourent sa maison de Morey, assise à l'entrée d'un étroit vallon, dominé à l'ouest par des escarpements de roches nues qui donnent à ce site, en contrastant avec la fraîche et luxuriante verdure du fond du vallon, un site qui rappelle, en petit, certaines vallées de la Savoie.

Revenus à Savigny, M. de La Loyère m'a fait étudier tous ses essais de plantations, de transformations et de tailles, depuis les plantations de l'année jusqu'aux plus vieilles vignes. J'ai vu chez lui deux hectares de vignes plantées en pineau noir, à dix mille ceps à l'hectare, à courte

bouture, plantée verticalement à la cheville, à vingt centimètres de profondeur, un seul œil sur terre recouvert, parfaitement réussies et dont cinq pour cent n'ont pas fait défaut. Les pousses en étaient peu fortes à cause de l'énorme sécheresse de l'année, mais chacune avait sa végétation suffisante. M. de La Loyère a bien voulu faire labourer, sous mes yeux, avec son excellente charrue à quatre systèmes de rechange sur un même train, d'une grande solidité et d'une extrême simplicité. La charrue proprement dite est constituée par deux petits socs à versoirs intérieurs, vient ensuite la ratissoire, puis le butoir à ouvrir un sillon moyen, pour recevoir le fumier, et le remblayeur pour le recouvrir. Tous ces outils fonctionnent admirablement avec le même train, avec un seul cheval, dans des allées de un mètre seulement, garnies de chaque côté d'échalas de un mètre trente-trois centimètres. Le cheval est guidé parfaitement par les lignes d'échalas, et les mains du laboureur sont protégées, contre les heurts des échaldas, par des coquilles ou gardes qui les recouvrent en dehors des mancherons. M. de La Loyère a fait exécuter lui-même par son maréchal de Savigny toutes ces pièces, dont la forme et les dimensions ont été arrêtées sur les indications mêmes de l'expérience cent fois répétée.

Outre les expériences des longs bois horizontaux et inclinés, suivies sur six hectares de vignes depuis cinq ans, M. de La Loyère a expérimenté d'abord, dans ses vieilles vignes, la méthode de M. Lanternier de Thionville, c'est-à-dire la branche à fruit verticalement attachée à l'échalas, avec courson de retour au bas, et surtout avec pincement hâtif de tous les bourgeons de la branche à fruit, pincement réitéré à toutes les repousses des yeux adventifs

(figure 74). Mais il a bientôt substitué à cette méthode la méthode de Saint-Émilion, c'est-à-dire la branche à fruit

Fig. 74.



attachée, presque horizontalement, à l'échalas écarté de la souche ; il obtient ainsi les meilleurs résultats possible dans ses vignes de pineau non transformées.

J'ai déjà dit que M. de La Loyère est le premier et peut-être le seul encore, qui, dans la Côte-d'Or, ait donné à ses vigneronns une prime par hectolitre de vin récolté ; à cette admirable initiative de l'intérêt accordé au vigneron sur la quantité et la qualité du fruit, M. de La Loyère vient de joindre celle d'une réforme importante dans le mode de rétribution des vendangeurs ; il ne les paye plus à la journée, il les paye à forfait, au panier mis sur voiture, 40 centimes le panier de gamay et 50 centimes le panier de pineau. Chaque panier contient le huitième du raisin nécessaire pour fournir une pièce de vin, en sorte que le prix de la récolte du raisin équivalant à une pièce de vin est de 3 francs pour le gamay et de 4 francs pour le pineau. Les vendangeurs gagnent ainsi d'excellentes jour-

nées, proportionnées à leur travail utile, et l'on n'a pas à redouter le scandale des hausses et des baisses subites des journées, des défections ou des grèves instantanées des vendangeurs. Le prix de tâche une fois arrêté, la vendange est entreprise et doit être accomplie jusqu'au bout, suivant le traité. C'est là un excellent exemple d'ordre et d'équité à suivre.

Ce n'est pas tout, M. de La Loyère va disposer ses vignées pour y développer et y maintenir la température la plus favorable à une bonne et rapide fermentation, quel que soit l'état extérieur de la chaleur ou de la froidure atmosphérique. Je n'en finirais pas si je suivais pas à pas tous les efforts que fait M. de La Loyère pour établir et pour répandre le progrès, et cela dans l'intérêt de tous. Il suffirait, pour le prouver, de dire qu'il fait expédier, au prix de récolte, des ceps de pineaux à ceux qui les demandent, par centaines de mille, avec une inépuisable complaisance. Je connais, dans d'autres contrées, de grands propriétaires qui refusent de propager leurs fins cépages, même à prix élevé, ou qui jettent les hauts cris en envoyant quelques milliers de boutures, dans la crainte que leurs bons produits ne se vulgarisent.

Dans notre tournée, nous avons parlé, avec M. de La Loyère, de l'avantage qu'on pourrait tirer, par la vigne, des montagnes à rochers absolument nus, ou tellement privés de terre que rien ne pousse le long de leurs flancs, de leurs escarpements ou sur leurs plateaux. Nous calculions qu'avec mille trous, remplis de un mètre cube de terre, on aurait des ceps, en treilles rampantes, qui pourraient s'étendre sur six à huit mètres superficiels et garnir ainsi un hectare, dont la roche ou le sol seraient un simple

étendoir horizontal, comme sont les murailles pour les treilles verticales. Nous comptions que les frais pourraient souvent être moindres de 2,000 francs de capital et que le rendement s'élèverait au moins à 1,000 francs par an; que des superficies considérables, aujourd'hui tristes à voir par leur dénudation et l'absence de toute production, pourraient ainsi prendre un aspect riant et engendrer la richesse. Il y a de cette conversation quatre mois, et déjà M. de La Loyère est à l'œuvre. Ses ouvriers sont à fouiller les surfaces dénudées, à y tracer des sillons où seront ramassées les pelouses des intervalles, ou qui seront remplis de terres rapportées pour y recevoir la vigne. Les amas de pierres ou murgers, au milieu des vignes ou au sommet, vont être garnis de treilles, les surfaces pierreuses et nues leur servant d'étendoirs ou de palissages. Bien plus, M. de La Loyère vient d'inviter les vigneron et les propriétaires de la Côte-d'Or à s'efforcer de conquérir ainsi à la vigne les coteaux et les plateaux dénudés qui y abondent au-dessus des plus fins vignobles. Sa publication à cet égard est simple, brève et suffisante en théorie et en pratique; elle réalisera, j'en suis convaincu, une conquête qu'il entreprend d'ailleurs lui-même et qu'il mènera à bonne fin.

Une grande conférence à Beaune, suivie d'un banquet de dégustation présidé par le très-spirituel M. Gauthiey, adjoint à la mairie de Beaune, a terminé mes études du plus riche arrondissement de la Côte-d'Or. Je dois les plus vifs remerciements au comité d'agriculture de Beaune et à son éminent président pour l'aide, le concours et la grande hospitalité dont ils m'ont honoré.

Pour l'arrondissement de Dijon, je fus reçu par M. le Dr Fleuret, directeur du jardin botanique de Dijon, et par le

comité de viticulture dont plusieurs membres étaient réunis au jardin de la ville. Ces messieurs ont bien voulu m'accompagner dans ma visite au clos de Vougeot, à Chamber-tin, puis à Marsannay et à Couchey. Nous avons également visité la synonymie du jardin des plantes, puis les vignes du côté de Fontaine, dont tous les vieux ceps sont conduits à deux bras et à deux coursons taillés à deux yeux, et tous les jeunes, sur un seul bras, à deux coursons, comme l'indiquent *A* et *B*, figure 75; à peu près en somme comme

Fig. 75.



à Marsannay et à Couchey, avec plus de provignage aujourd'hui qu'autrefois; puis nous sommes allés visiter la belle collection de cépages de M. Malnourri, aux Aiguillettes. M. Malnourri, viticulteur et propagateur des meilleurs cépages qu'il compare, qu'il choisit et qu'il multiplie quand ils le méritent, a disposé ses diverses espèces, en très-grand nombre, de la façon la plus ingénieuse pour en étudier à la fois les caractères différentiels botaniques et toutes les propriétés à la vinification. Malheureusement, l'écrivain avait causé de tels ravages dans cette belle collection, qu'on ne pouvait en bien juger l'ensemble ni les détails dans le moment.

En dehors de sa grande collection, M. Malnourri a de nombreux et grands carrés d'étude et de propagation, où il élève, par sélection, des variétés précieuses qu'il forme et qu'il observe pendant plusieurs années avant de faire con-

naître leurs qualités ou leurs défauts. J'ai vu chez lui deux variétés qui seraient bien précieuses, si les qualités que leur reconnaît M. Malnourri pouvaient se maintenir partout; l'une est appelée par lui pineau de la Terre-Promise, qui charge énormément (en effet, ceux que nous avons sous les yeux étaient couverts de raisins magnifiques et luxuriants de santé et de maturité), qui débouffe très-tard et mûrit tôt; l'autre, le Saint-Laurent, n'aurait d'autre défaut que de débouffer trop tôt et d'être gelé au printemps comme le gamay; autrement il est aussi fécond que le pineau de la Terre-Promise, mûrit plus tôt encore (il mûrit comme le morillon noir ou précoce des environs de Paris), et jouit de la propriété de garder son raisin mûr, au cep, jusqu'aux vendanges des autres cépages tardifs, sans rien perdre de sa fraîcheur ni de ses qualités. M. Malnourri nous a donné ces indications devant un grand nombre de membres du comité de viticulture de la Société d'agriculture de Dijon, et je les rapporte parce que M. Malnourri, leur collègue, est parfaitement apprécié et estimé d'eux tous.

M. Ladrey, professeur de la faculté des sciences de Dijon, dont le nom est des plus haut placés dans la viticulture et dans l'œnologie par ses admirables ouvrages de la chimie appliquée aux études de la vigne et des vins, par son *Traité de l'art de faire les vins* et par ses importantes publications mensuelles de la *Bourgogne* et de la *Revue viticole*, M. Ladrey, dis-je, avait préparé et se proposait de diriger mon itinéraire et mes études dans l'arrondissement de Dijon, d'accord avec le comité de viticulture. Malheureusement pour moi, un rapport de médecine légale l'appela aux assises de Châlon-sur-Saône, à mon arrivée même

à Dijon, et je fus privé de ses lumières pendant mes premières courses; mais il était de retour pour présider notre conférence et notre réunion de dégustation, dans un dîner que voulut bien m'offrir le comité. Je dois au comité de viticulture, à MM. les docteurs Fleurot, Tardy et Mailard, à MM. Malnourri, Truchetet, Lenoir, Lemblin, Moreau, Bonnet, Thibout, à M. le docteur Laval, et à M. le professeur Ladrey, mes sincères remerciements.

Dans ces remerciements, je n'oublierai pas M^{me} Charchand, vigneronne de Marsannay, qui m'a donné les détails les plus circonstanciés et les plus précis sur la culture locale et surtout sur le concours des femmes dans la viticulture; je n'oublierai pas non plus M. J. B. Charchand, propriétaire vigneron, son mari, qui a complété les renseignements et m'a fait goûter son vin à la cave.

C'est parmi les vigneronns *de manu* de la Côte-d'Or qu'il faut voir l'énergie et l'intelligence du travail, la force et la franchise de caractère; c'est parmi eux aussi qu'on voit la richesse et la puissance de la vigne. Les hommes et les femmes rivalisent d'activité et d'adresse; leurs enfants se dressent de bonne heure au travail, à l'exemple et à côté de leurs parents, et l'émulation et l'orgueil *du travail bien et vite fait* constituent la véritable, la plus solide éducation agricole. On oublie trop, à notre époque, qu'il existe une double éducation, celle de la pensée et celle de l'action; que l'éducation de l'action doit commencer dès l'enfance, pour y former le corps et transformer en un jeu ce qui paraît un labeur impossible à l'homme élevé pour la pensée. Jamais l'éducation théorique ne donnera l'adresse, la force ni l'amour de la pratique. Or la pratique est la base la plus essentielle de toute production.

Après les arrondissements de Beaune et de Dijon, j'ai pu étudier encore celui de Semur, sous le patronage et la conduite de M. le comte de Percy, président du comice agricole.

Les vignobles, à Semur et à Montbard, sont en lignes, à soixante et dix centimètres de distance. Leur aspect est charmant par sa régularité et sa propreté, autant que par les dispositions pittoresques des collines qui les portent. On voit que les ceps sont ébourgeonnés avec soin, relevés, liés et rognés après la fleur, et deux fois encore fin juillet et fin août; car, à cette époque, on distingue parfaitement le sol entre les lignes, malgré leur rapprochement, ce qui prouve un soin extrême dans les épamprages.

Mais on est bientôt frappé d'une différence notable entre les cultures sur plateaux ou au pied des coteaux et les cultures aux flancs de ces mêmes coteaux. Les premières sont en lignes, mais en lignes moins nettes, la moitié avec des échalas et l'autre sans échalas; les secondes, celles des coteaux, sont en lignes très-tranchées, toujours parfaitement échalassées, les échalas étant même reliés entre eux par un cours de traverses à cinquante centimètres de terre.

Cette différence de conduite tient surtout à la différence des cépages cultivés.

Les plaines et les plateaux parfois calcaires, mais surtout granitiques, sont en effet plantés en gamays (gamays à grains ronds), pour lesquels on ne renouvelle plus les échalas quand ils sont usés, ce qui explique les vignes sans pisseaux; tandis que sur les coteaux, essentiellement calcaires, c'est le pineau noir seul qui est cultivé en perches; le chinot ou cheignot, que je crois être le gouais noir, est aussi cultivé en perches dans l'arrondissement de

Semur. Le melon y est cultivé, tantôt à perches, tantôt à taille courte.

On plante beaucoup de gamay dans l'arrondissement de Semur, bien qu'il ne dure que vingt-cinq à trente ans au plus, malgré le provignage d'entretien commencé à quinze ans et même à douze, tandis que le pineau est entretenu par un provignage éternel. Loin de planter ce dernier, la tendance serait plutôt à le faire disparaître, parce qu'il ne donne que vingt à vingt-cinq hectolitres, en moyenne, par hectare (un hectolitre à l'homniée de quatre ares vingt-huit centiares), tandis que le gamay donne de quarante à cinquante hectolitres au moins.

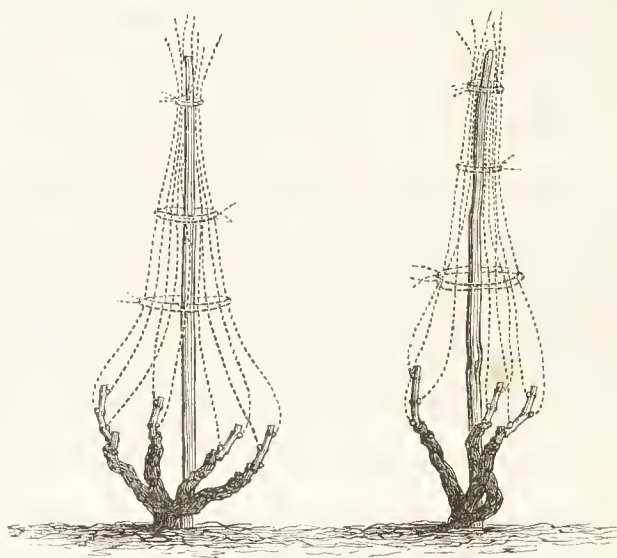
Autrefois, la vigne était plantée sans défoncement préalable, en fossés de soixante-six centimètres, à deux rangs, en crossettes ou chapons, coudés au fond du fossé, à quarante ou cinquante centimètres de profondeur : un intervalle de un mètre trente-trois centimètres à deux mètres soixante-six centimètres était laissé entre les fossés, et lorsque, à quatre ou cinq ans, les ceps plantés étaient assez forts, on garnissait l'intervalle par leur provignage, ce qui complétait la culture du champ et la garniture de la vigne.

Aujourd'hui, l'on défonce le sol à cinquante ou soixante et dix centimètres de profondeur, surtout les terrains granitiques, destinés à recevoir les gamays; les uns plantent les rangs à la défonce, par fossés pelleversés, et, dans ce cas, ils coudent le chapon, la crossette ou le plan enraciné au fond du fossé; les autres plantent les boutures à la cheville, verticalement à la profondeur de la défonce. Dans les deux méthodes, on met tous les ceps de vigne à leur place, sans attendre le provignage pour compléter la vigne, et quand il manque des ceps, pendant deux ans on

en met de nouveaux; au delà de ce temps, on remplace les manquants par un provin

Pour les gamays ou gros cépages à taille courte, on dresse la souche dès la deuxième taille, sur deux cornes (becs dans le pays) avec un courson à deux ou trois yeux; plus tard, on ajoute un troisième et un quatrième membre, également surmontés, chacun, d'un sarment taillé à deux ou trois yeux (fig. 76); et à mesure que chaque souche a besoin

Fig. 76.

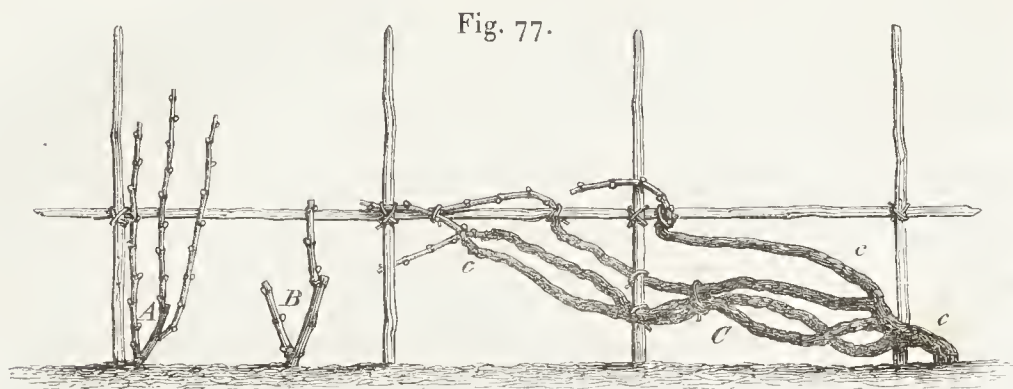


d'être soutenue, on lui met un échalas de un mètre trente à un mètre quarante centimètres. Ces échalas sont plantés l'hiver et ne sont plus arrachés; on ne les renouvelle pas. Les vignes sont ébourgeonnées en mai, relevées et reliées à la fleur, puis rognées au-dessus de l'échalas, puis après la formation du grain, puis à la véraison. Trois cultures sont de règle, une entre la taille et la pousse, l'autre après la fleur, et la troisième, qui se donne rarement, à la fin d'août.

Les vignes en perches existent de temps immémorial dans l'arrondissement de Semur. Comme je l'ai dit, on

en arrache plus qu'on n'en plante et on les entretient par un provignage sans fin.

De la tige provignée, dont on a laissé sortir seulement trois yeux hors de terre (*A*, fig. 77), on tire d'abord deux



coursons taillés à trois ou quatre bourres (yeux), comme le montre *B*, on prend le sarment le plus haut pour lui faire gagner la perche. Puis, les années suivantes, on tire de la souche, successivement, trois, quatre, cinq et jusqu'à six membres, toujours terminés par une taille de quatre, cinq et six yeux, sur un sarment terminal. Ces membres s'allongent ainsi indéfiniment. J'en ai vu de cinq mètres et plus; ils sont attachés ensemble au moyen d'osiers, sous la perche et à la perche. J'ai pris, sur place, une de ces souches moyennes et je la donne dans le croquis *C*, à la suite de *A* et de *B*. Toutes les perches sont ainsi garnies, en dessous des perches de vieux bois qu'on appelle ici des *courants*. Il arrive parfois qu'on les raccourcit sur un tiret ou courson, qu'on a laissé à dessein dans un point du courant, rapproché de l'origine de la souche. L'aspect de ces vignes est curieux. J'en avais déjà été frappé en 1842, en visitant les coteaux de Semur. Nous retrouverons une conduite des pineaux noirs tout à fait analogue dans l'Yonne, à Auxerre et à Coulanges; pour les pineaux

blancs, à Chablis, et pour le meunier, à Orléans. Ce qu'il importe le plus de remarquer actuellement ici, c'est que, sur des coteaux calcaires, le pineau, provigné sans fin est assez vigoureux pour former, au bout de sa branche unique de provignage, quatre membres et plus, portant chacun trois et quatre yeux terminaux, tandis qu'à la Côte-d'Or, chaque pointe de provin, devenant cep, ne porte jamais que un, deux ou trois yeux au plus, au lieu de douze à seize qu'il pourrait porter : ce qui prouve que dans les vignes réformées en lignes, recouchées en pineaux, on peut parfaitement installer une taille à dix ou douze yeux, sans affaiblir le cep. Ainsi, la figure 65, dans la Côte-d'Or, ne devient jamais que le cep représenté par les figures 66 et 67, tandis qu'à Semur, cette même figure 65 devient *ecc* de la figure 77. Je sou mets cette expérience comparative séculaire aux viticulteurs de la Côte-d'Or; non pas que j'offre la viticulture du pineau de Semur pour modèle, mais je l'offre comme sujet de méditation sur la restriction de sa taille dans la Côte-d'Or. Le nombre des ceps est d'ailleurs à peu près égal dans les deux pays.

Les cuvaisons à Semur se font en cuves ouvertes et à marcs flottants; elles durent dix jours, pour le moins, et se prolongent généralement quinze à dix-huit jours. Dès que la cuve est chaude, on entre dedans et on la foule en grand; on répète ces foulages jusqu'à trois et quatre fois; on tire en vaisseaux vieux et on ne mêle pas les vins de presse avec les vins de goutte.

Quant à la culture des gamays, elle est évidemment tout à fait empruntée au Beaujolais, et celle des pineaux se rattache, comme nous le verrons, aux pratiques de l'Yonne; il n'y a rien là de la Côte-d'Or.

M. le comte de Percy avait réuni, à la hâte et faute de temps, une vingtaine de propriétaires et de vigneronns qui m'ont parfaitement renseigné et avec lesquels nous avons eu une longue conférence. J'adresse à M. de Percy mes sincères remerciements.

En allant de Semur à Montbard, j'ai vu beaucoup de vignes en perches et en gouais. Le gouais a toujours été le plant grossier, contemporain et voisin du pineau, pour produire les gros vins qu'il donne âpres, verts, mais robustes et durables ; il se prête à la taille longue et supporte la taille courte. Ses vins sont un bon repoussoir pour faire ressortir les vins de pineaux. J'ai encore vu un temps où, dans la Champagne, à côté, au-dessus des vignes fines ou à leurs pieds, chaque bon propriétaire avait ses vignes en gouais pour la boisson de ses ouvriers ; mais aujourd'hui le gouais est remplacé par le plant doré et par le plant vert, et l'on fait d'excellents vins, là où l'on n'en produisait que de détestables.

A Montbard, M. le docteur Viard, maire, a convoqué M. le juge de paix Audinot, président du comice agricole, et M. Magnin, membre du conseil municipal, propriétaire viticulteur le plus expérimenté, et ces messieurs m'ont fait connaître leurs procédés de viticulture et de vinification, qui se rapprochent singulièrement des procédés de Semur. Les vignes, soit en perches, soit à paiseaux isolés, y sont, comme à Semur, parfaitement tenues. Elles sont ébourgeonnées, liées, rognées jusqu'à trois fois ; elles reçoivent trois cultures. Leurs cépages dominants sont également le gamay, le cheignot et le pineau noir ; le gamay blanc et le pineau blanc s'y cultivent aussi. Un raisin qu'on appelle chasselas noir et que, d'après ses caractères, je

crois être le troyen, m'a été signalé comme existant dans les vignes de Montbard. Presque toutes ces variétés sont conduites à la perche. Chaque souche a quatre membres; quand il manque un membre, on en tire un autre du pied. On ne laisse que deux ou trois bourres (yeux) à chaque membre le long de la perche. Les lignes sont de quatre-vingt-dix centimètres à un mètre de distance et la perche est fixée, sur des échelas de un mètre trente centimètres, à cinquante centimètres de terre, le tout à demeure. Les vendanges et les cuvaisons se font comme à Semur.

Montbard est très-sujet aux gelées de printemps. Cette année la récolte en était à peu près détruite; aussi ai-je trouvé un peu de découragement et pas d'enthousiasme pour la viticulture. C'est ce que j'ai remarqué partout où on éternise les vignes par le provignage, sur le même terrain, sans repos.

De Montbard, j'allai faire visite à M. de Mornay, directeur de l'agriculture, à Mornay, commune de la Côte-d'Or, située tout à fait à son extrémité nord-est, près de la Haute-Saône, entre Gray et Champlitte, où les trois étages des formations oolithiques me semblaient devoir offrir des terrains plus propres à la viticulture qu'à toute autre production agricole.

En effet, tous les pays que j'ai traversés, de Gray à Mornay, Lentilly, Bouhant, Autrey, Saint-Seine, Pouilly, m'ont présenté de vastes superficies à terres rouges, à pierres lamellaires ou à sous-sol marneux, en coteaux ou en plateaux essentiellement propres à la viticulture et où la viticulture seule donnerait la richesse et créerait une population plus condensée. Tout autour de Mornay sont cultivées quelques pièces de vignes, à peu près à la méthode

de Champlitte, c'est-à-dire en foule, à deux coursons, à deux ou trois yeux sur chaque cep, entretenues par des provignages irréguliers et très-fréquemment répétés, mais mieux échalassées, relevées, liées et rognées, sauf les ceps qui doivent être provignés. Les mesliers, la feuille ronde, le pineau, le troyen, les gamays, sont aussi les ceps dominants, comme dans le voisinage de la Haute-Saône.

Le domaine du château de Mornay présente toutes les cultures de céréales, de racines, de prairies artificielles; la sylviculture même y est pratiquée aussi avec un très-grand succès, depuis les semis jusqu'aux taillis les plus fourrés et aux futaies : les vergers et les jardins d'utilité et d'ornement entourent et couvrent, pour ainsi dire, avec un naturel tout à fait artistique, l'antique et respectable manoir de Mornay; mais la vigne ne s'y montre qu'à l'état microscopique, mieux tenue toutefois, et cela devait être, et plus fertile qu'aucune des environs, quoique sur les données les plus traditionnelles, et son état prospère fait regretter que douze à vingt hectares aux flancs et sur les plateaux dénudés des coteaux du domaine ne soient point consacrés à la vigne qui, plus qu'aucune de ses cultures, ferait la richesse et l'orgueil du maître. J'en ai dit sincèrement ma pensée à M. le directeur, qui, quoique très-expert dans cette spécialité comme dans toutes les autres choses de l'agriculture, puisqu'il a publié un excellent manuel du vigneron, n'a pas paru le moins du monde disposé à réaliser une pareille création. Mais si je ne l'ai point gagné, et je ne l'espérais pas, car je n'avais rien à lui dire à cet égard qu'il ne sût mieux que moi, je n'en ai pas moins reçu de lui le plus gracieux accueil et la plus

aimable hospitalité pour lesquels je lui devrais toute ma gratitude, si elle ne lui était pas due et acquise depuis longtemps.

DÉPARTEMENT DE L'YONNE.

Julien commence ainsi son chapitre de l'Yonne :

« La vigne est très-ancienne dans ce pays et particulière-
« ment dans l'Auxerrois, où l'on rencontre encore des
« vignes plus que centenaires : elle y était déjà connue lors-
« que les Romains pénétrèrent dans les Gaules, et l'histoire
« nous apprend qu'une disette, survenue en l'an 92 de
« Jésus-Christ, détermina Donatien à faire arracher la
« moitié des vignes et à défendre d'en planter de nou-
« velles. »

Donatien n'était pas fort en économie rurale, car l'Yonne contient trente-huit mille hectares de vignes, dix fois plus probablement qu'elle n'en contenait alors, et, à côté de ses vignes, elle compte quatre cent soixante mille hectares de terres labourables, dont deux cent quarante mille en céréales chaque année; vingt fois plus certainement qu'il n'en était cultivé du temps de Donatien : il y avait donc place pour la vigne et pour les céréales.

En ce temps-là, la vigne devait être pour l'Yonne une richesse relativement aussi grande qu'elle l'est aujourd'hui, et l'ordre de Donatien a dû doubler la misère locale. Ce département perdrait le tiers de sa fortune et de sa popu-

lation, si ces trente-huit mille hectares étaient arrachés, sans être aussitôt replantés; et les trente-huit mille hectares de céréales et de prairies artificielles qui les remplaceraient donneraient à peine le dixième du produit brut des vignes.

En effet, les vins de l'Yonne, connus sous le nom de vins de basse Bourgogne, jouissent, depuis un temps immémorial, d'une grande et légitime réputation, surtout en vins rouges et blancs du Tonnerrois, de l'Auxerrois, de Chablis, de Joigny, de l'Avallonnais et d'Érancy. Ils se sont vendus à des prix élevés dont la moyenne est bien supérieure, aujourd'hui même, à 50 francs l'hectolitre. A la vérité, les vins fins d'Auxerre, de Tonnerre, de Joigny et d'Avallon, procédant des vignobles exclusivement en pineaux noirs, blancs ou beaunois gris, sont produits en petite quantité, vingt hectolitres en moyenne à l'hectare, et encore sur une superficie d'environ deux mille hectares d'élite seulement : le produit total est ainsi de quarante mille hectolitres qui, à 50 francs, représentent un produit brut de 2 millions de francs.

Mais les trente-six mille hectares restants sont en tresseau ou verrot, en romain, César ou picorneau, en épicier, gouais et gamays à grains ronds et à grains ovales; aussi produisent-ils en moyenne au moins quarante hectolitres à l'hectare, ce qui donne un produit total de un million quatre cent quarante mille hectolitres qui, à leur valeur moyenne de 25 francs l'hectolitre, fournissent 36 millions de francs de produit brut et 38 millions de francs avec les vins fins.

Or, le produit total du sol agricole de l'Yonne est de 69 millions de francs, en dehors de la vigne; avec la vigne il atteint le chiffre de 107 millions de francs : donc la vigne

produit plus du tiers de la richesse agricole du département de l'Yonne.

Si les vignes étaient arrachées et remplacées par les céréales, fourrages, racines, plantes textiles, oléagineuses, fruitières et ligneuses, prairies et pâturages, leur surface produirait, au taux de ces produits dans le département, un total de 3,800,000 francs, c'est-à-dire le dixième du produit de la culture en vignes : elle fournirait le budget de trois mille familles rurales ou de quinze mille deux cents habitants, tandis que la vigne donne le budget de trente-huit mille familles ou de cent cinquante-deux mille habitants, près de la moitié de la population totale du département, qui est de trois cent soixante-trois mille âmes.

Telle est la puissance colonisatrice de la viticulture, telle est sa supériorité sur toutes les autres cultures, dans toute la France vignoble.

Malheureusement, l'abandon de l'étude de la viticulture et de la production des vins, le refus d'enseignements, d'encouragements et d'émulation honorifique par tous les gouvernements de France à ce palladium de l'agriculture française, la jettent dans toutes les erreurs, dans toutes les fluctuations, dans toutes les catastrophes d'une tradition et d'une pratique toutes locales, d'une ignorance absolue des voies et moyens progressifs et des besoins à satisfaire tant en France qu'à l'étranger. S'il s'agissait de pisciculture, de sériciculture, de sylviculture, de teintures, d'arts et métiers, des espèces chevalines, ovines, porcines, bovines et même gallines; s'il s'agissait, en un mot, de tout ce qui est l'accessoire et non le principal de la richesse première, rien n'était épargné. Leur nature, leur produc-

tion, leur perfection, leur commerce intérieur et extérieur, tout était l'objet de la sollicitude des administrations, des ministères et des gouvernements; tout, excepté la vigne et les vins de France, avait ses institutions et ses enseignements, ses encouragements, ses récompenses honorifiques.

Aujourd'hui, l'attention du gouvernement de l'Empereur s'est portée sur la vigne pour la part qu'elle mérite, et bientôt, je n'en doute pas, la vigne et les vins de France auront leurs professeurs, leurs inspecteurs et leurs sections dans les Sociétés savantes agricoles comme toutes les autres grandes branches de la production et de l'industrie françaises.

Il en est temps pour l'Yonne, comme pour la Côte-d'Or, comme pour tous nos plus anciens et nos plus grands crus; car c'est là surtout que la viticulture ne sait plus quelle voie suivre et où les plus intelligents et les meilleurs propriétaires sont sollicités en sens divers, par des comparaisons spécieuses et des intérêts mal définis.

Est-il vrai, par exemple, que la réputation des vins d'Auxerre, de Tonnerre, de Joigny, d'Avallon, s'est faite de temps immémorial par la culture des pineaux noirs, blancs et gris, sur les côtes de Dannemoine et d'Épineuil, sur la grande côte d'Auxerre, de Saint-Jacques à Joigny, de la Palotte d'Érancy et des coteaux de Chablis?

Est-il vrai que la plupart des propriétaires des grands crus, épouvantés de ne récolter que dix à vingt hectolitres dont la valeur est presque balancée par la cherté de la main-d'œuvre, songent plutôt à arracher leurs vignes fines qu'à en replanter, et que ces vignes fines ont, en effet, diminué déjà dans une grande proportion? Est-il vrai qu'on

les remplace par des vignes à cépages communs dont le produit moyen varie de quarante à quatre-vingts hectolitres, produit dont le placement est plus assuré que celui des vignes fines ?

Est-il moins évident pourtant que, sans la réputation légitime acquise par des siècles à Auxerre, par les bons vins de Migraine, de la Chaînette, de Quétard, des Boivins, etc. à Tonnerre, par ceux des côtes Pitois, des Perrières, des Préaux, d'Épineuil, de Vaumorillon, des Grisées, des Olivottes; à Érancý, par ceux de la Palotte; à Danemoine, par ceux des Marguerites et des Cormébo-reau; à Avallon, par ceux des côtes d'Anay, de Rouvre et du Veau; à Joigny, par ceux de la côte Saint-Jacques et Saint-Michel; à Chablis, par les Clos, par la Moutonne, Veaudésir, Bougnereau, Mont-de Milieu, etc. n'est-il pas évident, dis-je, que les vins de l'Yonne n'auraient pas fixé l'attention au même degré, et n'auraient pas été un des joyaux du commerce des vins, joyau dont l'éclat brille et rejaillit sur les vins communs et en assure l'écoulement avantageux ?

Détruisez donc tous les fins produits qui ont fondé la réputation d'un pays, et vous perdrez nécessairement cette réputation, même au détriment des vins communs. Détruisez tous les bons vins de France, et la France n'aura plus rien à vendre à l'étranger.

Cette tendance à la destruction de tous les fins cépages est générale. Je ne vois en France que le Médoc qui résiste à l'invasion des cépages communs. L'Hermitage et la Champagne de la Marne, les Côtes-Rôties, Chablis, Pouilly et les grands crus de la Côte-d'Or, font aussi une belle résistance; mais la plupart de ces crus disparaîtront bientôt si la notion

des vraies lois de la viticulture, de la confection et du commerce des vins ne vient pas éclairer et régler leur production et leurs débouchés.

Les fins crus de la basse Bourgogne, Chablis excepté, sont presque aux abois, surtout dans le Tonnerrois et dans l'Auxerrois. Leur moyenne récolte est tombée si bas, par la double pratique de la perpétuation des vignes par le provignage (Chablis ne se soutient que parce qu'il arrache ses vignes tous les vingt-cinq ou trente ans) et par l'application impitoyable d'une taille à deux yeux, dans les terres et sur les souches même les plus vigoureuses, que les propriétaires bourgeois n'en tirent plus aucun profit.

En l'absence de toute science sérieuse de viticulture, de tout enseignement qui puisse guider le propriétaire et former des contre-mâtres dans des instituts, le vigneron journalier et tâcheron demeure maître absolu de la direction de la vigne dont il ne connaît et n'admet, avec raison, que la tradition locale. Mais cette tradition, quelque imparfaite et irrationnelle qu'elle soit, a dû posséder et possède encore de très-bonnes bases; peu à peu le vigneron tâcheron et journalier en a écarté d'autorité, sans contrôle possible, tout ce qui gênait et retardait ses façons à forfait, et il y a joint tout ce qui pouvait le servir ou lui être payé à part. C'est ainsi qu'autrefois toutes les vignes fines, à pineaux, étaient en perches reliant les échelas d'une même ligne, à cinquante centimètres de terre. Aujourd'hui les perches n'existent plus dans beaucoup de vignes, ou, si elles existent, le vigneron ne les utilise pas; il est évident que ces perches, qu'il fallait rattacher souvent, compliquaient le travail. Autrefois, on donnait des longs bois aux ceps de Migraine, de Chaînette, etc. A Auxerre, aujourd'hui, le

vigneron refuse de les donner; pourquoi? parce que chaque long bois exige une attache spéciale qui augmente le travail sans plus de profit. Autrefois, l'ébourgeonnage se faisait de bonne heure et avec soin; le rognage, après le relevage et le liage, était pratiqué régulièrement à dix centimètres au-dessus de l'échalas. Aujourd'hui, les femmes qui sont chargées de faire l'ébourgeonnage et le rognage, et auxquelles les pampres verts appartiennent, attendent, pour ébourgeonner, que les gourmands soient assez forts pour constituer un fourrage abondant et sain à leur bétail, et elles accomplissent le rognage tout le long de la saison, selon les besoins de leurs bêtes.

Enfin, le vigneron retranche le plus de vieux bois possible pour se chauffer, et fait le plus de provins qu'il peut, parce que c'est là un travail d'hiver qui lui est payé à part. Il a, pour appuyer ses actes, des raisons d'autant meilleures que le propriétaire n'a aucun moyen de les déclarer mauvaises. L'opinion du vigneron est la loi et le droit de la viticulture du pays; personne n'est en état de lui prouver qu'il a tort. Il est à la fois le pouvoir législatif et le pouvoir exécutif. Aussi repousse-t-il, avec un superbe dédain, toute proposition d'amélioration.

Ainsi, grâce à l'absence d'études et d'enseignements des principes généraux d'une bonne et saine viticulture, dont tous les vignobles de France offrent les plus beaux éléments épars, un vigneron journalier ou tâcheron, qui n'est jamais sorti de son village, peut altérer, dans son intérêt de travail plus facile, de rémunération plus grande, et souvent, hélas, pour dominer et dégoûter le propriétaire, ce qu'il y a de plus parfait dans la tradition de son pays, et se poser impunément en adversaire absolu de tout progrès.

Ajoutons aussi que la multiplicité des intermédiaires sans frein a jeté dans les qualités, les provenances, les noms et les goûts des vins, un trouble et une anarchie déplorables et a, pour ainsi dire, dressé les propriétaires à faire plutôt des éléments de vins à combiner que des vins loyaux et purs, et surtout des vins de grande qualité et de première main. Le procédé de ce mauvais commerce (ruine des vrais commerçants, ruine des crus sincères, ruine de la santé des consommateurs) est très-simple. Tout ce qui peut s'appeler vin, il l'achète; que cela n'ait ni couleur ni esprit, peu lui importe; celui-là a toutes ses prédilections, qui ne coûte que 5, 10 ou 15 francs l'hectolitre : ce genre de commerce n'offrirait pas 20 francs d'un hectolitre qui en vaudrait 50. L'esprit et la couleur qui manquent, le bouquet même, il le lui donnera à meilleur marché, il le fera ressembler au meilleur goût des vins valant 50 francs l'hectolitre; ou, s'il n'y ressemble pas au goût des gourmets, la ressemblance suffira au cabaret, au restaurant, à l'auberge, pour les familles qui ne goûtent pas. Le consommateur fera la grimace, il digérera mal, sa santé et son existence seront altérées; qu'importe? il faut bien que chacun ait la liberté de gagner sa vie; d'ailleurs, le consommateur n'est-il pas libre de ne pas entrer au cabaret, au restaurant, à l'auberge; n'est-il pas libre de ne pas acheter du vin plâtré, coloré, alcoolisé, parfumé? puisque celui-ci est libre, pourquoi l'autre ne le serait-il pas? Sans doute, c'est là une loi promulguée par une certaine école économique; mais cette loi n'est sans doute pas absolue, car il serait permis de mettre des oxydes ou des sels de plomb dans le vin puisqu'ils rendent doux et agréables les vins les plus âpres; il serait permis de faire des grains

de café avec de la terre glaise, ce qui s'est fait et ce qui est très-inoffensif; et pourtant cela est défendu : la loi réprime même la falsification des engrais, c'est-à-dire de la nourriture des végétaux; la nourriture de l'homme serait-elle moins digne de protection? Il y a donc des limites, des correctifs à cette prétendue loi de liberté!

Eh bien! ces limites et ces correctifs sont dans la lumière faite sur la matière : 1° sur l'art de produire les bons vins, en quantité plus rémunératrice que celle des mauvais vins; 2° sur les effets hygiéniques des vins comparés entre eux et avec les autres boissons. Ces études et ces enseignements anéantiront en peu de temps presque toutes les fraudes et dissiperont presque toutes les erreurs.

Ces études montreront aussi aux propriétaires comment, sans s'en douter, ils arrêtent la consommation de leurs propres produits en en tenant les prix en dehors et au-dessus de toute règle; comment, par des bénéfices trop grands, ils engendrent nécessairement la fraude qui a trop à gagner en imitant, avec des vins à 10 francs, des vins à 50 francs l'hectolitre.

Enfin, ces études et ces enseignements montreront qu'il en est pour les produits du sol comme pour l'argent, que leur prix devient usuraire s'il est grevé d'une prime au-dessus du service rendu par le producteur et par son capital; qu'il est usuraire pour le commerçant, s'il est augmenté, par le transport, le risque et le placement, au delà d'une juste rétribution; et que, quand cette augmentation n'est pas limitée au coût, augmenté des risques et d'un bénéfice sagement calculé pour accroître son avoir dans des proportions graduelles, et par conséquent respectables, c'est là une exaction, une extorsion à l'égard du consom-

mateur, comme l'usure est une exaction à l'égard de l'emprunteur.

L'offre et la demande ne sont point le *criterium* de la valeur : 100 francs valent toujours 100 francs, c'est un levier qui a une force toujours égale : s'il est diminué de 5 p. o/o seulement, il peut être utile à l'emprunteur; s'il est diminué de 25 p. o/o, il ne peut plus rendre de service; s'il est diminué de 50 p. o/o, il nuit positivement à celui qui s'en sert. Qui donc a le droit de tirer profit d'un dommage causé à autrui? Loin d'être détruite, la loi contre l'usure de l'argent doit s'appliquer à toute valeur, mais par-dessus tout aux bases de l'alimentation publique, qui se classent bien au-dessus de l'argent dans une société organisée pour protéger le faible contre le fort.

La liberté illimitée dans le taux des bénéfices ne sera jamais, entre le producteur et le consommateur, qu'un moyen de multiplier à l'infini les intermédiaires qui n'achètent qu'à vil prix au producteur, pour vendre hors de prix au consommateur; la différence de la production à la consommation se multipliant de main en main, sans le moindre service rendu, la prétendue loi de la concurrence est une chimère à côté de la loi de coalition.

Il est plus facile de se faire marchand que producteur de vin. Il est plus facile de vendre que de produire, en agriculture comme dans les arts, les lettres, les sciences et l'industrie. De là cette conséquence nécessaire que, sous certaines licences, il y aura trop de marchands et pas assez de producteurs; de là la ruine certaine des producteurs, des consommateurs et des honnêtes marchands; de là une majorité parasite, sans frein, sans foi et sans loi, dans une société en décadence, majorité assimilable aux joueurs de

lansquenet, de roulette et de baccarat, qui devraient être libres aussi, pour être conséquent en tout.

Faire fortune, sans la mériter par un travail équivalent ou par la création d'une valeur sociale corrélative qui la légitime, c'est la fortune provenant du jeu, objet d'un juste et éternel mépris. Une société doit proscrire cette fortune, parce qu'elle ne représente qu'une ruine et non une valeur correspondante produite à la société, et qu'aucune société ne devient grande et riche si elle n'a pour loi principale l'obligation imposée à chacun d'avoir créé, en services réels et appréciables, autant qu'il reçoit en retour. Les plus grands hommes sont ceux qui produisent le plus et qui reçoivent le moins. Ainsi, l'Empereur a plus que doublé la fortune de la France, et il reçoit à peine ce qu'il faut pour tenir la grande position d'où il rend de pareils services. Un savant, un écrivain, un inventeur, un soldat, un prêtre, etc. peuvent, par une pensée, par une idée, par une action, créer des valeurs immenses dont le moindre prix les satisfait. Mais ces hommes cupides qui voudraient être libres d'épuiser la société en gagnant des sommes imméritées par la ruine des autres, par l'usure de l'argent, par l'usure des produits de première nécessité, ces hommes-là sont et seront toujours des criminels, sinon devant des lois malsaines, au moins devant leur propre conscience et devant celle de tous les honnêtes gens.

Je dis ces choses ici, parce que la production et la consommation des vins sont déviées, entravées, souillées par le courant d'idées que je viens d'esquisser ; parce que l'essor de notre viticulture est une base plus solide de notre population, de notre richesse et de notre puissance dans le monde, que ne seraient toutes les mines d'or de la Ca-

lifornie et de l'Australie ; parce que nous puisons là notre sang, notre force, notre caractère, jaillissant directement de notre sol. J'en dirais autant de toutes les branches de notre agriculture, si les études, les enseignements et les encouragements qui les concernent n'étaient pas des faits accomplis et acquis ; mais ces institutions n'auront leur plein et entier effet, dans les trois quarts de la France, que quand elles s'étendront à la viticulture, qui est notre arbrisseau providentiel et colonisateur par excellence : toutes les gênes, tous les succès, toutes les désertions agricoles tiennent à l'ignorance et à l'oubli du grand rôle de la viticulture dans notre agriculture ; malheureusement je ne puis communiquer à tous tous les aspects lumineux sous lesquels cette grande question se présente à mon esprit.

En parcourant les divers centres vignobles de l'Yonne, on est tout d'abord frappé de la domination implacable et fatale des idées enfermées dans une circonscription sur la culture de la vigne, par les analogies des cultures d'un même département et par leurs différences incroyables avec celles des autres départements, même voisins, avec les mêmes cépages, les mêmes terrains et le même climat.

Toutes les vignes sont en lignes dans l'Yonne, du moins toutes celles que j'y ai vues ; la plupart y sont très-propres et très-soignées.

La pratique dominante, pour les anciens et fins cépages, à Auxerre, à Chablis, à Coulanges, à Joigny, à Tonnerre, comme à Semur (qui évidemment se rattache à l'Yonne pour ses pratiques viticoles et non à la Côte-d'Or), est de traîner, partant de chaque couche, trois, quatre et cinq membres, portant chacun un courson à deux, trois, rarement quatre yeux, plus souvent deux ; attachés chacun,

soit à une perchette, soit à un échalas. Pour expliquer ma pensée, je reproduis, figure 78, une ligne de souches

Fig. 78.



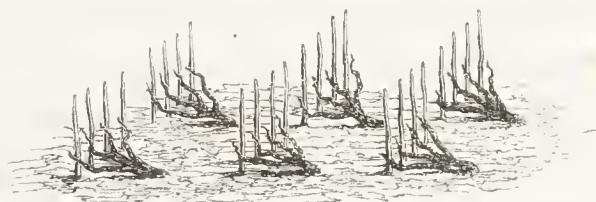
de Semur au centième; puis, figure 79, une ligne des envi-

Fig. 79.



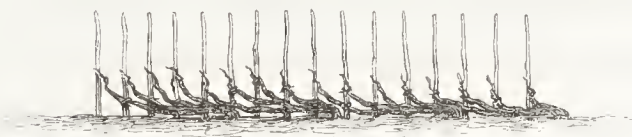
rons d'Auxerre; puis de Chablis, figure 80, puis de Cou-

Fig. 80.



langes, figure 81; puis de Tonnerre, figure 82, et enfin de

Fig. 81.



Joigny, figure 83; cette dernière seule est à cinq courts

Fig. 82.

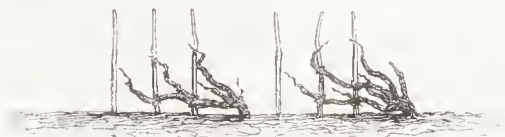


Fig. 83.



bras sur souche, toutes les autres sont à trois, quatre ou cinq bras, traînant jusqu'à un mètre de long et plus.

Ce traînage des bras est dans un plan parallèle à la ligne à Semur, à Auxerre, à Coulanges, à Tonnerre ; mais, à Chablis, le sens du traînage est perpendiculaire à la ligne de plantation, comme on peut le voir figure 80 ; cette variante, loin de changer le principe de toutes ces cultures, qui est de tenir toujours les coursons terminaux de chaque membre aussi rapprochés du sol qu'il convient à la bonne maturité, sans que le raisin touche à terre, a au contraire pour objet de rendre encore plus efficace et plus positif le rapprochement de terre, avec la meilleure aération et la meilleure insolation possible.

Ainsi, dans la Côte-d'Or proprement dite, la majorité des vignes est en foule, et tous les ceps, réduits à un seul membre (je parle des fins cépages), sont dressés et montent verticalement le long d'un échalas de un mètre trente à cinquante centimètres ; les raisins mûrissent successivement depuis le sous-sol, dans le provin, jusqu'à un mètre au-dessus de terre ; la tête du cep variant de hauteur verticale chaque année. Dans l'Yonne, à laquelle je rattache Semur, qui fait ainsi partie de la basse Bourgogne, toutes les vignes, ai-je dit, sont en lignes : chaque cep est muni de trois à quatre membres qu'on tient parallèles au sol ou traînant jusqu'à sa surface, pour se relever toujours à peu près à la même hauteur, le long d'une perche ou d'un échalas.

Pourquoi, en haute Bourgogne, la pointe du pineau, procédant d'un provin, ne porte-t-elle qu'un membre, et pourquoi en porte-t-elle quatre en basse Bourgogne ? Pourquoi, en d'autres termes, cette pointe ne nourrit-elle jamais que deux ou trois yeux, en haute Bourgogne, et pourquoi en nourrit-elle huit à douze en basse Bourgogne ?

La réponse pourrait être qu'il y a moitié moins de ceps dans l'Yonne que dans la Côte-d'Or; mais cette réponse ne justifierait encore que deux membres à chaque souche, il y en a quatre en moyenne et les provignages sont beaucoup moins fréquents.

La seule réponse possible et vraie est celle-ci : Chaque pays fait ses vignes comme il l'entend, sur ses données traditionnelles plus ou moins bonnes, plus ou moins altérées par les caprices ou les intérêts du vigneron qui les façonne à prix d'argent, sans s'inquiéter de leur plus ou moins de produits et sans que ni propriétaires ni vignerons puissent expliquer pourquoi leurs pratiques diffèrent, du tout au tout, avec les pratiques des autres pays, les ceps, le sol et le climat étant les mêmes. Quand le vigneron fait ses vignes à lui, il se borne, pour tout progrès, à planter des gros cépages qui lui produisent beaucoup, sous toute conduite; et, s'il a des fins cépages, il les arrache. Voilà tout le secret de la détérioration de nos vignes : c'est l'absence d'études et d'enseignements viticoles; le vigneron propriétaire cultive le potiron, ne sachant pas faire produire le melon, et le bourgeois imite le vigneron; tous les viticulteurs attendaient la lumière, leur conscience leur disant qu'ils ne savaient pas au juste ce qu'ils faisaient. La preuve de ces aspirations, de ce besoin des études et des enseignements viticoles, c'est le mouvement qui s'est prononcé depuis sept ans, c'est l'accueil prodigieux fait aux missions viticoles que le gouvernement a instituées depuis ce temps; c'est l'accueil fait à tous ceux qui se sont lancés, plus ou moins heureusement, dans ces études et ces enseignements de comparaison et de progrès. La vigne seule attendait impatiemment des préceptes généraux qui

servissent d'étalon aux réformes locales, ou tout au moins de thèse pour en discuter la valeur.

Je me suis demandé bien des fois comment les ouvrages du comte Odard, comment son excellent Manuel du vigneron et son Ampélographie qui restera la base de la meilleure classification des cépages, comment l'Ampélographie française, *compendium* parfait, comment les œuvres de M. Puvis, les excellentes monographies de tant d'autres, les ouvrages d'Ollivier de Serres et de Columelle, qui contiennent tout, qui disent tout, sur la viticulture et la vinification, étaient restés sans que les forces vives qu'ils contenaient fussent dégagées et utilisées.

C'est, je crois, après y avoir mûrement réfléchi, qu'ils accordaient trop de prépondérance aux nécessités et aux pratiques locales, en sorte que chacun était disposé à croire que la vigne devait être cultivée, dans chaque pays, suivant la méthode traditionnelle, comme si elle faisait partie intégrante du sol et du climat; tandis qu'il fallait étudier avant tout la constitution, le caractère et les besoins de la vigne en elle-même, puis voir, dans chaque pays, comment on pouvait le mieux répondre aux nécessités de cette plante.

Ainsi, pour cultiver le blé avec succès, il faut d'abord déterminer sa nature et les circonstances indispensables à sa vie, puis on s'occupera des terrains, des climats où l'on veut le faire prospérer. C'est le blé qui commandera partout la culture qu'on doit lui donner, et non la culture qui commandera le blé. Le groseillier, le framboisier, le cerisier, le prunier, le pêcher, le pommier, le poirier, seront exactement comme le blé, c'est-à-dire qu'ils exerceront partout l'autorité suprême sur leur propre végé-

tation. Les arbres forestiers viennent de même dans tous les pays. Les haricots, les fèves, les melons et les citrouilles, les pommes de terre, les betteraves, les rosiers et les lilas, les noyers et les noisetiers, tout, en un mot, végète suivant sa loi propre, et l'homme ne peut qu'accommoder le sol et le climat aux nécessités de la plante. Il en est du règne végétal exactement de même que du règne animal. L'hirondelle, le pigeon, le rat, le mouton, le cheval, la vache, le cochon, l'éléphant, le chameau vivront ou ne vivront pas sur un sol ou sous un climat, où les hommes les aideront, en leur donnant des abris et des aliments qui leur feraient défaut; mais ce n'est ni en leur coupant la tête, la queue, les oreilles, les cornes, les ailes, en les tordant, en les pressant, etc. qu'ils amélioreront leur existence. Je ne veux pas dire que la vigne soit aussi délicate qu'un animal, mais je dis qu'elle a, en tous pays, ses conditions principales de vie comme le blé, comme le haricot, comme le groseillier, le cerisier, etc. et je dis qu'elle ne doit pas être plantée comme la nature n'a jamais planté un arbre. Je dis qu'elle ne doit pas être torturée comme jamais aucun arbre ni arbrisseau ne l'a été, même par les hommes; je dis qu'elle a besoin d'une certaine expansion pour répondre à une certaine fructification, et que tout cela domine le terrain et le climat; et je n'admets pas que les mille traitements bizarres qu'on lui inflige soient des nécessités absolues, découvertes par la haute sagesse et la haute science des vigneron de mille pays différents.

C'est donc de l'étude des conditions et des besoins de l'existence de la vigne, conditions et besoins constatés par les faits communs à tous les pays et comparés entre eux, qu'il faut tirer les principes et les lois de la viticulture;

on ne peut donner les pratiques locales de chaque pays comme autant de principes et de lois dans le pays même, sous le prétexte que la vigne change à chaque instant les conditions de son existence, ce qui n'est pas vrai et ce qui s'oppose à tout grand progrès.

J'ai déjà dit bien des fois que l'Ampélographie française décrivait admirablement la plupart des procédés locaux de viticulture et de vinification, qu'elle en signalait les négligences ou les perfections avec précision et qu'elle laissait peu de choses à dire à un tard venu, comme moi, par exemple.

Eh bien, en ce qui concerne l'Yonne, en confrontant mes notes détaillées, prises dans mes enquêtes privées et publiques, et recueillies dans les vignes au milieu des propriétaires et des vigneron, ou dans les vinées et les caves, je retrouve la plupart des données de l'Ampélographie; aussi, lui emprunterai-je souvent l'idée ou même le texte.

« La plupart des meilleurs crus de l'Auxerrois sont situés sur la grande route d'Auxerre. Celle-ci prend naissance à la route de Saint-Georges, longe la route de Paris et vient aboutir à la côte qui domine la rivière d'Yonne; elle comprend les climats renommés de *Boussicat*, *Rosoir*, *Migraine*, *Quétard*, *Champlerois*, *Boivin*, *Clairion*, *Judas*, *les Iles* et la *Chaînette*. »

Les vins produits par ces crus et notamment par ceux de Migraine, Quétard, Boivin et la Chaînette sont, dit avec raison l'Ampélographie, l'orgueil de la basse Bourgogne; ils se recommandent par leur vinosité, leur finesse et leur bouquet.

Le sol qui les produit est argilo-calcaire, pierreux et fer-

rugineux, appartenant à la formation oolithique supérieure, aux terrains crétacés inférieurs et aux dépôts postérieurs à meulières. « Trois cépages peuplent la grande côte d'Auxerre : le *pineau* pour deux tiers, le *tresseau* et le *romain* pour chacun un sixième environ. »

Dans tout le département, d'ailleurs, les vignes à vins fins sont peuplées principalement de pineaux noirs et blancs. Les vignes mixtes de pineau noir, de pineau de Coulanges, de tressot ou verrot, et de César ou romain, le picarneau, que je crois être le meunier et l'épicier, entrent pour très-peu dans ces vignes. Les gamays, seuls ou mélangés dans une grande proportion aux cépages précédents, donnent les vins communs, qui sont bien plus abondants que les vins fins. On ne plante plus de vignes fines, on les arrache plutôt, et j'ai vu déjà, dans le magnifique clos de Chainette, deux ou trois hectares de pineaux remplacés par les gamays et les tresseaux.

La vigne, à Auxerre, est plantée généralement, sans défonçage préalable, en petites fosses à quatre-vingts centimètres au carré, en chapons ou crossettes coudés, à vingt-cinq centimètres de profondeur. Quelques-uns fument en plantant; on laisse deux yeux dehors. La plantation commence dès le mois de novembre dans les coteaux secs et calcaires, et se continue jusqu'en mai dans les terrains argileux et humides. Ces plantations prématurées (la meilleure plantation est celle du 10 au 30 mai) laissent périr beaucoup de boutures qu'on remplace pendant deux ans avec des plants neufs enracinés, si l'on en a; mais plus tard le remplacement est fait par le provignage.

On rabat la première taille sur un sarment et sur un œil; à la deuxième taille, troisième année, on laisse deux sar-

ments rognés à deux yeux, et on obtient déjà quelques fruits, mais insignifiants comme produits de valeur ; à la

Fig. 84.



troisième taille, on laisse trois sarments ou membres qu'on dresse en panier à mouche (fig. 84), pour le gamay et autres ceps non montés ; mais autrefois les pineaux étaient conduits comme à Semur, figure 80. Beaucoup encore sont conduits comme les figures 79 et 81. J'ai vu encore dans le clos de Migraine, où m'a conduit M. Laurent Lesseré

son propriétaire en même temps que propriétaire du clos de Chainette, des perches attachées aux échaldas ; mais les vigneronns ne veulent plus s'en servir, ni laisser les longs bois qu'on y attachait autrefois, en sorte que la plupart des ceps sont conduits à deux ou trois membres, en éventail ou en panier à mouches, même les pineaux dont on taille les crochets à trois yeux parfois, au lieu de deux. Il y a d'ailleurs, quoique à grands frais et à grands soins, grande variété de systèmes et absence de tout système rationnel dans la conduite des fins cépages. Les gros cépages sont plus logiquement menés ; aussi donnent-ils jusqu'à quatre-vingt-dix et cent hectolitres à l'hectare, tandis que M. Laurent Lesseré accusait seulement treize hectolitres par hectare de ses fins cépages. Toutefois, les moyennes sont d'au moins cinquante hectolitres pour les premiers et de vingt hectolitres pour les derniers.

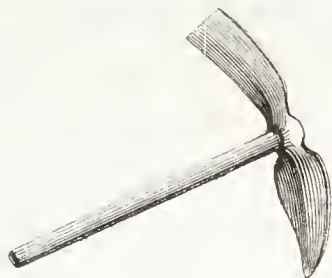
Ce n'est qu'à la quatrième année de plantation, souvent à la cinquième, que la vigne paye ses frais de culture ; il y a donc là un vice de plantation, car les terrains sont excellents et la vigne y vient vigoureuse. Je crois que ce vice tient à la coudaison et à l'excès de profondeur ; nous

en trouverons peut-être la preuve à Coulanges, où l'on plante à la cheville ou au levier et moins profondément.

Les échaldas, de un mètre trente-trois centimètres, sont mis à la troisième ou quatrième année; ils sont parfaitement alignés et fixés à demeure. Dans le courant de mai, malheureusement plutôt à la fin qu'au commencement, les femmes ébourgeonnent; elles relèvent et lient d'un premier lien à la fleur vers la fin de juin; elles mettent un second lien en juillet et rognent à dix centimètres au-dessus de l'échaldas; enfin, elles émouchettent encore à la fin d'août. Toutes ces pratiques sont fort bonnes et fort bien faites; il n'y manque que l'opportunité et la régularité.

M. Laurent Lesseré, qui m'a fait visiter les vignes de la grande côte et notamment ses deux fameux clos de Migraine et de Chaînette, a eu la bonté de faire exécuter, sous mes yeux, par un de ses vigneron, les quatre cultures qui sont données très-habilement à Auxerre; les deux premières et les plus importantes sont pratiquées au moyen

Fig. 85.

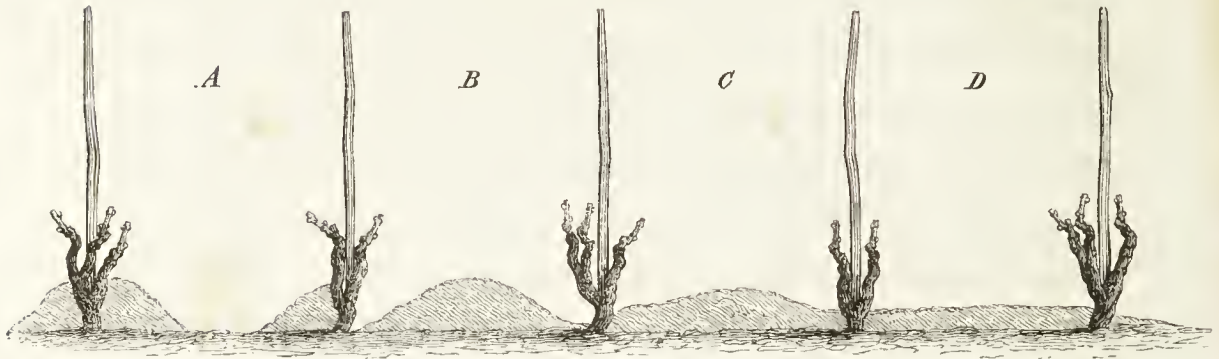


d'une pioche pesant trois kilogrammes et dont je donne le croquis figure 85.

Le ruellage se fait après la vendange; il consiste à pratiquer une ruelle entre deux lignes de ceps et à rechausser ainsi les pieds de vignes (figure 86 A). Le déruellage ou sombrage est accompli en mars, après la taille; il déchausse

et fait un billon entre les lignes *B* ; le binage est donné à la fin de mai, il diminue le billon et rehausse un peu

Fig. 88.



les ceps *C* ; enfin, le débinage est pratiqué à la fin d'août et met le terrain tout à fait à plat *D*.

On vendange en paniers versés en hottes portées à dos d'homme. Ces hottes sont vidées dans des tonneaux défoncés, dans lesquels on foule avec un bâton fouleur ; puis on remet les fonds, on charge sur voiture et l'on verse en cuve, après avoir ôté le fond du tonneau. Pour les vins fins, quelques propriétaires font d'abord verser les hottes sur une table à rebord appelée *Martine* ; là, les raisins sont triés avant d'être mis en tonneaux. Souvent, à la vinée, on éraille (on égrappe) sur un crible placé sur la cuve ; cette pratique était plus usitée autrefois qu'aujourd'hui. La cuve emplie, elle est égalisée, parfois couverte d'une toile ou d'un fond non jointif. Aussitôt que la fermentation baisse, on foule deux, trois et quatre fois avec un fouloir, puis on tire en feuilletes neuves, au bout de cinq à sept jours pour les vins fins, de huit à douze pour les vins communs ; généralement, pour ces derniers, on opère le tirage quand le marc ne remonte plus et qu'on n'entend plus rien. Généralement aussi, pour les vins fins comme pour les gros vins,

on ne mêle les vins de presse avec les vins de goutte qu'après le premier soutirage.

Toutes les vignes se font ici à façon et au prix fait de 160 à 180 francs l'hectare, non compris les provins, les terrailles, les fumures, tous travaux à part, non plus que les vendanges; le vigneron n'a aucun intérêt dans le produit, aussi est-il très-difficile à conduire par le propriétaire. Le prix des journées est de 3 et 4 francs et nourri, depuis le sombrage jusqu'à la fin des travaux d'été. Il faut joindre à cela deux à quatre litres de vin par jour. Les prix d'hiver sont de 2 francs à 2 fr. 50 centimes, nourri et le vin. J'ai dit plus haut les autres ennuis qui résultaient, pour le propriétaire, de cette condition de travail rural.

Leur ensemble est si grave que les grands propriétaires prennent leurs vignes en dégoût et sont tout à fait livrés aux caprices et à la direction de leurs vigneronns, qui font d'ailleurs rendre très-peu aux vignes.

Les vignes sont généralement arrachées de quarante à cinquante ans, au plus tard, et on laisse un intervalle de cultures en céréales, racines et fourrages, de dix à quinze ans, avant de replanter.

Dans le canton de Coulanges-la-Vineuse, qui comprend Érancv, dont les vins généreux, corsés, colorés, sont bien connus depuis longtemps pour leurs qualités alimentaires et de conservation et par leur cru plus distingué de la Palotte, dans ce canton, dis-je, on plante beaucoup sur chaume, sur sainfoin et sur simple labour à la charrue ou sur simple culture à la pioche de vingt à vingt-cinq centimètres de profondeur; souvent cette culture n'est donnée qu'après la plantation, qui se fait généralement au pal ou au levier en fer, de quatre à cinq centimètres de diamètre

et d'un mètre de haut; on l'enfonce à vingt-cinq ou à trente centimètres, on descend le sarment, on coule de la terre fine qu'on tasse avec la pointe d'un pisseau; on met ainsi trois yeux en terre et deux yeux dehors.

Ce sont là de bonnes pratiques et des meilleures, mais parfois rien ne réussit; cela est peu surprenant, car on plante ainsi de novembre en avril. Il est évident que des haricots semés dans le même temps ne réussiraient jamais. Or, la vigne est aussi sensible à la pourriture et à la gelée que les haricots; c'est donc un miracle qu'il en pousse un peu. Jamais la vigne en bouture ne doit être plantée avant le 10 mai. Si la vigne est garnie à moitié, les vigneron sont contents; si elle a trop réussi, ils en arrachent volontiers une partie, parce que les provignages de la troisième ou quatrième année leur donnent beaucoup de raisin, dès la première année de recouchage et plus encore la seconde. Sans doute il en est ainsi, mais seulement à la quatrième ou à la cinquième année de plantation, tandis que quand la plantation est bien faite et bien réussie de franc pied, elle donne à la deuxième et à la troisième ce qu'on n'obtient pas même par le provignage à la quatrième et à la cinquième.

A la première taille, on rabat sur un œil; à la deuxième taille, on ne laisse encore qu'un sarment à deux yeux; à la troisième taille, on laisse deux sarments, rarement trois, à deux, trois et jusqu'à quatre yeux; enfin, dans les années suivantes, on arrive à quatre et cinq membres, quatre en moyenne, qui ont chacun leur échalas.

Comme je l'ai dit plus haut, les membres sont maintenus, autant que possible, à distance égale dans le plan de la ligne. Je donne une souche à la mode de Coulanges, dans

la figure 87, qui montre la disposition la plus générale des souches; leur distance est de quatre-vingt-quinze centimètres, dans la ligne, et de soixante-dix à soixante-quinze centimètres, entre les lignes.

Fig. 87.



Les retards éprouvés, dans les manœuvres de la plantation et du premier dressement de la vigne, reportent quelquefois à la sixième année la production qui paye les frais de culture.

On entretient par le provignage avec fumure, mais on laisse souvent des places vides sans réparation parce qu'on a remarqué que la vigne produisait d'autant plus que les plants étaient plus espacés. On tend à fumer l'hiver en rigole, outre la fumure au provin; on terre beaucoup et l'on remonte les terres du pied des vignes au sommet, tous les cinq ou six ans.

On ébourgeonne, à Coulanges-la-Vineuse, avec beaucoup de soin et le plus tôt qu'on peut; on relève et on lie avant, pendant et après la fleur; puis à la fin de juillet l'on rogne, et le rognage se répète à la fin d'août; on met ainsi jusqu'à deux ou trois liens et on rogne autant de fois. En somme, les vignes sont d'une belle tenue et d'une grande propreté dans le canton de Coulanges. On ne donne pour-

tant aux vignes que trois façons : une façon d'hiver, de novembre en mars, une au milieu du mois de mai, et l'autre à la fin du mois de juillet. On arrache aussi les vignes tous les quarante à cinquante ans, et l'on ne replante que dix à douze ans après d'autres cultures.

Les cépages sont le César ou romain, le tresseau ou verrot et le fameux pineau de Coulanges, qui reste encore, mais qui tend à disparaître.

Tout se fait en vins rouges dans le canton, et la récolte moyenne accusée n'est que de trente-six hectolitres; pourtant les vignes sont d'une vigueur remarquable; évidemment chaque courson pourrait, avec avantage, supporter deux yeux de plus en appliquant le pincement, suivant la méthode lorraine.

La vendange et les cuvaisons se font à peu près comme à Auxerre, seulement on met plusieurs jours à emplir une cuve; aussi ne cuve-t-on que deux ou trois jours dans les années chaudes, et sept à huit jours dans les années peu favorables. On foule, avec des bâtons fumeurs, deux fois par jour dès que la fermentation commence, et l'on continue jusqu'au tirage, qui ne se fait pas attendre, car on ne laisse pas éteindre le gros bouillon, ni tomber le marc, de peur que le vin ait trop de cuve. A Érancý, on arrose le marc avec du vin. On tire en vaisseaux neufs et la fermentation continue dans les tonneaux en cave.

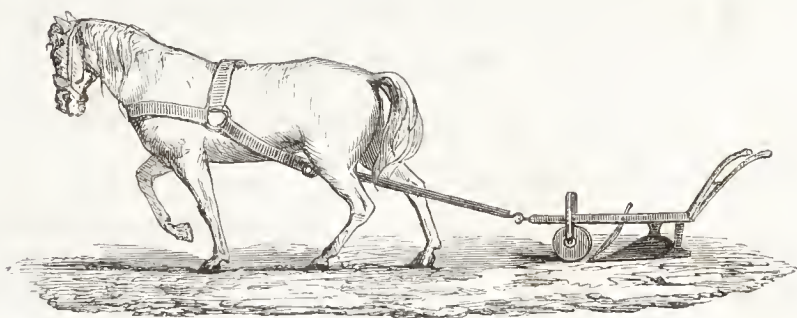
Si l'on emplissait les cuves en un jour, si on ne les emplissait pas de façon à faire souvent déborder le jus, si l'on s'abstenait de fouler et d'arroser à la cuve, on aurait, à Coulanges-la-Vineuse, la meilleure vinification possible. Malgré ces additions inutiles pour le moins, les résultats de la courte cuvaison sont encore excellents et dignes

d'être cités; car si les vins du canton, et surtout à Coulanges, sont estimés comme assez gros, au moins ils sont généreux, corsés, d'excellente garde et surtout très-colorés. J'ai bu chez M. Rapin, agriculteur voisin de Coulanges, à sa bonne et intéressante métairie, du vin de tresseau et de romain, ayant cuvé seulement douze heures, très-généreux, très-corsé et d'une robe grenat foncé magnifique. On obtient les mêmes résultats aux Thorins dans le Mâconnais; on obtient aussi une couleur foncée dans la Gaude (Alpes-Maritimes) par le même temps de cuvaison.

J'ai dit et je répète ici que la couleur du vin est en raison de l'élévation de la température de la fermentation du marc flottant; et cette température est en raison inverse de la durée de la fermentation. Or, tous les foulages à la cuve et tous les arrosages du marc refroidissent et ralentissent la fermentation. Avis aux amateurs de couleur.

MM. Rapin père et fils se livrent à l'agriculture et à la viticulture avec une rare intelligence et dans un sens progressif très-sagement calculé; c'est ainsi qu'ils instituent la culture de leurs vignes à la charrue. Habiles à manœu-

Fig. 88.



vrer les instruments aratoires, ils cultivent dans la perfection, avec un cheval, dans l'intervalle des lignes anciennes, c'est-à-dire dans un espace de soixante et dix à soixante

et quinze centimètres. Mais, pour atteindre un résultat aussi avantageux, ils ont dû recourir à un artifice très-simple; ils ont disposé le palonnier de traction sous le ventre du cheval, et le trait passe entre les jambes de derrière (fig. 88); *a b c* est le harnais, *P* le palonnier et *tt* le trait. MM. Rapin ne se bornent pas à très-bien cultiver leurs vignes à la charrue, ils substituent le fil de fer aux échelas et étudient les tailles à longs bois; ils ont déjà constaté qu'elles réussissaient fort bien sur le simoro, César ou picarneau. Elles conviendraient de même au tresseau ou verrot et au pineau de Coulanges.

Le César ou romain n'a pas l'oïdium, mais il est frappé du cottis; le tresseau ne craint pas le cottis, mais il est atteint par l'oïdium. Le cottis, ou maladie en ortie, attaque de préférence certains cépages, mais presque toujours dans les terrains où la vigne a été fréquemment renouvelée ou entretenue séculièrement dans le même lieu, et dans les terrains occupés antérieurement par des bois. J'ai vu, à Coulanges-la-Vineuse, une vigne appartenant à M. Berdin, presque toute en pineau, sur lequel on a greffé le César ou romain, en sauterelle; c'est-à-dire que la greffe est insérée sur le sarment d'une souche qu'on abaisse et qu'on enfouit comme une sauterelle, au niveau de la greffe; la souche est conservée jusqu'à ce que la greffe puisse porter des fruits et la remplacer.

Les pratiques de Chablis, en viticulture et en vinification, offrent des différences notables avec celles des autres vignobles du département.

Chablis cultive, en vins rouges, les gamays dans les bas, et les lombards, le tresseau et le César dans les hauteurs; mais ses grands et véritables produits sont les vins blancs,

dont le plant unique et traditionnel est le morillon blanc, que le comte Odart classe avec raison dans la tribu des pineaux, mais qu'il affirme, avec non moins de raison, n'être pas le pineau blanc ou chardeney. Je viens de voir les pineaux blancs ou chardeney dans Saône-et-Loire et dans la Côte-d'Or. Je me trouve ici en présence du morillon blanc dans les mêmes conditions de maturité, et ces deux espèces sont parfaitement distinctes dans leurs feuilles et dans leurs fruits. Elles n'ont de commun qu'une qualité presque égale dans les vins blancs qu'elles produisent, mais leur bouquet et leur saveur diffèrent.

Les vins de Chablis occupent un des premiers rangs dans les vins blancs de France. Ils viennent se placer tout près des vins de Meursault; ils sont spiritueux, sans que l'esprit se fasse sentir; ils ont du corps, de la finesse et un parfum charmant; leur blancheur et leur limpidité sont remarquables. Mais ils se distinguent surtout par leurs qualités hygiéniques et digestives et par l'excitation vive, bienveillante et pleine de lucidité qu'ils donnent à l'intelligence. Malgré la grande réputation dont ils jouissent à juste titre et depuis longtemps, leur valeur réelle est, selon moi, plus haute encore que leur renommée.

La culture des vignes blanches, à Chablis, réunit une foule de conditions pratiques qui sont parfaitement entendues. La première et la plus importante de toutes, c'est que la vigne y est assolée à vingt-cinq ou trente ans, et qu'un intervalle de dix, quinze, vingt et trente ans, est adopté entre les retours des assolements en vignes.

A part l'exagération dans la durée de cet intervalle, dont le maximum pourrait être de cinq à dix ans, selon moi, rien n'est plus nécessaire que l'adoption de cette méthode, dans

tous les grands crus, pour en assurer la perpétuité et surtout la fécondité rémunératrice. Tous les vignobles, les meilleurs et les plus anciens, que j'ai vus perpétués par des provignages séculaires, sans trêve ni repos de la terre, sont en pleine décadence, c'est-à-dire qu'ils donnent des moyennes récoltes de dix à quinze hectolitres à l'hectare, qu'ils sont sujets à toutes sortes de maladies, qu'ils sont dévorés par tous les insectes et que leur végétation misérable ne s'entretient qu'avec des soins et des dépenses énormes.

Dans toute l'Yonne on arrache volontiers les vignes de trente à cinquante ans, depuis quelque temps; mais Chablis a toujours pratiqué régulièrement, et de temps immémorial, cette importante opération.

La replantation se fait ordinairement aux dernières années d'un sainfoin, qui est la plante fourragère à laquelle la vigne succède avec le plus de succès.

Les ceps sont aussi tenus de franc pied, c'est-à-dire sans provignage; on remplace seulement les manquants par sauterelle.

Les lignes ou routes sont dirigées transversalement à la pente des coteaux; elles sont à un mètre trente-trois centimètres de largeur, tandis que les ceps (qu'on appelle treilles avec raison) sont à soixante-quinze centimètres les uns des autres dans la ligne.

On ne défonce point pour planter; on plante en petites fosses de vingt-cinq centimètres de profondeur, au fond desquelles on fait traîner la bouture, chapon ou crossette ou plant enraciné qu'on préfère aujourd'hui. On remplit sans tasser et on laisse deux yeux dehors. Il conviendrait mieux de tasser la terre, sur les boutures surtout, car le sol est

essentiellement pierreux, calcaire et léger. Le sous-sol, il est vrai, est argileux; mais, pour donner de belles pousses, la bouture a besoin de faire corps avec le sol, dont elle doit tirer l'humidité.

A la première taille, on rabat sur un sarment rogné à un œil; à la deuxième, on ne prend encore qu'un sarment, le plus bas, qu'on taille à deux yeux. Il pousse beaucoup de bourgeons, qu'on n'ébourgeonne pas, mais qu'on rogne en juin, à cinquante centimètres de longueur, pour fortifier les bourgeons et les préserver des coups de vent. Cette pratique du rognage des bourgeons, dans les jeunes plants, pendant les trois ou quatre premières années, est fort bonne sous tous les rapports; elle est assez généralement suivie dans le département de l'Yonne, où je l'ai vue, pour la première fois, indiquée comme coutume.

A la troisième taille, on ôte encore tous les sarments, sauf le plus beau et le plus près de terre; on le taille à trois yeux, mais on éborgne le plus haut; le prolongement sert à abaisser le sarment qu'on attache, avec un osier, à

Fig. 89.



l'échalas unique que l'on met alors à chaque jeune souche (fig. 89).

Il viendra beaucoup de bourgeons adventifs et gourmands sur cette taille, mais on n'ébourgeonne pas; on

ramasse et on lie le tout à l'échelas (de un mètre trente centimètres), et l'on rogne jusqu'à deux fois; il n'y a pas encore de raisin.

A la quatrième taille, on jette bas tous les sarments, moins le premier membre, et on laisse aussi un second sarment, qu'on taille à deux yeux, pour constituer un second membre. Sur le premier on a laissé un sarment taillé

Fig. 90.

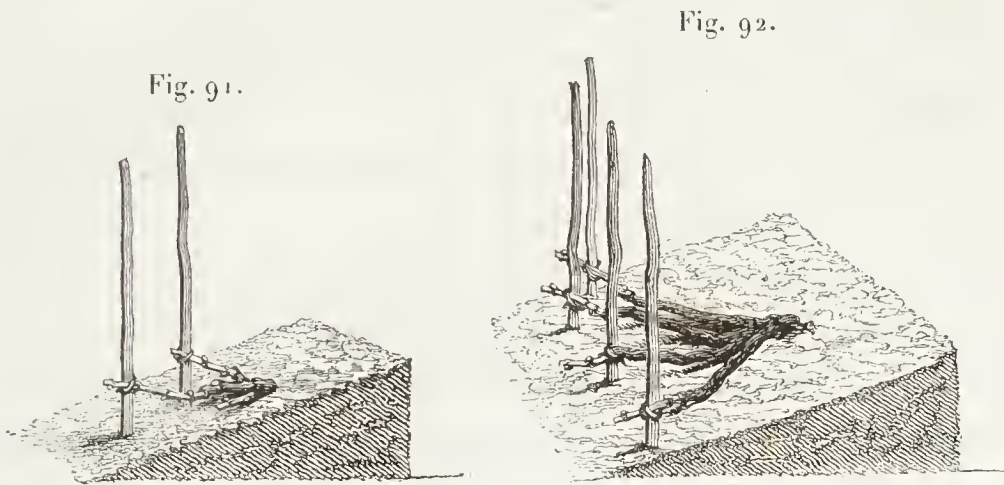


à deux ou trois yeux (fig. 90). Souvent, s'il y a deux beaux sarments qui sortent mieux de terre, on retranche le premier membre et on en forme deux autres avec ces sarments. On n'ébourgeonne point, on relève et on lie, puis on rogne comme l'année précédente. On voit quelques raisins, mais on ne les compte pas comme récolte.

A la cinquième taille, sixième année, on allonge d'un œil le courson de chaque membre; on donne quatre yeux au premier, trois au second, et si un beau sarment se présente à côté, on le taille à deux yeux pour faire un troisième membre. Si trois sarments plus beaux et mieux placés que les membres anciens se présentent, on jette bas ces derniers et l'on fait trois membres neufs des trois sarments. Ce rabattage des membres constitués n'a lieu que jusqu'à la sixième ou septième année.

En général, on augmente les membres jusqu'à quatre,

cinq, six et même sept, mais quatre membres sont la règle et souvent trois. La figure 91 donne la cinquième taille normale, et la figure 92, un cep de dix ans à quatre mem-



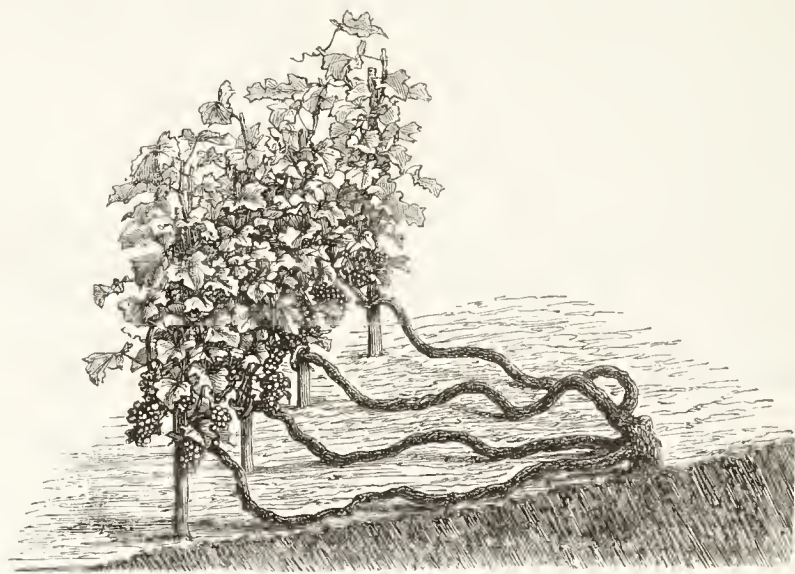
bres, c'est-à-dire un jeune cep complet. Je ne vois pas pourquoi ces quatre membres, si la souche a donné quatre beaux sarments à la troisième ou quatrième année, ne sont pas établis sans le moindre délai. Je vois au contraire une grande perte de temps, de forces et de fruits dans ces mutilations des sarments normaux pour faire jaillir une foule de gourmands. Cette pratique est toujours fondée sur l'erreur profonde que la racine se développe sans tige, que la tige est un fardeau pour elle, et qu'il faut attendre que la racine soit assez forte pour la charger d'une tige un peu développée.

La vérité absolue, incontestable, c'est que la racine ne se développe qu'en proportion du développement de la tige, et *vice versa*. Jamais un noyer qu'on tiendra taillé à un mètre de terre et à une petite branche, pendant trente ans, ne développera les racines d'un noyer de trente ans ayant sa tige et ses branches naturelles. Il en est de même pour tous les végétaux.

Qu'on coupe une tige d'acacia assez fort; au printemps suivant ses racines existent encore toutes, il est vrai; elles vont faire tous leurs efforts pour pousser tous les bourgeons du pied, et la sève ascendante, étant ainsi surabondante, va donner à ces bourgeons un développement prodigieux, c'est encore vrai; mais ces puissantes racines ont été faites par la tige précédente, et elles meurent toutes, l'année suivante, sauf celles qui suffisent aux rameaux repoussés. Toute suppression de tige de la vigne entraîne le même effet, elle est suivie d'une réaction vigoureuse des racines, qui lancent de longs sarments cette année-là; mais l'année suivante, si l'on retranche encore les nouveaux rameaux, l'effort des anciennes racines est terminé.

Au surplus, les vigneron ont deviné qu'il n'était pas avantageux de former la vigne tardivement, car, pour eux, elle est formée à cinq ou six ans et, pour le bourgeois, à

Fig. 93.



huit et neuf ans seulement, parfois à dix ans. A cinq ou six ans, pas avant, la vigne paye ses frais de culture annuelle.

Je donne, dans la figure 93, le croquis d'une souche de trente ans, prise dans les vignes de M. le docteur Rattier.

Dans les jeunes vignes vigoureuses, on ébourgeonne quand le grain est formé, en juillet, parce que, disent les vigneron, les bourgeons restants mangeraient leur raisin; ce qui revient à dire que ces bourgeons se lanceraient à bois avec trop de force, et ce qui prouve qu'on aurait pu laisser un ou deux yeux fructifères de plus à chaque taille, en ébourgeonnant et en pinçant en mai, comme on ébourgeonne les vieilles vignes. Ainsi, on laisse pousser les gourmands dans les jeunes vignes, parce que ce surplus de végétation est nécessaire pour empêcher le fruit de couler, et on ébourgeonne les vieilles, en mai, parce que les gourmands enlèveraient trop de sève aux bourgeons fructifères et feraient couler leurs fruits. Ces pratiques sont très-intelligentes et tout à fait fondées; mais il serait mieux encore d'utiliser en fruits, au lieu de le perdre, l'excès de sève qui nourrit les gourmands inutiles des jeunes vignes.

Les vignes sont considérées comme jeunes, et conservent le nom de plantes, jusqu'à dix ou douze ans à Chablis.

En juin, avant la fleur, on relève et on met un premier lien de paille; en juillet, on met un second lien et on rogne les pampres au-dessus de l'échalas; on mouche (on émouchette) à la fin d'août.

On donne quatre cultures aux plantes, mais aux vignes faites, trois seulement: après la taille d'abord, puis à la fin de mai et au commencement de juin; puis un binage, avant ou après la moisson. Quelques-uns donnent une façon d'hiver.

Les vignes se font toutes à la tâche, à Chablis, au prix de 160 à 200 francs l'hectare.

Le prix moyen de la journée est de 3 francs plus le vin,

le fricot et la goutte le matin; le vigneron n'apporte que son pain. En recevant le surplus on dit qu'il est *épidencé*.

On fume peu, mais on terre le plus possible, parfois jusqu'à une hottée par cep.

La récolte moyenne est de vingt-quatre hectolitres par hectare en vin fin. La récolte est parfois de soixante feuilletes (environ quatre-vingts hectolitres) à l'hectare. Les vigneronns récoltent beaucoup plus que les bourgeois. Le vin blanc se fait simplement au pressoir, où le raisin est apporté le plus rapidement possible, pressé immédiatement et entonné dans des feuilletes, de cent trente-six litres, à mesure que les moûts sont produits. La fermentation se fait en futailles; pourtant quelques propriétaires déposent d'abord les moûts en cuves, soit de bois, soit de ciment, avant de les mettre en feuilletes.

Les vignes de Joigny sont en lignes, bien tenues et parfaites; l'aspect des vignobles des environs de la ville surtout est admirable; aussi donnent-ils les meilleurs vins de l'arrondissement. Les vins de Joigny sont des vins bourgeois; ceux des trois quarts du reste de l'arrondissement sont des vins communs.

Autrefois, la côte Saint-Jacques et les autres crus distingués étaient entièrement plantés en pineaux noirs, blancs et gris, avec un peu d'épicier (maillé-meslier) et de plant de roi (cot rouge); mais aujourd'hui plus des deux tiers des ceps sont en verots (mondeuse, tresseau), et le reste en plant de roi; les pineaux existent à peine.

A Villeneuve, on cultive le franc noir, qui me paraît réunir tous les caractères du troyen. On y cultive aussi le teinturier. A Champvallon, dans la vallée d'Aillaut, le gamay domine.

Au vignoble de Joigny on cultive en perchées (lignes) à quatre-vingt-cinq centimètres de distance, les ceps à la même distance dans la ligne. On plante en fosses, en chevelées dans les terrains blancs, avec une pelletée de lateux ou terre rouge sur les chevelées, et on plante en boutures dans les terrains rouges. La vigne est dressée d'abord à deux coursons, puis à trois et quatre ; j'ai vu des souches à cinq bras, en éventail ou en gobelet, avec deux échelas par souche ou trois pour deux.

A trois ans la vigne est formée à deux coursons^s(fig 94) ; à cinq ans elle en a généralement quatre (fig. 95). La

Fig. 94.



Fig. 95.



figure 96 représente une vieille souche de tresseau ou verot, à cinq bois, que j'ai prise sur place. Ce mode de

Fig. 96.



dressement et de conduite diffère beaucoup des coutumes les plus générales du département ; il admet des bras plus ou moins nombreux, suivant la vigueur du cépage ; c'est ainsi que le plant de roi ou le cot peut en recevoir jusqu'à six et sept.

Les cultures de Joigny offrent deux sortes de terrains, les uns blancs, les autres rouges. On se sert beaucoup des terres de ces derniers pour amender les premiers; on terre et on fume beaucoup à Joigny; on ne défonce point pour planter; la plantation se fait ordinairement sur sainfoin. On coude le plant sous terre, et la première récolte qui paye la culture de l'année ne se fait guère qu'à cinq ans. Pendant les premières années, on ébourgeonne et on rogne les jeune ceps, tandis qu'à Chablis on se contente de rogner.

On ne provigne que pour remplacer, mais alors on abat une souche tout entière pour en tirer deux ceps. La sauterelle est rejetée, avec raison, comme provin du paresseux.

Pour rajeunir les membres qui s'allongent trop, on garde deux pousseaux ou coursons à la base. A Villeneuve, on augmente les membres et on ajoute un œil. C'est un progrès.

On ébourgeonne les vignes jeunes et vieilles avec soin, on relève et on attache au moment de la floraison. Quand la vigne fleurit, il faut attacher, c'est un précepte du pays. On rogne une seule fois après la fleur, et on enlève les repousses à la fin d'août. On donne quatre cultures à plat. On fume en ruelle, de novembre en mars. Parfois on fume l'été en couverture et on enterre après une pluie. L'hiver, on terre à la hotte sur la fumure.

Les moyennes récoltes des vins bourgeois des environs de Joigny sont de vingt-cinq hectolitres; mais les vins communs de Villeneuve, Montvallon, etc. sont récoltés au taux moyen de cinquante hectolitres à l'hectare.

Toutes les vignes sont faites à la tâche, au prix moyen

de 150 à 180 francs l'hectare. La journée moyenne est de 2 francs avec le vin; à Villeneuve, elle est de 2 francs, nourri, plus quatre litres de vin.

A Joigny, on fait des vins bourgeois, et à Villeneuve des vins communs; aussi à Joigny vendange-t-on très-mûr, et à Villeneuve on vendange sur le vert. A Joigny on verse la vendange en tonneaux près de la vigne, tonneaux qu'on renforce. Cette pratique est arriérée. A Villeneuve, on verse en ballonges sur voiture, ce qui est mieux.

A Joigny, on fait des vins gris excellents qui ne cuvent que douze ou vingt-quatre heures. On fait de très-bons vins rouges qui ne cuvent que deux, trois ou quatre jours au plus; s'ils cuvaient plus, ils perdraient de leur qualité. On ne foule que rarement les cuves; on tire en vaisseaux neufs et l'on mélange les vins de presse avec les vins de goutte. La fermentation se continue en tonneaux.

A Villeneuve, au contraire, et partout où sont faits les vins communs de l'arrondissement, on cuve de dix à quinze jours, on foule à la cuve, on tire en vaisseaux refaits, on ne mêle pas les vins de presse avec les vins de goutte, et le vin qui sort de la cuve est froid et ne travaille plus dans les tonneaux.

Je rapproche à dessein le vrai mode de préparation des vins bourgeois avec le mode de préparation des vins de cabaret, pour bien faire comprendre que, partout et toujours, la longue macération est une détérioration des vins, une dégradation. Ainsi, partout où l'on cuve dix ou quinze jours, on n'ose plus mélanger les vins de presse avec les vins de goutte, parce que les jus des marcs sont alors des jus des râfles, des pepins et des pellicules déjà décomposés; tandis qu'on les mélange hardiment, et avec

avantage, après une courte fermentation de trois à six jours. Ce rapprochement fait comprendre aussi que le vin qui prend possession de son vase, qui y fait son nid pour ainsi dire, par sa dernière fermentation, est plus brillant, plus solide, plus généreux, plus parfumé que celui qui entre dans le tonneau froid et demi-clair. Pourquoi tous les vins fins se feraient-ils partout dans le premier mode et les vins de cabaret dans le second, si l'on n'avait pas l'expérience que le plus de qualités possible réside dans une courte cuvaison et dans la fermentation complétée au tonneau ?

A Joigny, comme dans la plupart des vignobles de l'Yonne, dans ceux de la Côte-d'Or et d'un grand nombre d'autres pays, les vendangeurs arrivent en foule aux environs du jour fixé pour l'ouverture de la vendange ; ils sont laissés sans asile et sans frein, depuis leur arrivée jusqu'à leur départ. On va les chercher la nuit, sur la place publique ; on fait marché avec eux pour la journée, et le soir ils retournent sur la place et passent la nuit comme ils peuvent, généralement en étant mal et en faisant le mal. Ils sont écrasés de fatigue pour le travail du lendemain et exigent, avec raison, des prix aussi élevés que possible. Jamais un propriétaire n'est assuré d'avoir des vendangeurs pour le lendemain ; les prix baissent ou haussent chaque jour. Ce choix des hommes, des femmes et des enfants, à la grève, est renouvelé toutes les nuits ; cet abandon de malheureux sur la place publique est tout à fait sauvage et fait honte à la civilisation. Il y a plus, ces conditions sont funestes aux propriétaires, qui verront tous les jours les exigences des vendangeurs s'élever de plus en plus, et souvent leurs vendanges suspendues par les refus de ser-

vice. Cette double punition est plus que méritée ; car s'il y a des pays où les propriétaires se refusent à héberger les aides, la plupart débiles et fragiles, qui leur arrivent, s'ils se refusent à leur offrir le vivre et le couvert et à s'assurer un concours persévérant pendant toute la vendange, il y en a un plus grand nombre où chaque propriétaire a sa troupe de vendangeurs et de vendangeuses arrêtée pour toute la vendange, troupe qu'il loge, couche et nourrit très-bien.

Dans ces derniers pays, la joie est parmi les ouvriers et les maîtres, et au lieu des orgies des cabarets, des bacchanales nocturnes, il n'y a que des conversations joyeuses, puis un bon repos la nuit. Le dimanche soir, le maître accorde le violon et la danse ; et puis, le jour du bouquet, chaque ouvrier reçoit son compte et a son argent intact en partant. L'intérêt, autant que la moralité privée et publique, le repos et la santé, y ont gagné tout ce qu'ils perdent dans le système des grèves, des marchés nocturnes à la lanterne, et des inquiétudes de tous les jours et de toutes les nuits, devant l'incertitude des prix et du service du lendemain.

J'affirme que les vendanges faites par les vendangeurs à la grève sont une atteinte à l'intelligence et à la moralité humaines.

J'ai vu, pendant une grande partie de ma vie, les vendanges faites à la troupe internée, et ces vendanges sont pour moi un des plus heureux souvenirs de la maison paternelle. J'ai vu quelquefois, dans le même temps, dans des pays voisins, les vendanges à la grève, et cette sauvagerie me semblait odieuse. Je n'ai pas changé d'opinion aujourd'hui, et ce n'est pas sans une certaine satisfaction

que je vois arriver un temps où les vendangeurs à la grève demanderont dix francs de leur journée; alors on se pourvoira, on fera des marchés, on logera, on nourrira les joyeuses tablées des vendangeurs, et la dépense en sera moitié moindre, parce qu'on aura dépensé le double d'humanité.

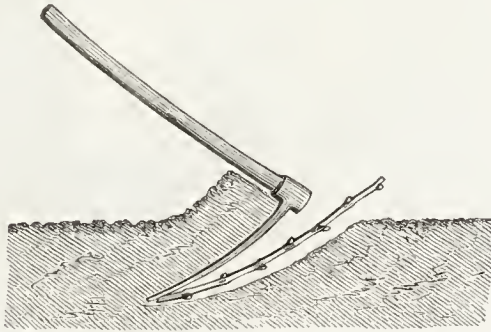
Les vignobles du Tonnerrois sont très-anciens. On sait, à n'en pas douter, par d'anciennes chartes, dit l'Ampélographie française, que la vigne occupait, au x^e siècle, une partie du territoire de Tonnerre; et probablement ses cépages exclusifs étaient les pineaux noirs et blancs; car les vins de Tonnerre avaient, de temps immémorial, la réputation d'être les meilleurs de l'Yonne, ou du moins d'être plus généreux que ceux même de la côte d'Auxerre, sinon plus fins et plus distingués; aujourd'hui encore, Tonnerre offre des vins supérieurs, mais sur une échelle de plus en plus restreinte, comme à Auxerre et comme à Joigny; car ici, comme à Auxerre et à Joigny, le tresseau, le romain et le lombard constituent des vins de second ordre et de garde avec les plants de roi. Les bourguignons, et les gamays surtout, donnent les vins communs. Le béarnais ou morillon blanc donne les vins blancs d'Épineuil, de Danemoine; mais ce cépage se mêle aussi avec avantage aux vins rouges fins.

Les principaux vignobles du Tonnerrois sont échelonnés le long de la riante vallée de l'Armançon, à droite et à gauche, aux flancs de jolis coteaux formant une succession de petits vallons à des expositions diverses; les meilleures sont au levant et au midi. Leur sol est constitué par l'oolithe supérieure et moyenne et par conséquent calcaire et argilo-calcaire, à terres rouges et ferrugineuses, sur roches

lamellaires ou sur marnes argileuses, sols des plus favorables à la vigne.

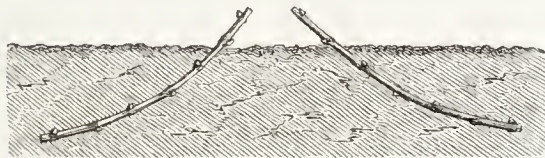
On plante la vigne, à Tonnerre, sur simple culture, à bouture glissée obliquement dans une entaille faite à la pioche, comme j'essaie de l'indiquer dans la figure 97.

Fig. 97.



Deux boutures sont ainsi placées en regard et en sens inverse (fig. 98), avec un bourgeon sur terre et un au-des-

Fig. 98.



sus. Les lignes sont à soixante-dix-huit centimètres les unes des autres, et les ceps à un mètre dans la ligne. Ce genre de bouturage laisse beaucoup de manques à la reprise et donne des pousses très-faibles. Voici, figure 99, l'aspect d'une plante de trois ans que j'ai pris sur place. On replante, en bouture, pendant deux ans, puis on complète par le provignage. Ce mode de procéder est déplorable en tous points.

Jusqu'à trois ans, on ne laisse jamais qu'un sarment à chaque taille, et on taille ce sarment à un, deux ou trois yeux, et un nouot ou nevot (nouveau sans doute) à un

œil, figure 100; *a* billon, *n* nevot; à la cinquième année le nevot devient ciotte, c'est-à-dire qu'on lui laisse un

Fig. 99.



sarment, à deux ou trois yeux, pour en faire, l'année suivante, un second membre; puis on laisse un nouveau ne-

Fig. 100.



Fig. 101.



vot, figure 101 : *a* membre, *c* ciotte, *n* nevot. On porte ensuite le nombre des membres à trois ou quatre, avec des nevots et des ciottes au pied, pour rabattre la souche quand elle est trop allongée.

Chaque membre, à mesure qu'il est constitué, reçoit un échalas; les échalas sont assez irrégulièrement plantés, sans observer le plant ni la ligne comme à Coulanges, ni l'éventail comme à Chablis. La figure 102 donne d'ailleurs une idée de la confusion des membres, ciottes et billons que présentent les souches du Tonnerrois. J'ai copié celle-ci fidèlement, comme une des plus intelligibles, et pourtant elle ne l'est pas trop.

Cette souche offrait un nevat *n*, une ciotte *cc* et trois membres *aaa*, très-irréguliers d'ailleurs comme on l'a vu

Fig. 102.



dans la figure 82 au centième. On ne laisse qu'un seul courson à deux ou trois yeux, sur chaque membre.

Après la taille, on attache chaque membre à un échelas avec du glui (paille de seigle); on ébourgeonne à la fin de mai et au commencement de juin pour nourrir le bétail, c'est-à-dire trop tard; on relève et on lie avant, pendant et après la fleur; on rogne, après cet accolage, au-dessus de l'échelas, et l'on fait un second rognage au commencement de septembre. On donne un premier labour en avril, après la taille; un second (binage) en juin, et le troisième (tierçage) en août, quand on peut; celui-là est souvent supprimé. On ne provigne que pour remplacer; on ne fume pas; on remonte les terres et on en rapporte, quand on en a à sa disposition.

Les pineaux noirs et le beaunois blanc constituent les fins crus qui occupent les rampes moyennes des coteaux, les gamays sont dans les bas, et les lombards, tresseaux, romain et plant de roi sont sur les rampes supérieures.

Les bas sont très-sujets à la gelée; mais les gamays, les

bourguignons et le plant de roi repoussent encore du raisin, dans les sous-yeux, après la destruction de l'œil.

On arrache, à vingt ans, les vignes en gamay, en bourguignon et en blanc; mais il y a des vignes qui persistent jusqu'à soixante ans. Les autres essences, les pineaux surtout, durent beaucoup plus longtemps que les gamays.

Toutes les vignes sont faites à façon, à 180 et 200 francs l'hectare pour les façons d'été. Les journées sont de 3 et 2 francs; mais la main-d'œuvre est si rare qu'on n'en trouve parfois à aucun prix. La bourgeoisie n'ose plus garder de vignes; à Tonnerre presque toutes les vignes appartiennent aux vigneron.

La vendange se fait en paniers versés en hottes, portées et vidées en baignoires sur voiture; on égrappe pour les vins fins; on verse en cuve et on écrase au pilon ou au fouloir. Jusqu'à ce que le marc soit monté on ne touche plus à la cuve. Après le gros bouillon, on soule deux ou trois fois; en somme la cuvaison dure de cinq à dix jours, suivant les années chaudes ou froides, et suivant la finesse du vin; pour les vins délicats on n'attend pas même que le bouillon ait cessé. Quand le marc est descendu, on tire en feuilletes neuves de cent trente-six litres, et on mélange les vins de presse avec les vins de goutte, moins la dernière presse, pour les vins fins.

C'est en cave qu'on emplit et qu'on remplit les fûts, qu'on laisse fermenter au dedans, c'est-à-dire qu'on en laisse le liquide au-dessous de la bonde, assez loin pour qu'il ne jette pas son écume au dehors du tonneau.

Tous les vins du Tonnerrois, même ceux de gamay, se conservent parfaitement, on en peut goûter encore de cinquante ans, bien conservés. Les vins rouges de pineau et

de bonne année sont des vins d'entremets; les vins des autres cépages donnent de bons ordinaires.

Les vins blancs de Tonnerre, des côtes de Vaumorillon et des Grisées sont pleins de finesse et de spirituosité; ils rivalisent avec les meilleurs vins de Chablis et s'approchent des premières cuvées de Meursault; les vins blancs des crus dits les Charloups, les Bridaines, les Boutoirs et Maison-Rouge sont agréables et pétillants. Depuis 1826, on fait, dans le Tonnerrois, des vins mousseux qui sont fort agréables, quoique étant trop généreux et n'ayant pas la finesse et la distinction des bons vins de Champagne. Ces vins se font d'ailleurs à la mode champenoise et, comme en Champagne, avec le jus de pineaux noirs autant et plus qu'avec celui des pineaux et morillons blancs.

A côté de Tonnerre est une commune essentiellement vignoble, Épineuil, qui produit d'excellents vins. Un dicton local semble revendiquer la supériorité en faveur d'Épineuil : Tonnerre le *nom*, Épineuil le *bon*.

Après avoir visité les vignes de Tonnerre avec quelques propriétaires et quelques vigneron et avoir complété mes études par une conférence à l'hôtel de ville, sous la présidence de M. Rétif, vice-président de la Société d'agriculture, j'ai fait une visite spéciale aux vignes d'Épineuil avec un excellent fermier-vigneron propriétaire, M. Jacquillat. M. Jacquillat m'a fait visiter une vigne de M. Thierry qu'on disait conduite d'après les principes que j'avais posés. Il n'en était absolument rien; il s'agissait de vieilles souches épuisées, dont quelques-unes avaient reçu des longs bois, malgré leur décrépitude et sans aucune préparation : les souches voisines, et je puis dire toutes les vignes environnantes, étaient d'ailleurs dévorées par l'écrivain, qui

s'appelle ici le jocot. M. Jacquillat m'a fait voir que le jocot attaquait de préférence les pineaux. En effet, les vignes de pineaux étaient entièrement dévorées et sans un seul raisin, à côté de vignes de tresseau, de lombard et de gamays qui restaient parfaitement intactes, vigoureuses et suffisamment chargées de beaux fruits. On distingue ici le jocot avec des ailes et le jocot sans ailes. On prétend qu'il pique et détruit le raisin dès qu'il se montre et jusqu'à la fleur. Avant la pousse des vignes on le trouve, dit-on, sur le seneçon.

M. Jacquillat se livre à la culture de ferme plus encore qu'à celle de la vigne; il me disait, en me conduisant à sa maison d'habitation et d'exploitation, créée par lui sur une petite échelle, mais avec une solide connaissance de la pratique des diverses branches de l'agriculture, que la ferme rapportait bien peu de chose et que la vigne, qui offrirait de grandes ressources, était impossible à étendre, faute de main-d'œuvre; il me disait qu'on ne peut avoir ici ni journalier ni vigneron, ni domestique qui veuille écouter le propriétaire; que le travail des champs est pris en dégoût par les maîtres et par les serviteurs, que l'argent était l'avoir le plus commode et la passion fatale au pays.

C'est en effet la folie du jour, le dégoût du labeur persévérant et le choléra des villes et des campagnes.

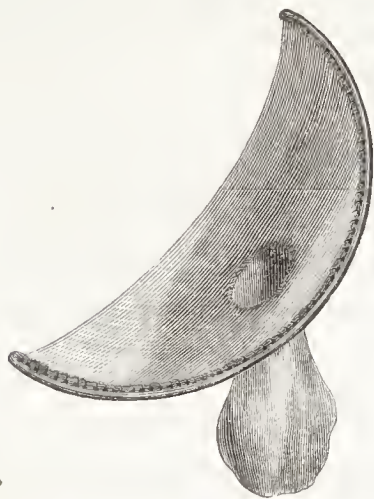
J'ai reçu, à Tonnerre, de M. de Montferrier, sous-préfet de l'arrondissement, le plus gracieux accueil; il avait bien voulu prendre toutes les dispositions pour que je fusse complètement renseigné.

A Joigny, j'avais dû les mêmes satisfactions à M. le sous-préfet de Villers qui prend le plus vif intérêt aux vi-

gnobles de son arrondissement, considérés par lui comme sa principale richesse. M. Précý, président de la Société d'agriculture, s'est spécialement chargé de diriger mes études, la visite aux vignes et notre conférence. M. Couturat, maire de Joigny, M. le docteur Grenet, MM. Hablon, Deruelle et Moreau ont également contribué à rendre la journée que j'ai passée à Joigny aussi fructueuse et aussi agréable que je pouvais le souhaiter.

A Chablis, un concours nombreux de propriétaires et de vigneron, à la tête desquels étaient M. Goussot, maire de Chablis, M. Seurra, juge de paix, M. Jacquillat, président du comice agricole, MM. Coissieu et Gautrin-Rampont, M. le docteur Rattier, M^{me} Charaust, M. de Cheron, M. Sellier Ferdinand (M. Sellier essaye à Chablis la culture des vignes à la charrue Messenger, j'ai vu ses vignes qui promettent un vrai succès dans cette tentative progressive), m'ont donné les explications les plus détaillées et les plus complètes sur les importantes cultures du pays, tant à l'enquête à l'hôtel de ville que dans la visite et à la conférence faite dans les vignes.

Fig. 103.



L'accueil et le concours bienveillant d'une grande partie de la population viticole de Chablis m'ont laissé un délicieux souvenir de ce beau et riche vignoble.

MM. Coissieu et Gautrin, propriétaires et viticulteurs expérimentés, m'ont fait apprécier les meilleurs vins de Chablis dans un charmant déjeuner de famille, où mes renseignements ont été complétés par eux; ils m'ont

dit que l'écrivain faisait quelques ravages dans le pays, où il est connu sous le nom de besin. Pour le détruire, on a construit un petit van, avec un demi-cercle en bois et une toile percée au centre où se trouve un sac (fig. 103), c'est l'*ébésinoir*. On presse le bord libre de la toile contre le cep, on frappe ses pampres, le besin tombe et roule dans le sac.

Conduit à Coulanges-la-Vineuse par M. Rampont, président du comice agricole d'Auxerre, je n'y ai pas trouvé un accueil moins chaud ni un concours moins empressé qu'à Chablis. Là, j'ai été heureux de trouver nouvellement installé comme juge de paix M. Tétard que j'avais longtemps connu remplissant les mêmes fonctions dans le canton de Verzy, centre d'une des plus riches divisions des vignobles produisant les grands vins de Champagne : Sillery, Mailly, Varzenay. Là, M. Tétard avait rendu de grands services par son incroyable activité, par ses connaissances et son impartialité. Président de la commission cantonale de statistique, il avait étudié toutes les données, tous les besoins de sa circonscription. Son départ de Verzy avait laissé un grand vide et de profonds regrets dans le canton, et je ne doute pas que Coulanges-la-Vineuse ait à se féliciter de posséder un pareil magistrat.

Réunis dans un déjeuner de dégustation, offert par M. Rapin à son intéressante métairie de Faudria, j'ai pu apprécier les qualités, la solidité et la durée des vins du canton de Coulanges, et les heureuses tendances au progrès viticole qui s'y manifestent. M. Rapin est le chef d'une famille modèle d'agriculteurs viticulteurs; son activité, son intelligence et sa sagacité, révélées dans toutes ses pratiques, lui assurent un solide succès.

A Auxerre, j'ai dû à M. Laurent Lesseré de visiter avec fruit les vignes des environs et notamment les clos de Migraine et de Chainette qu'il possède et où il s'efforce de perfectionner la culture de la vigne avec tous les soins et tous les frais que sa grande fortune, sa belle position et son autorité lui permettent de prodiguer. J'ai visité en outre ses vinées, ses pressoirs parfaitement disposés, ainsi que les caves originales qui existaient et qu'il a fait agrandir en creusant à des profondeurs considérables, à trois étages, sous sa maison d'habitation. Enfin j'ai dû à M. Laurent Lesseré l'occasion d'apprécier les vins les plus délicats de l'Auxerrois dans un dîner magnifique qu'il a bien voulu m'offrir et où il avait réuni plusieurs notabilités de la ville.

Une conférence nombreuse tenue sous la présidence de M. Rampont, président du comice agricole d'Auxerre, et pour laquelle M. Martineau des Chenetz, maire de la ville, qu'il a pour ainsi dire régénérée, avait bien voulu mettre la magnifique et immense salle d'honneur de l'hôtel de ville à la disposition du comice; cette conférence, admirablement conduite par M. Rampont, a jeté une vive lumière, dans mon esprit, sur la viticulture du département.

Je dois à M. Rampont la plus vive gratitude pour avoir préparé avec M. Lechapt, chef de division de la préfecture, tout mon itinéraire dans le département, et pour l'avoir rendu personnellement fructueux en me conduisant dans la vallée de l'Yonne et en me couvrant de son patronage et de son autorité comiciale. M. Rampont m'a fait profiter en outre, dans sa conversation, de sa longue et solide expérience dans l'agriculture du département.

DÉPARTEMENT DE L'AUBE.

Le département de l'Aube ne passe pas pour un des plus importants dans la culture des vignes, et pourtant il possède un précieux vignoble, très-justement renommé pour ses bons vins de pineaux blancs, noirs et gris. Ces cépages font la réputation des Riceys par trois sortes de vins de nuances et de noms correspondants, vins rouges, vins blancs et vins gris; ce département fournit aussi des vins blancs agréables dans le vignoble de Bar-sur-Aube; mais c'est surtout par l'abondance des vins ordinaires, fournis par les gamays, les gouais et les troyens des vallées de l'Ourse à Essoyes, Loches, Landreville, Selles, et de la Seine à Gyé, Neuville, Buxeuil etc. de Bar-sur-Aube et des environs de Troyes, qu'il constitue sa plus grande prospérité viticole.

Le département de l'Aube possède vingt-trois mille hectares de vignes, dont la moitié, onze mille cinq cents hectares, existe dans le seul arrondissement de Bar-sur-Seine: cet arrondissement, relativement à la vigne, fait essentiellement partie de la basse Bourgogne dont il a à peu près les cépages, les terrains et le climat, produisant des vins fins et ordinaires, tout à fait analogues. Bar-sur-Aube, si-

tué, comme Bar-sur-Seine, sur les étages supérieurs et moyens des terrains oolithiques, compte cinq mille hectares pour sa part. L'arrondissement de Troyes en compte environ cinq mille cinq cents, assis sur les terrains crétacés supérieurs, inférieurs, et sur les terres à meulières. L'arrondissement de Nogent en cultive environ mille hectares, et Arcis-sur-Aube, cinq cents seulement, sur les terrains crayeux supérieurs.

Le département de l'Aube est traversé, du sud-ouest au nord-est, par quatre zones géologiques différentes; en partant de l'est, par la zone de l'oolithe supérieure où se trouve Mussy; puis par celle de l'oolithe moyenne, s'étendant des Riceys à Bar-sur-Seine et à Bar-sur-Aube; puis par l'étage inférieur des terrains crétacés, sur lesquels sont assis Chaource et Vendevre, et enfin par les étages supérieurs de la craie, comprenant Troyes, Arcis sur-Aube, Nogent et Auxon, petite ville autour de laquelle sont déposées des formations à meulières.

Les vingt-trois mille hectares de vignes du département de l'Aube sont très-variables dans leurs rendements moyens : les vignes fines des Riceys donnent quinze hectolitres à l'hectare, mais les vignes communes y donnent au moins le double; celles de la vallée de l'Ourse produisent cinquante hectolitres; celles de Bar-sur-Aube, trente hectolitres, en moyenne; celles de Verrières, Clérey, Ville-moyenne, produisent la même quantité; celles de Villery, Bouilly, Laines-aux-Bois, Javernant, Montgueux, en produisent au moins quarante; enfin les vignes en treilles des environs de Troyes élèvent leur moyenne beaucoup au-dessus de cinquante hectolitres à l'hectare.

Je crois donc être au-dessous de la vérité, en l'absence

de renseignements sur Arcis et Nogent, si je fixe le produit moyen de tout le département, pour chaque hectare, à trente hectolitres, et le prix moyen de chaque hectolitre à 25 francs.

Sur ces données, le produit brut total des vignes de l'Aube s'élève un peu au-dessus de 17 millions de francs pour les vingt-trois mille hectares qui représentent la vingt-sixième partie du sol de tout le département, dont le revenu brut total est de 85 millions. Les 17 millions de la vigne forment donc précisément le cinquième du revenu. Ces 17 millions représentent le budget de dix-sept mille familles moyennes de quatre membres, ou de soixante-huit mille individus, plus du quart de la population.

Pourtant, je dois le dire, malgré tous les avantages qu'elle présente, la viticulture est en souffrance, dans tout le département, par l'insuffisance et la cherté de la main-d'œuvre, mais surtout par le défaut d'une entente et d'un accord satisfaisants entre l'ouvrier et la propriété pour l'exploitation de la vigne comme pour celle des autres cultures. Le vigneron n'a aucun intérêt, aucune participation aux fruits de la vigne; tout se fait à la façon, au prix moyen de 150 à 200 francs l'hectare pour les façons d'été, les vendanges, les provins, les terrages et toutes les façons d'hiver se payant à part. Les prix moyens des journées d'homme sont de 2 francs l'hiver et de 3 francs l'été, avec fourniture de vin dans beaucoup de localités.

Ces conditions ne seraient point trop onéreuses, pour la culture de la vigne, si cette culture était faite avec tout le soin et toute l'attention nécessaires; mais ces soins et ces attentions font absolument défaut par l'absence d'in-

térêt au fruit, et à aucun prix d'argent on ne pourra les obtenir, sans que le vigneron puisse même être accusé de mauvais vouloir. L'attrait au travail, l'espoir dans la récolte ne se payent pas et ne se payeront jamais à aucun prix; c'est comme si l'on payait un homme afin de lui donner le cœur d'un père pour un enfant qui n'est pas le sien. Aussi plus le prix de la main-d'œuvre s'élève, plus l'ouvrier la regarde comme une valeur précieuse, moins il la prodigue, plus la vigne souffre et plus le produit diminue. Cet accroissement de la dépense, d'une part, et la diminution du produit de l'autre, mettent le bourgeois propriétaire de vignes aux abois et le conduisent forcément à la gêne ou à la ruine, à côté du propriétaire vigneron qui trouve dans sa vigne, toute voisine, une source de richesses, en la cultivant de ses propres mains.

C'est là ce que j'ai vu dans l'Yonne et dans la plupart des départements où la vigne se fait à façon et à journée, sans la moindre participation du vigneron aux produits. Trop heureux le bourgeois quand le vigneron ne joint pas à l'indifférence de la vigne, dans l'accomplissement du travail qu'on lui paye, une déplorable politique qui précipite la crise, c'est-à-dire qui amène la vente ou l'abandon de sa vigne par le propriétaire. Je soutiens que, sans rien changer à ses prix de façon et de journée, le propriétaire qui donnera, en sus, le dixième et même le cinquième du produit, sera rémunéré largement, et se débarrassera de la plupart de ses déceptions viticoles, surtout s'il applique son intelligence à guider ses vignerons.

Une autre cause de décadence de la vigne, surtout entre les mains bourgeoises, c'est l'absence d'assolement et l'occupation permanente de la même terre par la même

plante, perpétuée par un provignage qui coûte fort cher et que le vigneron exagère le plus qu'il peut.

La vigne ancienne et toujours provignée diminue de fécondité en raison de sa durée, à moins que le provignage ne devienne de plus en plus fréquent; en outre les vieilles souches, sur terre et sous terre, engendrent des parasites végétaux et animaux qui désolent les vignobles à des époques de plus en plus rapprochées. Il y a peu de vigneron qui entretiennent perpétuellement leurs vignes, ils les assolent de vingt à cinquante ans au plus, même dans les pays où la bourgeoisie s'obstine à éterniser les siennes. Il est vrai que les vigneron choisissent des cépages qui donnent beaucoup, et qui passent pour ne pas durer, tels que les gamays et les troyens, et l'on ne trouve pas extraordinaire qu'ils les arrachent. Mais le même régime appliqué aux pineaux, aux maillés, aux meuniers, aux cots, aux gouais même, donnerait des résultats de fécondité merveilleux. Les vignes fines des Riceys, de Bar-sur-Aube sont désolées par le système de perpétuité, comme celles de Tonnerre, d'Auxerre et d'Avallon, comme celles de la Côte-d'Or, de la Haute-Marne, etc. Il semble qu'on ne doive pas toucher aux vignes fines, plantées par nos aïeux; mais nos aïeux ont eu raison de planter des vignes fines; ils en ont profité: et, à leur exemple, nous devrions en replanter et nous en profiterions encore plus qu'eux.

En arrivant à Troyes, j'eus beaucoup à regretter, sous tous les rapports, l'absence de M. Salles, préfet de l'Aube, car j'avais eu l'honneur de le voir, lors de mes excursions dans les Pyrénées-Orientales, et d'apprécier toute sa bienveillance et toute l'efficacité de son patronage. Il avait bien voulu, du reste, me recommander partout, avant son départ,

et M. Casanave, conseiller de préfecture, m'a facilité, avec un gracieux empressement, toutes les démarches que j'avais à faire. M. le comte de Launay, M. Charles Baltet, M. Dosseur, M. Huot, membres de la section d'agriculture de la Société d'agriculture, sciences et belles-lettres du département de l'Aube, ont bien voulu tracer mon itinéraire, et leur bienveillant concours a rendu ma tâche aussi facile qu'agréable dans l'arrondissement de Troyes par lequel je terminerai ce rapport, comme j'y ai d'ailleurs terminé ma tournée.

De Troyes à Bar-sur-Aube, j'ai bientôt perdu de vue les vignes en perches, qui entourent le chef-lieu du département, pour n'en plus revoir qu'à Vendevre où j'ai regretté de ne pouvoir m'arrêter, car les vignes de Vendevre, parfaitement tenues en lignes, bien relevées, bien épamprées et bien rognées, s'y montrent sur une assez grande surface et doivent offrir une étude intéressante.

En arrivant dans la vallée de l'Aube par Baussancourt, Arsonval, Moutier-en-l'Isle, on voit des vignes garnissant les coteaux à droite et à gauche, en foule, mal rognées, mal tenues en général, et garnies de beaucoup d'arbres fruitiers; mais dès qu'on approche de Bar-sur-Aube, on est frappé de la beauté des vignes occupant les vastes flancs des coteaux qui environnent la petite plaine étalée devant cette ville jolie, coquette et riante, assise au milieu de sites délicieux.

Je fus reçu à Bar-sur-Aube par M. Cotel, sous-préfet, qui avait bien voulu convoquer, pour mon arrivée, un grand nombre de propriétaires et de vigneron, lesquels, sans retard, m'ont donné, dans une enquête à l'hôtel de ville, suivie d'une excursion dans les vignes, les rensei-

gnements les plus détaillés sur leur viticulture et leur vinification.

Généralement, on ne défonce point pour planter; on plante à la broche en terrains vierges, et à boutures enfoncées à trente ou trente-cinq centimètres; mais le mode préféré est la plantation en fossés, de trente-cinq à quarante centimètres de section, pratiqués en travers des pentes, distants d'un mètre vingt centimètres pour les gamays, et d'un mètre quarante centimètres pour les pineaux, les chasselas et les gouais. Le plant enraciné est employé de préférence dans ce genre de plantation : on traîne horizontalement sa racine d'un bord à l'autre du fossé, on relève le sarment, on remplit le fossé et l'on rogne à deux yeux hors de terre. Les plants sont à quarante centimètres les uns des autres dans le fossé. C'est l'automne qu'on préfère pour l'emploi des plants à racines, et le printemps pour celui des plants à boutures. La première pousse des plants enracinés est de vingt à vingt-cinq centimètres; elle n'est que de cinq à dix centimètres pour les boutures.

La première taille consiste à rabattre le sarment le plus bas sur un œil ou deux; à la deuxième taille, on laisse deux ou trois yeux sur un seul sarment; à la troisième on laisse trois yeux, et quatre à la quatrième, sur le brin du milieu, toujours seul conservé. Pour les gamays on allonge ainsi la souche jusqu'à trente, quarante et cinquante centimètres; mais on a laissé, au milieu de cette longueur, un ragot ou courson à un ou deux yeux, sur lequel on rabat le cep, quand la souche est trop montée; chaque souche est munie d'un échelas, d'un mètre quarante centimètres, auquel on attache le haut de la taille avec un osier (fig. 104 et 105).

Ce premier genre de taille s'applique exclusivement aux gamays et au troyen, qu'on appelle ici gammeri.

Mais la taille des pineaux noirs, blancs et gris, celle de l'arbanne, raisin blanc donnant de jolis vins secs ou mousseux, du noirien, du gouais noir et blanc, du fromenté

Fig. 105.



Fig. 104.



rose et blanc, du françois noir et blanc, est toujours à un ragot ou cot de retour à deux yeux, entretenu au bas ou au milieu du cep, et à une couronne terminale de la souche. Ce mode de taille des pineaux prend, en peu d'années, un allongement considérable, comme l'indique la figure 106, dont la souche avait plus d'un mètre cinquante centimètres de développement; mais la majeure partie des souches est disposée comme la figure 107. Ce qui fait monter ou courir les souches si rapidement, c'est que le vigneron ne se sert du courson de retour que quand il ne peut plus prendre sa couronne sur le deuxième et même sur le troisième sarment de la couronne de l'année précédente.

Il est bien évident qu'il y a là un vice de conduite, aussi bien pour le gamay que pour le pineau et les ceps qui subissent la même taille. Il est évident que la conduite des pineaux de Thiaucourt et de Pagny (Meurthe) (fig. 107 bis),

Fig. 106.

Fig. 107.

Fig. 107 bis.



et celle des gamays du même département, ainsi que celle des gamays du Beaujolais, sont infiniment supérieures, pour la facilité de la taille et de l'échalassage, pour la fécondité et pour la vigueur. Je suis convaincu que la méthode beaujolaise, pour les gamays, et les méthodes lorraines pour gamays, pineaux, chasselas, etc. seront, sous peu d'années, adoptées par Bar-sur-Aube, car ses viticulteurs sont d'une grande intelligence et très-désireux de faire progresser leurs vignes.

Mais ce qu'ils devront adopter surtout, c'est l'assolement des vignes à vingt-cinq ou à quarante ans, la culture de franc pied, sans provignage, ou tout au plus avec le provignage de l'arrondissement de Bar-sur-Seine, et surtout d'Essoyes, qui n'est que le franc pied dissimulé.

On n'ébourgeonne pas dans la vigne du propriétaire,

mais le vigneron a bien soin d'ébourgeonner la sienne. On commence à pincer les pampres de la couronne les plus éloignés de la souche.

On fiche les échaldas en mai, on relève et on accole, avec de l'osier, à la Saint-Jean et une seule fois; on ne rogne pas en juillet, mais seulement à la fin d'août ou au commencement de septembre.

On donne à la vigne deux ou trois cultures, l'une après la taille, l'autre après le paisselage, et la troisième à la véraison, quand on la donne, ce qui est rare.

La vigne est entretenue éternellement par le provignage; toutefois, on commence à remplacer par des jeunes plants : c'est une grande amélioration.

On fume peu, mais on terre beaucoup, soit en remontant la terre du pied des vignes au chevet, soit en rapportant des terres étrangères (cette pratique est exceptionnelle), soit enfin en creusant des fosses dans la vigne, dans lesquelles on rapporte des pierres, lesquelles, recouvertes d'un peu de terre, servent à faire des provins; excepté cette dernière opération, toutes les autres sont faites à la hotte. Toutes les vignes sont cultivées à façon, à 10 francs l'hommée, en moyenne, 160 francs l'hectare environ. L'hommée est de cinq ares vingt-sept centiares.

M. le docteur Carlot donne, en sus de ces conditions, la vingt et unième pièce à ses vigneron, et il déclare s'en trouver fort bien; c'est, de sa part, à la fois une bonne action et un bon calcul que tous les propriétaires devraient faire: ce serait mieux encore de donner la onzième pièce. Le prix de la journée est de 2 fr. 50 cent. plus le vin.

La récolte moyenne dans les vignes bourgeoises est de

vingt hectolitres à l'hectare; elle est de quarante hectolitres dans les vignes de vigneron.

On vendange en paniers vidés en hottes, portées à dos d'homme, et versées dans des balonges; on écrase les raisins et l'on emplit trop les cuves. M. Masson de Morfontaine fait passer sa vendange au cylindre. Personne n'égrappe.

Avant et pendant le bouillon, on foule sept à huit fois la cuve, à une ou deux fois par jour. La cuvaison dure quinze jours à trois semaines. Le vigneron tire clair et froid; mais quelques propriétaires, et entre autres M. Masson de Morfontaine, ne font cuver que six à huit jours et tirent trouble et chaud. Évidemment ceux-ci sont dans la bonne voie et leur exemple fera certainement beaucoup de bien. On ne mêle pas les vins de presse avec les vins de goutte et l'on tire en vaisseaux vieux.

Les vins rouges très-cuvés de Bar-sur-Aube se gardent peu. Ceux dans lesquels les fins cépages dominant sont fort agréables. Les vins blancs d'Arbanne, de pineaux et de gamays blancs sont délicats et légers, mais un peu verts. Il n'en serait pas ainsi si les vendanges se faisaient tardivement. Si les charmants coteaux à vignes de Bar-sur-Aube étaient tous successivement replantés, en pineaux noirs pour trois quarts, et en pineaux ou morillons blancs de Meursault ou de Chablis, pour le surplus; si ces pineaux étaient traités en couronne ou à longs bois horizontaux, en lignes, sans provignage, et avec assolement demi-séculaire, il y aurait peu de crus donnant d'aussi bons vins que les côtes *est* et *sud* qui entourent Bar-sur-Aube.

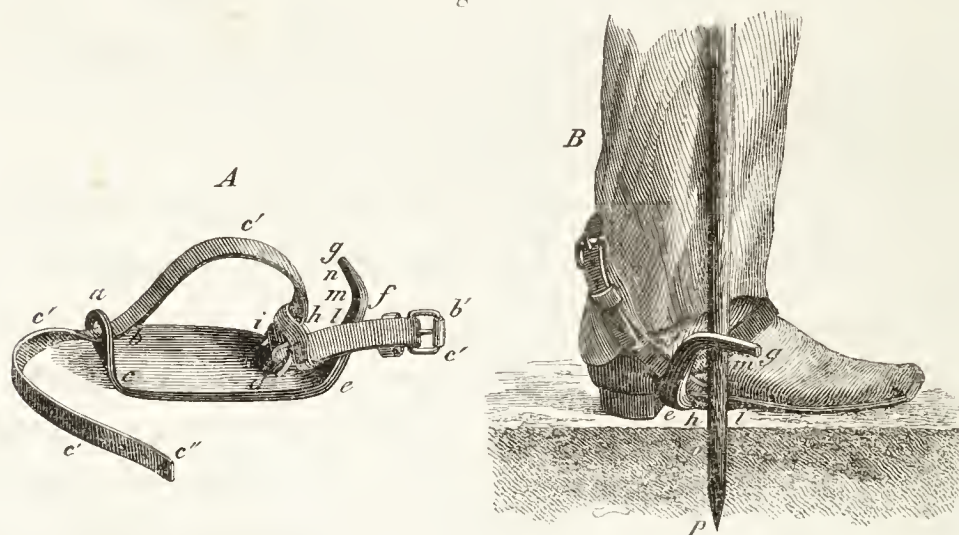
M. Dambouville-Dimay nous a fait visiter ses vignes, dont quelques-unes étaient plantées à deux ceps par trou,

l'un des ceps devant porter la couronne et l'autre devant être taillé à courson. Ou je n'ai pas compris son idée, ou bien je puis dire qu'elle ne peut avoir aucun bon résultat.

L'alternance des couronnes avec le courson, c'est-à-dire une couronne tous les deux ans et un courson dans l'intervalle, loin de favoriser la végétation normale d'un cep, ne peut que la détruire. Quant à deux végétaux mis dans un même trou, j'en ai déjà dit ma pensée et signalé les mauvais effets dans le Haut et dans le Bas-Rhin.

M. Fellans, propriétaire à Bar-sur-Aube, a perfectionné l'instrument ficheur ou planteur d'échalas, inventé par M. Dugué d'Argenteuil, près Paris; il a fait la clé-ficheuse,

Fig. 108.



qui est adoptée depuis longtemps par tous les vigneron du pays, pour planter leurs pisseaux, et qui me semble, en effet, le dernier terme de la perfection dans la simplicité pratique et dans le bon marché, car elle se vend 3 francs, chez tous les quincailliers; mais le prix possible, qui m'a été déclaré par l'inventeur, est de 1 fr. 50 cent.

Cette clé-ficheuse, figure 108 A, est formée d'une seule lame de fer *abcdefghi*, dont *bcdi* correspond à la se-

melle du soulier du vigneron, à laquelle elle s'applique comme un étrier, et dont les côtés cba , dih emboîtent le pied sur les côtés. Le côté cab laisse passer la courroie en cuir $c'c'c'c''$, qui traverse de l'autre côté dih un œil ih , pratiqué en dedans de la clé proprement dite $gfeh$. Le pied gauche étant engagé sous l'angle $bc'i$ de la courroie et la semelle bien appliquée sur la plaque $bcdi$ contre le talon, l'extrémité de la courroie c' est relevée et engagée derrière la jambe dans la boucle $c'b'$, et l'appareil est serré fortement comme on le voit dans la figure *B*. La clé gfe , qui consiste dans un vigoureux crochet, résultant d'une échancrure $hlmn$, pratiquée dans la partie remontante opposée à abc , doit être placée en dedans du pied entre les deux jambes. Ainsi armé, le vigneron saisit son échelas par le haut, en place l'extrémité dans l'échancrure $hlmn$, de façon que toute la partie de la pointe po , qu'il veut enfoncer en terre, soit au-dessous de hl ; et, d'une seule pression du pied, l'échelas est planté. Le crochet $fgmn$ saisit l'échelas d'un côté, le bord hl le presse de l'autre par la bascule du pied, tandis que la main en haut et la terre en bas empêchent l'échelas de quitter la verticale; l'échelas entre ainsi dans la terre, avec une force et une précision que ni la pression de l'aisselle, ni celle de la poitrine, ni même celle d'un maillet ne sauraient lui donner. C'est là un excellent instrument, le meilleur que j'aie vu pour planter les échelas le plus vite et le mieux possible.

Je ne saurais dire combien j'ai été heureux de l'accueil empressé et bienveillant qui m'a été fait à Bar-sur-Aube. Notre enquête, la visite aux vignes et la conférence ont présenté une animation de bon augure pour le progrès

viticole, et j'en adresse mes sincères remerciements aux viticulteurs de Bar-sur-Aube; mais je n'oublierai point que c'est à l'active sollicitude de M. Cotel que j'ai dû cet accueil, et de plus une charmante hospitalité dans sa jeune et gracieuse famille.

Dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, la vigne est cultivée partout en foule, c'est-à-dire sans alignement, ou, si l'on veut, en alignement rompu complètement par un genre spécial de provignage, à la quatrième ou à la cinquième année.

Ce provignage, qui consiste à étaler sous terre de trois à cinq bras, quatre en moyenne, tirés d'une même souche ou racine centrale, est exécuté, avec plus ou moins de perfection et avec quelques variantes, à Bar-sur-Seine, aux Riceys, à Essoyes, et l'on peut dire dans tout l'arrondissement : ce genre de provignage est pour moi le fait dominant de la viticulture locale.

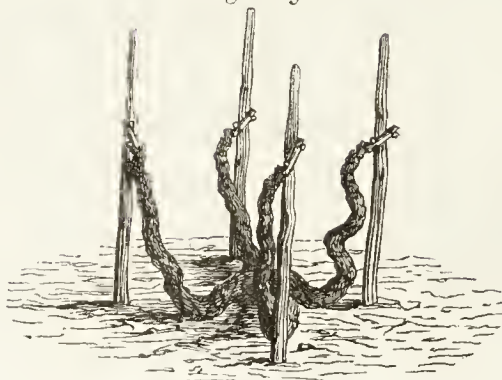
Ainsi la vigne est plantée, sans défoncement préalable, en trous isolés qu'on approfondit à trente et quarante centimètres, même en attaquant avec le pic, quand il le faut, la pierre qui est au fond et qu'on ôte parfois. Les trous ou fosses ont généralement cinquante centimètres de long sur trente-trois de largeur, et les terres extraites sont accumulées en mamelon à une extrémité, toujours dans le même sens. Les fosses sont à un mètre de distance en quinconce à Bar-sur-Seine, à un mètre également en quinconce à Essoyes et aux Riceys, mais on plante aussi en fossés; dans ce cas les fossés sont à un mètre soixante centimètres de distance, d'axe en axe, dans la section des ados, et les plants sont mis à un mètre ou à quatre-vingts centimètres de distance, dans le fossé.

Les plants enracinés, provenant de chevelés, c'est-à-dire de marcottes faites dans les vignes, sont préférés aux boutures; ils sont peu fertiles quand ils proviennent de gourmands, et bien supérieurs quand ils proviennent de sarments de taille. Ils sont plantés soit au fond des trous, soit au fond des fossés, leur extrémité inférieure piquée dans le sol inférieur, puis traînés horizontalement au fond de la fosse, puis relevés verticalement et recouverts de quinze à vingt centimètres de terre, puis taillés, au-dessus du sol, à deux yeux. La fosse ou le fossé ne sont point remplis; ils restent, à moitié ou aux deux tiers, au-dessous du niveau du sol. A Bar-sur-Seine, quelques-uns laissent passer deux ans sans tailler, mais le plus généralement on taille dès la première année; aux Riceys, un seul sarment est laissé et taillé à un ou deux yeux; à Essoyes, on rabat ce sarment à un seul œil. L'année suivante, à Essoyes, on taille tous les sarments sortis à un œil; aux Riceys, on réduit encore à un sarment à deux yeux. A la troisième année, si l'on a trois brins, on les taille à deux ou trois yeux et l'on commence à les écarter; à Essoyes, on commence à tailler trois ou quatre sarments à deux yeux, dans les deux cas, pour former les membres. En somme, les efforts tendent au même but : former de trois à cinq membres, ou beaux sarments, qu'on puisse enfouir sous terre, la quatrième ou la cinquième année, quelquefois beaucoup plus tard : tel est le dressement adopté à Bar-sur-Seine, aux Riceys, à Essoyes.

Lorsque, soit par négligence, soit par infraction volontaire aux principes du pays, on n'enfouit pas tout d'abord les membres formés en gobelet, on a alors la souche de franc pied à trois, quatre, cinq bras et plus, comme

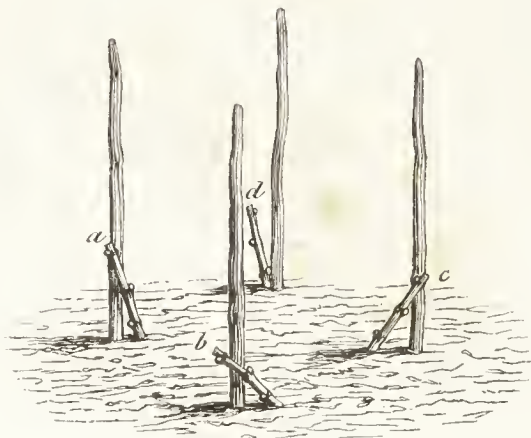
celle que j'ai relevée au milieu de mille parcelles aux Riceys (fig. 109).

Fig. 109.



Lorsque au contraire les principes traditionnels sont observés, on écarte les membres ou les sarments en gobelet, soit en les abaissant avec des passeaux auxquels ils sont fixés, soit en les laissant libres ou en faisant couler dessus un peu du mamelon de terre qui les domine, ce que les vigneronns préfèrent à l'échalas; et quand, à la quatrième, cinquième ou sixième année, la souche se présente convenablement, on distance les membres et l'on abat entre eux le monticule de terre; ou bien, ce qui est mieux, comme cela se pratique aux Riceys, on verse une ou deux

Fig. 110.



hottées de terre neuve rapportée, au centre du gobelet;

en sorte qu'au lieu de la figure 109 on obtient la disposition de la figure 110, c'est-à-dire quatre jeunes membres qui paraissent quatre jeunes ceps; et pourtant ils ne font qu'une seule et même souche, comme celle de la figure 109; seulement, la souche est souterraine au lieu d'être apparente sur terre.

A Bar-sur-Seine, on ouvre le sol autour de la souche, soit en croix, s'il y a quatre membres, soit en autant de rigoles qu'on veut enfouir de membres ou de sarments constitutifs de membres. Chacun des jeunes membres *abcd* est ensuite conduit comme cep isolé; il a son échelas, sa taille et ses façons, en sorte que l'étranger qui regarde les vignes, sans les connaître, pourrait croire facilement qu'il y a eu autant de ceps plantés qu'il aperçoit de souches et d'échalas. Il se tromperait beaucoup, car les vingt-huit à trente mille ceps par hectare, de l'arrondissement de Bar-sur-Seine, supposent à peine neuf à dix mille souches originelles à Bar, sept à huit mille aux Riceys et cinq à six mille à Essoyes; ce qui revient à dire, par exemple, qu'à Essoyes on n'a pas plus de souches que dans le Languedoc, et pas plus, sinon moins, de bras aux souches.

Il est heureux qu'il en soit ainsi, et que le provignage fasse ici sous terre ce que d'autres pays font dessus, c'est-à-dire qu'il donne à une souche assez de bras et de tiges pour qu'elle puisse entretenir de belles et fortes racines correspondantes; sans cela la vigne, réduite à une seule branche, se stériliserait et mourrait promptement. C'est ce qui arriverait en Lorraine, où les ceps isolés sont d'abord très-petits et ne portent que six à sept yeux, si, à douze ou quinze ans au plus tard, le provignage ne ve-

nait doubler au moins leurs bras et porter leur végétation à douze ou quatorze yeux. Sur le franc pied ou par le provignage, la vigne a besoin d'une certaine expansion pour vivre un certain temps et acquérir une certaine fécondité. Sur terre ou sous terre, la vigne est comme les treilles, qui ont d'autant plus de fertilité et de longévité que leur tige est plus étendue. Je dois parler ici à l'égard d'un autre genre de provignage qui se pratique énormément dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, et qui n'a presque rien de commun avec celui que je viens de décrire; celui dont il s'agit devrait s'appeler le *fossoyage*.

Le fossoyage remplit toujours deux indications : la première est de refaire les plants là où il en manque, la seconde est d'extraire le plus de terre possible des fosses pratiquées, pour amender les ceps environnants, en mettant entre eux et à leur pied les terres extraites.

Dans le provignage, qui n'a pour objet que de remplacer des bras ou des ceps manquants, ou bien d'étendre les bras d'un même cep en les multipliant par bifurcation, ou même sans les multiplier et simplement pour les allonger, comme on fait dans toutes les vignes fines du département de la Marne, l'extraction de la terre n'entrant pour rien dans l'opération, plus le provignage est superficiel et restreint à un, à deux ou à trois bras, mieux il réussit, et son succès consiste à produire beaucoup la première année, plus encore la seconde, et ainsi pendant quatre ou six ans.

Dans le fossoyage, au contraire, il s'agit d'extraire le plus de terre possible d'une fosse. On choisit naturellement, pour la creuser, la place où les ceps sont épuisés ou morts; on circonscrit l'espace, qui est presque toujours

un carré long; on arrache les mauvaises souches qui y sont inscrites; on en ôte toute la terre; on rapporte, au besoin, des pierres pour en remplir le fond si la fosse est trop profonde; on recouvre ces pierres d'une couche de terre et l'on regarnit la fosse de plants, soit, et le plus souvent, en y abattant une ou plusieurs souches voisines, dont on divise les sarments en autant de pointes que la fosse doit contenir de plants, soit en y établissant des plants neufs.

Dans le fossoyage, le plant, loin de donner toujours la première année, comme dans le provin, met ordinairement deux, trois et quatre ans avant de produire du fruit; c'est une véritable replantation, qui trop souvent, lorsque la fosse est laissée trop profonde, ou que l'opération de l'abatage des souches voisines a été mal faite, manque complètement. J'ai vu bien des fois périr toutes les pointes d'une fosse, ou la moitié. Le fossoyage trouble profondément l'harmonie et les effets du provignage régulier, surtout dans les pays à terres maigres et pauvres qui obligent à le multiplier outre mesure. Le fossoyage multiplié devient ainsi, comme on le voit, une espèce de défoncement successif du sol de la vigne; c'est ce défoncement successif, pratiqué de temps immémorial aux Riceys, qui use le plus le sol en l'effritant, en le desséchant, et qui frappe à la fin de stérilité, de maladie et de mort les vignes les plus précieuses et les plus anciennes. Il vaudrait mieux rapporter des terres, fumer les vignes ou les laisser reposer par un assolement calculé, que de pulvériser ainsi le sol jusque sur la roche pure.

Maintenant, il se présente une double question, dont la première partie est celle-ci : à égalité de bras et à égalité d'yeux sur ces bras, la vigne vit-elle plus longtemps, est elle

plus fertile sous terre que sur terre? Toutes mes observations comparées, dans cinquante-six départements vignobles étudiés, me semblent démontrer, jusqu'à la dernière évidence, que la tige de la vigne sur terre est plus fertile et plus vivace, à conditions égales, que sous terre; et j'attribue ce fait d'abord à ce que les tiges de la vigne, pas plus que celles des autres arbres, ne sont faites pour être enfoncées dans le sol, mais sont faites pour végéter au-dessus, tout comme les racines ne sont pas faites pour vivre dans l'air ni pour grimper aux rochers; ensuite parce que l'expérience montre que les racines adventices, qui poussent le long des bras enfouis, sont autant de causes destructives des racines mères, tout comme les gourmands, venant le long des tiges, sont autant de causes d'affaiblissement et de mort des têtes des arbres et des arbres eux-mêmes. Il faudrait donc enlever ces racines adventices à tous les printemps, par la même raison qu'on doit ébourgeonner et détruire tous les gourmands de la tige chaque année. Cette destruction des racines adventices est précisément pratiquée par les bons vigneron, dans les pays les plus producteurs de cette contrée, au moment du provignage, et tous les ans, au premier labour profond, dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine même, et particulièrement à Essoyes.

Là, M. Garnier et son gendre, M. Rouvre, excellents propriétaires viticulteurs, cultivant avec un succès constant leurs cent journées de vignes et apportant à leurs cultures leur travail direct et manuel, ainsi qu'une solide expérience et une rare sagacité, m'ont expliqué et montré que chacune de leurs souches comportait quatre, cinq et jusqu'à six bras et plus, rayonnant autour d'un pied commun, sinon

avec une régularité géométrique, au moins avec un ensemble de solidarité qui m'a permis, à moi-même, de reconnaître rapidement le point d'union de tous les bras d'une souche. Ces bras, représentant chacun un cep muni de son échalas, sont peu enfoncés dans terre, quinze à vingt centimètres; c'est une condition importante. A la première culture de printemps, M. Garnier déchausse tous les bras d'une même souche et fait tomber toutes leurs racines adventives avant de les remettre à leur place et de les recouvrir. Lorsque cette opération est omise, les ceps sont moins vigoureux et moins fertiles; c'est là une pratique de première nécessité, selon lui et selon tous les bons vigneron du pays.

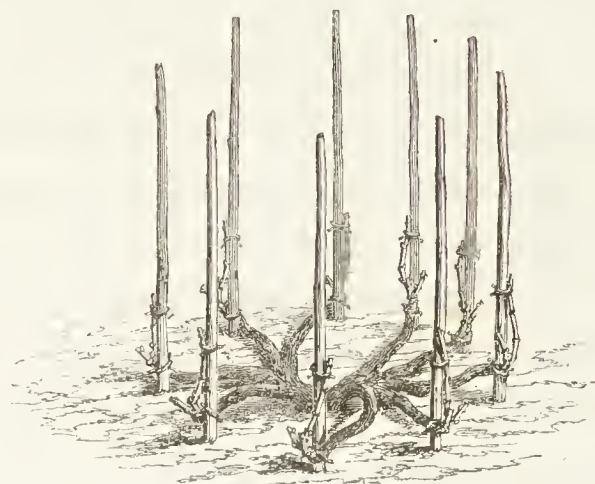
Les vignes les mieux tenues et les plus fertiles sont celles où l'ensemble des bras, ou membres d'une souche, est le mieux conservé; quand un ou deux membres meurent, on enfouit celui d'à côté pour les remplacer par le provignage, en conservant ainsi l'étendue de la végétation fournie par les racines mères. Peu de viticulteurs raisonnent leurs pratiques aussi nettement que M. Garnier, peu, par conséquent, respectent aussi complètement les principes du provignage; mais tous, à quelques irrégularités près, opèrent dans le même sens.

Il est facile de voir que la culture, dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, a une grande analogie avec la culture en cuveau de la Moselle, figure 111; elle en diffère en ce que les membres de la souche mère sont moins nombreux et en ce qu'ils sont enfouis sous le sol au lieu d'être dessus.

Chacun des jeunes membres de la figure 110 est taillé tous les ans sur un seul courson, à deux ou trois yeux pour le gamay, à trois ou quatre pour le pineau, jamais plus;

mais, outre la taille supérieure, on ménage, vers le bas ou vers le milieu du bras, un turet ou courson à un ou deux yeux, pour rabattre le cep et le faire partir du turet.

Fig. 111.



La figure 112 donne l'aspect et la disposition la plus générale des ceps ou membres représentant un cep isolé,

Fig. 112.



aussi bien à Essoyes qu'aux Riceys et à Bar-sur-Seine ; mais souvent, très-souvent, le turet manque ; chaque cep ou membre n'offre alors qu'un courson terminal à deux ou à quatre yeux, suivant que le cep est de gamay ou de pineau.

Partout on pratique l'ébourgeonnage, malheureusement trop tard, du 15 mai au 15 juin; on relève et on lie à la fleur, et l'on rogne avec soin, au-dessus de l'échelas, après la fleur; on étête et on lie rarement deux fois; on rogne de nouveau, après la sève d'août.

On donne toujours deux labours, le premier après la taille, le second en juin; mais le troisième, fin juillet ou fin août, à la véraison, est souvent négligé.

A Bar-sur-Seine, où j'ai été reçu à la gare par M. Gayot, délégué par la Société d'agriculture de Troyes, et ensuite par M. Pellat, sous-préfet, qui avait préparé mon itinéraire dans son arrondissement et notre enquête de Bar dans son salon, j'ai obtenu de MM. Gayot, Ferlet, grands propriétaires, et de M. Gauthier, expert vigneron, les renseignements les plus complets.

Les vignes prennent plutôt de l'extension qu'elles ne diminuent à Bar-sur-Seine, elles gagnent du côté de la plaine et ne perdent pas sur les coteaux. Ce serait, m'a-t-on dit, le contraire aux Riceys, où les vignes de la plaine diminueraient sans que celles des coteaux augmentassent.

Les pineaux diminuent de jour en jour dans les vignes de Bar, et les gamays et les troyens tendent à y dominer de plus en plus. Les vignes sont entretenues par le provignage; on ne fume pas, mais on terre autant qu'on le peut. La terre est ce qui manque le plus; aussi remonte-t-on celle du pied des vignes en haut, aussi provigne-t-on pour répandre la terre des fosses au pied des ceps environnants; si une partie de vigne est trop faible, on l'arrache, on en prend la terre, on rapporte des pierres et l'on replante avec un peu de terre dessus; on emprunte la terre aux pelouses des montagnes. Il en est de même aux Riceys et

à Essoyes. Dans ce dernier pays, on va chercher des terres à six ou huit cents mètres de distance ; jamais on ne fume ; et, en effet, pour la vigne les bons terrages valent mieux que le fumier. Toutefois, il ne faut pas rapporter une trop grande épaisseur de terre ; plus on couvre la vigne, moins elle est fertile. Quelquefois on terre à cinq centimètres d'épaisseur (huit cents hottées par *faite*, mesure de cinq ares vingt-sept centiares) pour dix ou quinze ans. Il vaudrait mieux terrer deux fois, à deux centimètres et demi, dans le même temps ; mais c'est un fait curieux que, là où il n'y a pas de terres disponibles pour amender la vigne, comme dans la plus grande partie des vignobles de l'arrondissement de Bar, on connaît parfaitement tout le prix de la terre rapportée, et que, dans les pays comme le Cher, la Nièvre, l'Allier, etc. où la terre abonde tout près des vignes, on en méprise l'emploi pour se jeter avidement sur le fumier. Quand on a des terres autour des vignes, les vignes peuvent s'entretenir éternellement sans fumier.

Toutes les vignes de l'arrondissement de Bar-sur-Seine sont faites, en façons d'été, à prix convenu de 80 à 120 francs l'hectare, et, en façons d'hiver, provignages, terrages, etc. à la tâche et à la journée. MM. Royer et Guénin évaluent, dans leur excellente *Statistique des Riceys*, les frais de culture à 230 et 250 francs l'hectare, tout compris ; c'est à peu près la même dépense dans tout l'arrondissement ; restent les fournitures, les vendanges, les manutentions et le logement des vins qui, sans compter les impôts, portent les dépenses totales à 500 francs environ par hectare ; nulle part le vigneron tâcheron ne participe aux fruits.

La récolte moyenne, vignes de plaine et de coteaux compensées, est indiquée par M. Gauthier comme étant

de un hectolitre et demi la *faite*, ou trente hectolitres à l'hectare. M. Ferlet la porte à deux hectolitres, environ quarante hectolitres à l'hectare, pour Bar-sur-Seine; elle est plus forte pour les vallées de la Seine et de l'Ourse; elle n'est pas moindre aux Riceys, à part les vignes fines.

La plupart des propriétaires portent directement le raisin à la cuve, interrompent la fermentation par de fréquents foulages et tirent leur vin après quinze jours ou trois semaines de cuvaison; d'autres s'abstiennent de fouler, mais ils tiennent les marcs plongés sous les jus par des châssis à claire-voie ou des planches disjointes, sur lesquels monte le jus; mais la cuvaison est toujours prolongée au moins de deux à trois semaines. M. Gauthier a constaté que plus on retarde la cuvaison du vin, moins il est coloré; que les pressurages, après un mois de cuvaison, sont jaunes et comme de la boue : aussi ne mêle-t-on pas les vins de goutte avec les vins de presse; on les laisse débourber, passer l'hiver, puis on les soutire, et alors on les mêle pour la vente.

Mais M. Ferlet, qui possède beaucoup de vignes des mieux exposées, procède à un singulier cuvage qu'on dit être le plus ancien et le plus traditionnel du pays.

Les vins de Bar-sur-Seine se gardent peu et se transportent mal; cela n'a rien d'étonnant par ce que je viens de dire du mode de cuvaison; mais M. Ferlet assure que les siens se gardent bien et supportent parfaitement les transports. Voici ce procédé bizarre de vinification; je le cite parce qu'il peut renfermer quelques principes à dégager par des épreuves ultérieures.

On conduit des tonneaux, défoncés d'un bout, en tête de la vigne, on les emplit de bonne vendange bien mûre,

on remet le fond et on les amène à la vinée; on les munit d'une cannelle en haut; cette cannelle est armée d'un tube latéral qui s'ouvre dans un tonneau voisin. La fermentation s'établit, le vin monte par la cannelle et se déverse jusqu'à la proportion d'un dixième du liquide; quand la cannelle ne jette plus, on défonce le tonneau, on foule et on jette en cuve. Après deux à quatre jours de cuvaison, on tire le vin et on presse le marc, mais on ne mêle point le vin de presse avec le vin de goutte; le marc a été ainsi trois ou quatre semaines en contact avec le vin.

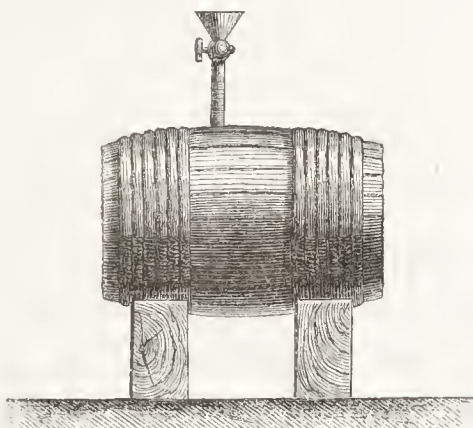
Les assistants ont reconnu que c'était bien là la routine du pays, mais ils ont dit que les vins ainsi faits ne se gardaient pas aussi bien que ceux faits en cuve. M. Ferlet soutient le contraire, en ce qui le concerne. Pour mon compte, cette pratique me paraît barbare, mais ce n'est point une raison pour ne pas y réfléchir; le procédé Sampillot, la préparation des vins de l'Étoile sous pression, font avec ce procédé un ensemble qui pose une question à étudier.

Il est certain que la pression en dehors de tout contact de l'air a une grande influence sur la confection et sur la conservation des vins; aujourd'hui, pour les expéditions lointaines, on bouche les bouteilles de vins, rouges ou blancs, avec pression du bouchon sur le liquide et sans qu'il reste d'air dans la bouteille; et l'on a constaté que les vins, ainsi traités, demeureraient inaltérables. Pour expédier les pièces tout entières, on les emplit jusqu'à la bonde, on met la bonde, on roule les pièces sur un sol raboteux, le vin se place et se tasse; on emplit de nouveau, on scelle la bonde, puis on rabat vigoureusement les cercles d'un bout et de l'autre. Il paraît que les vins

les plus susceptibles, ainsi traités, se comportent toujours bien à l'expédition.

Pour mon compte, je voudrais que l'on ne se contentât pas de remplir les vins en caves tous les quinze jours, tous les mois ou tous les ans; je voudrais que les vins fussent toujours en pression dans leurs vaisseaux de bois, et que le surveillant des caves pût voir, d'un coup d'œil, toutes les pièces où cette pression ferait défaut, au moyen d'un tube de verre à robinet ou à bouchon surmontant la pièce en cave; l'état intérieur de toutes les pièces serait ainsi toujours visible, et la hauteur du liquide serait la mesure de la pression intérieure. Aussitôt que le vin baisserait dans le tube, on ouvrirait le robinet et on remplirait au moyen

Fig. 113.



d'un entonnoir (fig. 113); la clarification des vins serait aussi plus parfaite sous une pression donnée¹.

M. Gayot, avocat, propriétaire et agriculteur très-ha-

¹ J'ai fait exécuter de ces tubes de compression et de remplissage par M. Richard-Danger, constructeur d'instruments de précision (quai Conti, 3, à Paris), qui non-seulement a bien compris l'indication, mais qui l'a simplifiée et rendue tout à fait économique et pratique. J'engage les œnophiles et les propriétaires des grands crus à étudier cette application. M. Richard-Danger peut faciliter toutes leurs expériences.

bile, m'a fait visiter une propriété qu'il a acquise au sommet de la côte, au nord-est de Bar-sur-Seine; là, sur un sol des plus maigres, presque entièrement formé des lits de pierre de l'oolithe supérieure, il a su créer une propriété vraiment remarquable, relativement à son sol impossible. Il a créé un jardin d'agrément, planté des arbres fruitiers et des treilles qui prospèrent et donnent une végétation fort belle, au milieu des terres arrachées aux interstices des pierres, relevées en murailles et en murs tout autour. Mais sa création la plus remarquable consiste en vignes de divers cépages, surtout en pineaux noirs, que je n'aurais pas cru pouvoir venir là où elles sont, et qui lui ont donné jusqu'à soixante-quinze litres à l'are, autant et plus que les bonnes vignes de gamay. Il a disposé d'une part une petite pièce de dix ares, et une autre de quarante-deux ares en lignes, et il les a taillées en branches à bois et en branches à fruit, à peu de chose près selon mes indications; elles étaient, cette année, en belle production de fruits bien mûrs et en bon état. Mais les vignes ayant été taillées en pleine végétation de mai, la pousse des bois de remplacement en avait été affectée; toutefois le mal n'était pas grand, les bois poussés et installés suffisent, et tout sera rétabli sous la taille normale prochaine. M. Gayot m'a donné les meilleures explications sur la taille locale, et y a joint des notes écrites que j'ai lues avec un grand profit.

Les trois Riceys réunis en une seule ville, dont M. Alexandre Ray, membre du Conseil général de l'Aube, est le très-aimé et très-honoré maire aujourd'hui, doivent une très-grande partie de leur richesse et de leur population à la vigne, à la vigne fine, c'est-à-dire au pineau. Les

vins des Riceys sont bien connus et très-estimés depuis longtemps comme vins rouges, gris et blancs, mais surtout comme vins rouges et comme vins gris, quoiqu'il se fasse et se vende bien peu de ces derniers maintenant. Moins capiteux que ceux de Tonnerre, ils ont autant de finesse et d'agrément que les vins d'Auxerre. Dans les grandes années, ils sont suaves à l'odorat et au goût, fortifiant le corps, échauffant le cœur et stimulant l'esprit; malheureusement les pineaux s'en vont, soit par vétusté, soit par épuisement du sol, soit et plus encore par la tendance à leur substituer les troyens et les gamays, qui, avec les pineaux noirs, blancs et gris, forment l'ensemble des cépages principaux des Riceys. On dit dans le pays que le consommateur ne paye pas le pineau, qui se vend pourtant 100 francs la pièce contre 50 francs accordés à la pièce de gamay.

Or, quelle est la moyenne production d'un hectare de gamay? Dix-huit à vingt muids de deux cent quatorze à deux cent vingt litres, ou quarante hectolitres à l'hectare. Quelle devrait être la moyenne production du pineau, pour égaler et surpasser le rendement brut du gamay? Vingt hectolitres à l'hectare. Aujourd'hui la moyenne du pineau bourgeois n'est que de dix hectolitres, mais celle du pineau vigneron est du double, précisément de vingt hectolitres. Rien ne serait plus facile que de porter cette moyenne à trente et quarante hectolitres et plus, comme l'obtient M. Gayot à Bar-sur-Seine, par quelques expériences et quelques efforts dans le sens du progrès. Si la bourgeoisie si forte et si intelligente des Riceys voulait se mettre à l'œuvre, elle n'aurait pas lieu de le regretter, j'en suis convaincu.

Une grande question se présente ici, comme dans tous les pays à pineaux et à vins renommés. Le gamay y ferait-il la richesse d'un grand nombre de familles, comme le pineau l'a fait aux Riceys? Les Riceys prendront-ils, sous la domination du gamay, la population et l'importance qu'ils ont acquises par le pineau? Le gamay leur maintiendra-t-il la juste et ancienne réputation que leur a faite le pineau? Non, mille fois non! Les puissants et aristocratiques Riceys, de par le pineau, deviendront les bons vigneron d'Essoyes, Loches, Landreville, Gyé, Neuville, etc. qui cultivent avec succès le gamay. Il en sera de même à Auxerre, à Tonnerre; il en sera peut-être hélas de même dans la Côte-d'Or, où le pineau a créé le niveau très-élevé dans l'intelligence et la richesse humaines, de Dijon, de Beaune et des jolies autres villes secondaires qui bordent la côte. Je ne blâme pas la production des gamays, mais je ne comprends pas comment la production des pineaux, qui a toujours été plus lucrative et qui a toujours servi d'enseigne et de recommandation aux produits des vigneron, n'est pas considérée comme la première et la plus indispensable par les grands propriétaires et même par les petits; comment cette production est en décadence au lieu d'être en progrès, et je vois là une erreur qui pourrait jeter dans l'abaissement et dans l'oubli, par l'abondance et la vulgarité, tous les vins de France, si la Côte d'Or, si le Médoc, si l'Ermitage, si les côtes de Reims et de la Marne, si les Côtes-Rôties, si le Mâconnais et le Beaujolais venaient à remplacer leurs bons cépages par des cépages communs, ou si seulement, dans la progression de la consommation, les vins fins ne gardaient pas la proportion qui leur appartient et qui est nécessaire à la réputation des vins moins distingués.

J'ai dit et je persiste à dire, fort de mon expérience et de l'étude de cinquante-six départements, qu'en tout pays vignoble on peut porter à quarante hectolitres la production moyenne d'un hectare en fins cépages, par une culture rationnelle, adaptée aux exigences du sol et du climat du pays. Mais, pour atteindre ce but, il faut que partout le vigneron soit assuré de son budget annuel en dehors des éventualités et, en outre, du dixième des récoltes. Le budget par façon et journées, c'est la nourriture, le logement et l'entretien de la *bête de somme* ou de *trait*; la participation aux fruits, c'est le prix du concours de *l'homme*, c'est la récompense, c'est l'épargne. Aucune famille rurale ne peut s'établir et durer sans cette double rémunération, à moins qu'elle ne soit propriétaire ou fermière. C'est là ce qui sépare profondément le travail rural du travail industriel, le travail des champs et celui des villes. La participation est l'attrait rural : il n'y a que celui-là en agriculture, il faut donc le donner. Dans l'industrie et dans les villes, l'attrait est la vie sociale, l'argent n'est que le moyen : l'argent suffit donc au travail des villes et de l'industriel.

Au lieu de la plantation en fosses et en fossés, avec plant enraciné, coudé, je voudrais voir essayer aux Riceys et dans tout l'arrondissement la plantation verticale, à la broche en fer, frappée jusque dans la pierre, comme dans les Pyrénées-Orientales et dans la Charente-Inférieure. Les vignerons des Riceys disent d'ailleurs que la terre trop remuée ne vaut pas la terre ferme pour la plantation de la vigne, et ils ont raison. La bouture verticale constitue un arbre, le plant ou la bouture coudée constitue une souche rampante; l'un vit sur et dans les rochers,

l'autre y meurt. Je voudrais voir la souche de franc pied, à un mètre ou à un mètre vingt centimètres au carré, portant quinze à vingt yeux, dont deux yeux sur coursons, pour avoir de beaux bois, et douze à dix-huit sur un ou deux longs bois, pour avoir assez de fruits, sur les pineaux et autres fins cépages; et sur quatre à cinq bras, avec autant de coursons à trois yeux, pour les gamays et autres cépages à taille courte. Je voudrais voir appliquer le pincement sur les bourgeons à fruits dès la première quinzaine de mai, et le rognage sur les bourgeons à bois vers la mi-juillet; mais, par-dessus tout, je voudrais voir les vignes en lignes bien palissées, bien ébourgeonnées et bien épamprées. Enfin je voudrais que le remplacement des francs pieds manquants fût fait par des plants enracinés (M. Jules Babeau et quelques autres propriétaires le font déjà), et que la vigne fût arrachée aussitôt qu'elle cesse d'être rémunératrice, sa terre cultivée cinq ans en pommes de terre, céréales et prairies artificielles (sainfoin) pour les dernières années, avant d'être replantée. Plusieurs vigneronns commencent aussi à arracher leurs vignes pour les replanter.

Enfin, je voudrais que jamais les boutures ne fussent prises que sur des souches d'une fertilité constatée, qu'elles fussent prises vers le milieu des sarments, recueillies en novembre, enfouies sous terre, stratifiées à quarante centimètres pour n'être plantées que le 15 mai. Je voudrais encore que le dressement, sur tous bons sarments, fût commencé dès la seconde taille, et que des engrais fussent joints aux terrassements et terrages qui se pratiquent si volontiers dans l'arrondissement, et surtout aux Riceys.

J'ai suffisamment indiqué les procédés de viticulture qui, sauf l'ébourgeonnage, sont faits aux Riceys avec beaucoup de soin, mais je rappellerai leurs procédés de vinification qui, sans contredit, sont les meilleurs de l'arrondissement; car, au lieu de cuver deux et trois semaines comme à Essoyes et à Bar-sur-Seine, on ne cuve que cinq à six jours dans les bonnes années, et huit à dix dans les moins favorables; au lieu de fouler trois, quatre et jusqu'à huit fois, tant jusqu'aux genoux qu'à corps nu, et au lieu d'arroser ensuite avec du vin tiré de la cuve, on n'entre pas dans la cuve et l'on n'y fait rien, si ce n'est parfois un foulage donné douze heures avant le tirage, qui s'opère aussitôt la descente du marc, à l'apaisement du gros bouillon. A Bragelogne, à Bagneux, à Avirey, on surmonte le marc de la cuve d'une couche de raisins choisis, non écrasés, disposés en cône au milieu. Avirey, Bagneux et Balnot, ainsi que la côte des Gravillers-de-Neuville, ont conservé leurs pineaux qui donnent de très-bons vins. On tire donc le vin trouble et chaud dans des muids neufs, et l'on y mêle de suite les vins de presse avec les vins de goutte; voilà comme on fait les meilleurs vins. C'est ainsi que je les ai vu faire pendant toute ma première jeunesse à Gyé-sur-Seine, mon pays natal, où la bourgeoisie avait encore gardé le culte des fins cépages en coteaux, ne plantant les gamays que dans les bas, et les troyens sur les replats; aussi les Longatres, les Val-Richés, les Dativarts, etc. y donnaient-ils encore des vins fort estimables.

On cuve aux Riceys en cuve ouverte, et je puis dire à marcs flottants; toutefois, la coutume récente d'enfoncer le marc sous le jus par des châssis à claire-voie se répand, et j'ai été heureux d'entendre M. Jules Babeau déclarer

qu'il reconnaissait plus de couleur aux vins faits à marcs flottants qu'aux vins faits à marcs immergés; car il en est vraiment ainsi, contrairement au but qu'on croit atteindre; le vin est aussi plus brillant, plus vivant et plus généreux avec le marc flottant. C'est tout simple, le marc immergé est refroidi dans sa fermentation par le liquide, et ce marc s'empare d'une partie de l'esprit du vin, pour ne plus le lui rendre.

Dans la plus grande partie de l'arrondissement, il y a quarante-cinq ans, tout le monde cuvait en cuve ouverte et tirait le vin à l'extinction du gros bouillon, après un coup de pied jusqu'au genou et un foulage à corps nu, vingt-quatre heures avant le tirage. Tout le monde tirait en vaisseaux neufs, et chacun répartissait de suite les vins de presse dans les vins de goutte; ce n'est que depuis les demandes de couleur, par le commerce, que les cuvaisons se sont prolongées outre mesure et modifiées en sens précisément inverse de ce qu'on veut obtenir.

Outre les vins rouges, on fait aux Riceys, dans les bonnes années, des vins gris qu'on ne laisse cuver que six, douze et dix-huit heures. On fait aussi des vins roses en cuvant vingt-quatre ou quarante-huit heures; mais le vin rose n'est, à proprement parler, que le vin gris et le vin rouge manqués; les vins roses et gris ne sont plus que des exceptions depuis que la société ne sait plus ce qu'elle boit, depuis qu'elle est dressée à tout accepter comme aliment, sans contrôle.

Les Riceys ont offert un des derniers et des meilleurs exemples des propriétaires allant eux-mêmes placer et vendre leurs vins. C'est une loyale et respectable tradition qu'ils conservent encore dans leurs meilleures familles,

et c'est un grand honneur que de produire, de placer et de livrer soi-même de bons vins.

Sous la direction de M. Alexandre Ray et de son frère, M. Eugène Ray, mon ancien camarade de collège et de classe, auteur d'un excellent traité pratique de vinification, et en compagnie de MM. Babeau, Dutailis, Houet, Frousard, docteur Prié, Quennedy et d'autres propriétaires considérables, nous avons procédé, avec le concours d'un grand nombre de vigneron, à l'enquête, à la conférence et à la visite aux vignes. Notre excursion, qui comptait au moins soixante assistants, nous a conduits à une vigne de M. Duchesne-Toureau, dressée, pour la seconde année, au système de M. Hooibrenk. Cette vigne était l'objet de la critique animée de tous les vigneron comme de tous les propriétaires, et je l'examinai avec beaucoup d'attention et avec beaucoup d'intérêt. Je fus frappé d'abord par l'aspect de raisins relativement nombreux et en assez bon état de maturité, quoique grêles et gisant presque tous à terre, et j'arrêtai les plaisanteries en faisant remarquer que la récolte n'était déjà pas si mauvaise. On me fit observer que, si je voyais les raisins, c'est qu'il n'y avait presque plus de feuilles dans cette vigne, tandis que toutes les feuilles étaient au complet dans les vignes voisines. On me demanda comment on ferait l'année prochaine pour renouveler la même taille, puisqu'il n'y avait pas de bois de remplacement, et l'on me fit voir, dans la vigne attenante, de M. Quennedy, des piques en terre à la mode du pays, chargés de bien plus beaux raisins, sans que les bois de la souche mère ni les feuilles en fussent le moins du monde altérés; tout cela était parfaitement juste, et, sur la nombreuse assistance de vigneron et de propriétaires viti-

culteurs, aussi habiles qu'intéressés dans la question, il n'en était pas un seul qui fût le moins du monde tenté d'adopter ce système pour sa vigne.

Pourtant tout le monde s'accordait à dire que M. Duchesne-Toureau se félicitait hautement de ces résultats, qu'il reconnaissait que sa vigne ne pouvait reproduire la même disposition l'année prochaine, qu'il faudrait la refaire et peut-être l'arracher, mais qu'il se tenait pour content et pour désintéressé à l'égard de l'avenir, parce que ce qu'il avait récolté valait mieux que sa vigne. Si telle était l'opinion de M. Duchesne, ce que j'ignore, je crois qu'il se serait fait illusion; mais j'ai eu l'extrême regret, ainsi que toute l'assistance, de ne pas le voir au milieu de nous pour discuter les faits et pour en donner son opinion.

Le fait est que sa vigne était ruinée pour le moment, et je suis profondément convaincu que ce que j'ai vu là ne s'appliquera jamais dans les vignes de France de façon à constituer une pratique sérieuse et possible. Je conçois que la Gironde l'ait répudié, dans un rapport publié après enquête de *visu*, et déclaré qu'elle ne changerait point ses méthodes pour adopter celle-là.

J'ai pris, au milieu de la vigne, une souche semblant

Fig. 114.



reproduire l'état moyen de toutes les autres, et j'en ai fait le croquis aussi fidèle que possible. Je donne ce croquis dans la figure 114, au trente-troisième.

En jetant les yeux sur cette figure, qui est très-exacte, il est facile de constater que l'inclinaison n'empêche pas les yeux de sortir très-inégalement le long des sarments; que les bourgeons les plus forts et les plus gros et les plus nombreux raisins sont vers l'extrémité des sarments *eee*, comme dans tous les longs bois; que les bourgeons du milieu sont nuls et qu'ils reprennent un peu de force au-dessous de la courbure. Il est facile de constater que les bois à fruits *cde* grossissent autant dans toute leur longueur que s'ils étaient horizontaux ou verticaux; que les bourgeons de remplacement *ab*, *ab*, *ab* n'ont pas la moitié de la longueur ni de la force nécessaires pour jouer, l'année suivante, le rôle des sarments *cde* qui seront coupés en *c*; que les trois bourgeons *ab*, *ab*, *ab* indiquent une souche épuisée, sans feuilles et sans bois, tandis que

Fig. 115.



la figure 115, prise à côté dans la vigne de M. Quennedy, porte de très-beaux bois, toutes ses feuilles et des fruits aussi nombreux et plus beaux.

En regardant ces deux figures, le lecteur se fera une idée juste et vraie des deux modes de conduite, dans le même terrain et sur les mêmes cépages. Il n'y a pas un des assis-

tants à notre visite qui ne déclare ces figures comme parfaitement fidèles et reproduisant l'aspect moyen des ceps de l'une et de l'autre vigne.

M. Alexandre Ray a rendu ma tâche aux Riceys aussi facile qu'agréable au milieu d'anciens camarades et amis; il a voulu de plus, en me faisant l'honneur de m'inviter à dîner avec sa nombreuse et charmante famille, me fournir l'occasion d'apprécier les meilleurs vins rouges, gris et blancs des Riceys, et ceux qu'il nous a fait goûter étaient en effet vraiment délicieux. M. Voudenet, de Bar-sur-Seine, m'avait conduit, à travers les vignes de Bar-sur-Seine, aux Riceys, et, en me ramenant le soir, il ajouta d'excellents renseignements à ceux que j'avais déjà reçus. Je lui dois mes sincères remerciements ainsi qu'à MM. Garnier et Rouvre, d'Essoyes; à M. Gayot, de Bar-sur-Seine. Quant à MM. Ray, des Riceys, Babeau, Dutailis, Houet, Frousard, Quennedy, et au docteur Prié, mon confrère, en leur exprimant ma vive gratitude ici, je suis au-dessous des sentiments que m'a inspirés leur sympathique accueil.

Dans l'arrondissement de Troyes, j'ai traversé rapidement les vignes de Villery et de Bouilly, où j'ai reconnu, comme cépages principaux, le gamay, le lombard, le troyen et le romain. Les vignes y sont en foule, entretenues par un vigoureux provignage s'approchant du procédé de l'arrondissement de Bar-sur-Seine, et engendrant des ceps surmontés d'un seul courson, à deux ou trois yeux, avec un ragot ou cot de retour dans le milieu. Les vignes sont proprement tenues, bien relevées, bien liées et bien rognées; et la récolte moyenne, en gros cépages, y est d'une pièce à l'homme, ou de dix-neuf pièces à l'hectare. On trouve encore dans ces pays quelques vignes en

pineaux, à Javernant, à Laines-aux-Bois surtout, où M. Ferrand-Lamotte, vice-président de la Société d'agriculture, sciences et belles-lettres de Troyes, a dressé tout un vignoble, planté de ces précieux ceps, à branches à bois et à branches à fruits, et l'a ainsi porté, en 1863, d'une production de cent setiers (neuf hectolitres et demi) à trois cents setiers (vingt-huit hectolitres) à l'hectare. M. Ferrand-Lamotte m'a attribué ce résultat en termes très-obligeants dans la conférence publique tenue à la préfecture. Il hésitait, a-t-il dit, à suivre mes conseils, lorsqu'une brochure indigne, dirigée contre moi, lui a été adressée; alors toute hésitation a cessé pour lui : à ses yeux, l'homme ainsi attaqué devait être honnête, et ses conseils, loyaux et bons. Il se félicite de sa logique, et moi je le remercie de tout cœur d'avoir rendu public son raisonnement, qui a été celui de toute la France viticole.

A mon arrivée à Troyes, M. le comte de Launay est venu me prendre et m'a conduit à travers les vignes de Verrières, jusqu'à son beau château de Clérey, dont nous avons visité le vignoble, avec les vigneron qu'il avait réunis, jusqu'aux vignes de Villemoyenne; là j'ai fait une enquête, pris mes croquis, et nous sommes revenus conférer au salon du château, où M^{me} la comtesse de Launay et M^{me} sa mère, qui nous avaient courageusement suivis dans les vignes, m'ont honoré de l'accueil le plus bienveillant et le plus hospitalier. Les vignes à Clérey, comme à Verrières, comme à Ville-moyenne, comme dans les environs de Troyes, à Sainte-Savine et à Montgueux, où nous sommes allés plus tard avec la Commission de viticulture, avec plusieurs propriétaires et avec plusieurs vigneron, sont de deux sortes : les vignes à pied et les vignes en treilles.

Les vignes à pied sont plantées de quatre-vingts centimètres à un mètre cinquante centimètres au carré, en plants enracinés plutôt qu'en boutures. Chaque souche est dressée à deux, trois ou quatre membres, surmontés d'un courson à deux ou trois yeux; on étend les souches, on complète et on remplace par le provignage : plus on va loin, me disaient les vigneron de Montgueux, plus ça porte, plus ça pousse. Chaque membre provenant du provignage est dressé lui-même à deux ou trois autres membres, surmontés d'un courson à deux ou trois yeux. Les gamays, les gouays, les troyens, les bourguignons, le romain, l'arbanne, quelques pineaux, tels sont les cépages les plus nombreux des environs de Troyes. Dans les vignes à pied, chaque cep a son échelas à trois ans, et elles sont traitées d'ailleurs comme dans les autres parties du département, sans offrir rien de particulier, si ce n'est qu'elles sont bien moins soignées, bien moins vigoureuses et bien moins fertiles que les vignes en treilles.

La vigne en treilles est la vraie spécialité des cultures de Troyes et de ses environs; elle y est fort bien entendue, très-soignée et très-fertile chez les vigneron et chez les propriétaires qui s'en occupent directement et personnellement. J'ai vu des vignes en treilles de M. Guénin-Gautrot, de M. Cuizen-Lazarre, à Sainte-Savine, chargées de magnifiques gamays à deux cents hectolitres à l'hectare; à Verrières, à Clérey, à Villemoyenne, les vignes en treilles sont très-bien tenues, mais les plus belles que j'aie vues étaient à Sainte-Savine, à MM. Guénin-Gautrot et Cuizen-Lazarre, et à Montgueux, à M. Piat, au bas de la côte. Sur la côte, près du village même, dans une jolie propriété dont l'actif et intelligent propriétaire, M. Dupont, s'efforce

de faire un vignoble modèle, j'ai vu des vignes en treilles de pineaux, chargées de fruits très-beaux et très-mûrs; des vignes en pied d'Arbanne, d'une incroyable fécondité, et enfin des plantations vigoureuses de carbenet-sauvignon et de plant d'Arcenant, fort bien réussies, disposées en lignes pour être conduites à branches à bois et à branches à fruits.

Les vignes en treilles (fig. 116) occupent préférentiellement toutefois les rampes inférieures et la plaine. On les plante en petites fosses d'un mètre, dans lesquelles on coude deux plants enracinés dont on relève l'extrémité aux deux bouts opposés de la fosse. Une fosse fait ainsi deux treillons qui

Fig. 116.



sont à un mètre ou un mètre vingt-cinq centimètres de distance; les fosses sont à un mètre d'une extrémité à l'autre dans un sens, et à trois mètres dans l'autre sens. Chaque plant étant provigné à un mètre, les ceps finissent

par se trouver aussi à un mètre dans le treillon; le treillon est formé à quatre ans et complètement garni à six ans. A la quatrième année, on place un échalas entre deux ceps, et on attache une lisse à soixante-dix centimètres de terre, parallèlement au sol, avec de forts osiers. Plus tard, on complète le nombre des échalas (d'un mètre cinquante centimètres à un mètre soixante-quinze centimètres de haut), de façon que, le long de la lisse, ils soient distants entre eux d'environ trente-trois centimètres (voir la fig. 116). Ces échalas sont souvent en saule, on en voit qui ont poussé sur place; mais, quoique ce bois soit moins coûteux que le chêne, la dépense de l'établissement des treilles est considérable; aussi ai-je vu plusieurs vignes dont les échalas étaient beaucoup plus distants les uns des autres que trente-trois centimètres. Aujourd'hui, la tendance est l'établissement des treilles sur fils de fer galvanisé, tendus sur des poteaux, ou simplement sur de forts échalas d'un mètre deux tiers

Fig. 117.

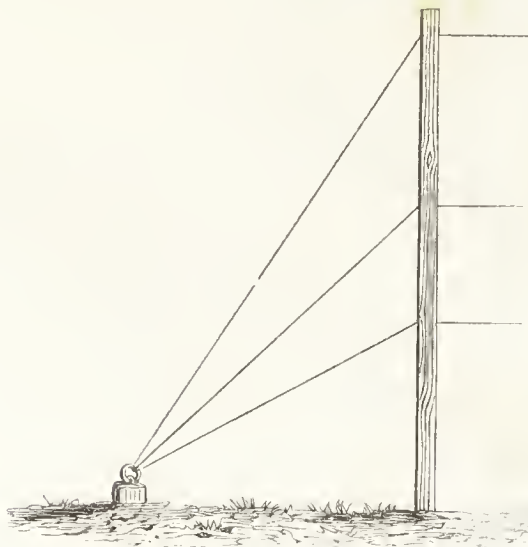
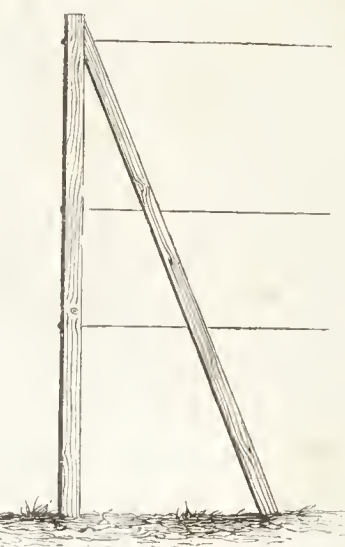


Fig. 118.



hors de terre, espacés de cinq à dix mètres. M. Charles Baltet a porté ce dernier genre de palissage à la plus grande sim-

plicité. Au lieu de fixer les fils de fer en dehors de l'échelas de tête, comme cela se fait le plus généralement (fig. 117), il arc-boute cet échelas par un autre échelas oblique en dedans (fig. 118). C'est la disposition la meilleure et la plus économique qu'on puisse adopter. J'ai vu chez lui, dans ses beaux jardins et ses vastes pépinières, de longues palissades ainsi établies depuis longtemps, couvertes de vignes très-fortes et très-chargées de raisins, se maintenant dans une rectitude et dans un plan parfaits. Il faut dire aussi que MM. Baltet passent tous leurs échelas au sulfate de cuivre et les laissent tremper, pendant plusieurs jours, dans un bain de ce sel dissous dans l'eau, à deux pour cent, avant de les employer (MM. Baltet agissent de même pour toutes leurs planches de contre-espalier, leur serres, leurs bâches, leurs tuteurs); ils se louent avec raison de cette excellente pratique.

Mais, quel que soit le mode de palissage des vignes en treilles, le principe de leur dressement et de leur conduite reste le même : de chaque cep on tire, le plus tôt possible, trois ou quatre membres susceptibles de se bifurquer et de fournir ainsi cinq et six membres, qu'on fait arriver à la lisse ou au fil de fer inférieur pour les y attacher. Comme on le voit dans la figure 116, chacun des membres est surmonté, chaque année, d'un courson taillé à deux yeux, trois au plus, s'il s'agit de gamay et de troyen, et à trois et quatre, et même cinq yeux, s'il s'agit de pineau, de gouais, d'arbanne, etc. J'ai encore vu des pineaux sur treilles, à Clérey, dont plusieurs membres portaient un courson de retour et une verge à huit ou dix yeux.

Lorsqu'un membre est trop haut monté, ou qu'il périclite dans sa végétation, le vigneron ménage, sur le pied, un

gourmand qui, taillé, le remplacera l'année suivante; ou bien il laisse des ragots (coursons), le long des membres, pour rabattre le membre au besoin.

Les pampres sont relevés et attachés aux échelas ou au fil de fer, à la fleur, avec de la paille; ils sont émondés dans toute leur exubérance qui fait saillie dans les sentiers ou dans les intervalles des treillons (lesquels sont à un mètre ou un mètre vingt centimètres les uns des autres), et rognés au-dessus des échelas ou du dernier fil de fer, au moment de l'accolage ou bien quelques jours après.

Les vignes en treilles, bien tenues, sont d'une fécondité et d'une vigueur extraordinaires, comme je l'ai dit, mais ces vignes à façon sont bien mal soignées et bien peu fertiles. On voit là comme partout, et plus que partout, car les soins intelligents pour la treille sont encore plus nécessaires que pour la vigne à pied, combien il serait important pour la richesse privée et publique que le vigneron fût intéressé au produit. La différence des soins aux treilles peut faire varier le produit de quarante à cent vingt litres par are. En comparant les vignes à pied avec les vignes en treilles, on voit aussi, dans les environs de Troyes, combien, dans les mêmes terrains, avec les mêmes cépages et les mêmes soins, l'expansion de la vigne et les palissages ajoutent à sa vigueur et à sa fécondité.

Toutes les vignes sont faites à la tâche et à la journée. Le prix de la tâche est de 200 à 230 francs l'hectare pour les vignes en treilles, et de 150 à 175 francs pour les vignes à pied.

La cuvaison, à Clérey et aux environs, se prolonge de quinze jours à trois et quatre semaines. Aussitôt que la fermentation diminue, on commence à fouler la cuve, et

l'on continue pendant quatre et cinq jours ; on laisse reposer un ou deux jours, puis on tire du vin de la cuve et on arrose les marcs, pendant une autre période de quatre à cinq jours ; on tire en vaisseaux vieux et on ne mêle pas les vins de presse avec les vins de goutte.

A Montgueux, j'ai retrouvé la cuvaison en tonneau fermé, à regorgement par la cannelle dans un tonneau voisin, au moyen d'une chanlatte. On défonce les tonneaux après quinze jours, trois semaines et un mois, et l'on presse, sans remettre en cuve comme à Bar-sur-Seine. Ces vins se gardent très-bien ; il est vrai qu'ils sont presque tous faits avec le pur gouais, qui donne partout des vins fermes et acides, mais qui sont de bonne garde et excellents pour le coupage. M. Cadet, maire de Montgueux, et MM. Denizet et Bouille, propriétaires, m'ont fait goûter des vins de gouais purs, fortement colorés, âpres et acides au point d'être difficiles à boire pendant quatre et cinq ans, après quoi ils sont acceptables, quoique toujours fermes. J'en ai bu de 1846, qui pouvait être considéré comme bon. M. Dupont m'a fait goûter un vin de pineau et d'arbanne, du même pays, très-agréable, léger et bon, quoique étant de l'année. La récolte moyenne de Montgueux est d'environ cinquante hectolitres à l'hectare.

On pourrait, dans tous les environs de Troyes, récolter en treilles beaucoup et de bons vins, en pineaux surtout, en adoptant la conduite des treilles de l'Isère ou celle de M. Cazenave de la Réolle. Les plants de roi, ou cots rouges et verts, les meuniers, les arbannes, les pineaux blancs et gris feraient aussi merveille sous ces méthodes.

Quoi qu'il en soit, la conduite des vignes en treilles des environs de Troyes, qui m'avait toujours semblé une con-

duite barbare dans ma jeunesse, parce que j'étais d'un pays (de Gyé-sur-Seine) où toutes les vignes sont conduites à pied, est certainement la méthode la plus avantageuse et la plus physiologique à employer, surtout dans les plaines et sur les craies froides, souvent frappées de la gelée, même au plus haut des côtes, comme à Montgueux; mais là où elle est appliquée avec une supériorité remarquable, et cela devait être, c'est chez M. Charles Baltet.

M. Charles Baltet possède, à l'extrémité de son centre d'études d'horticulture et d'arboriculture, des pièces de vignes en treilles détachées, et chaque membre de ses treilles, ou du moins un grand nombre, porte un courson de retour et une verge ou courgée de huit ou dix yeux, presque toutes chargées de beaux et de nombreux raisins; mais, sur certaines courgées ou verges de la même treille, tous les raisins étaient d'une maturité très-avancée et d'un grain plus plein et plus appétissant que ceux des autres courgées. J'en manifestai mon étonnement à M. Charles Baltet, qui se complut à aiguillonner ma curiosité en me faisant remarquer cette différence énorme, incontestable, entre les courgées de presque toutes ses treilles; puis il me montra que toutes les courgées à raisin avancé de plus de dix jours en maturité, à grains pleins, gros et éclatants de santé, avaient reçu l'incision annulaire à leur base.

Ici, le doute n'était pas possible, l'expérience comparative existait sous mes yeux et sur une grande échelle; l'incision annulaire était une conquête assurée, définitive et la plus importante peut-être de toutes, pour la fécondité de la vigne, pour la perfection dans la maturité des raisins, pour l'accroissement de la qualité de nos vins et pour le

trionphe à venir des treilles et des longs bois sur les vignes à taille naine et restreinte.

Nos incisions annulaires, me dit M. Baltet, ont été pratiquées sur la vigne peu de temps après la défloraison ; vous avez vu les résultats :

Absence de coulure ;

Beauté de la grappe et des grains ;

Maturité plus hâtive et plus complète de quinze jours.

Pour que l'absence de coulure fût justifiée par l'incision annulaire, il faudrait que l'incision fût pratiquée avant ou pendant la floraison ; c'est ce que M. Charles Baltet déclare avoir fait, l'année précédente, avec plus de succès encore et plus de précocité que cette année. Nos incisions, ajoute-t-il, ont été faites en 1863 en pleine floraison, et les muscats noirs, par exemple, présentaient ce phénomène que les raisins portés par les sarments au delà de l'incision étaient tout noirs au moment où les mêmes raisins, en deçà de l'incision, étaient encore tout verts, en retard de trois semaines sur la maturité des premiers.

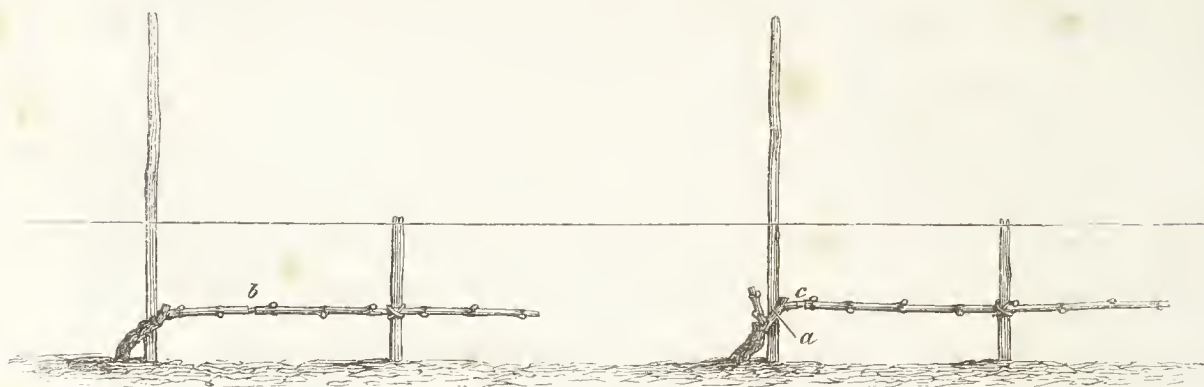
Tout cela est parfaitement observé par un de nos esprits les plus solides et les plus judicieux, par un arboriculteur des plus justement renommés et dont la parole expérimentée n'aurait pas eu besoin d'être garantie par la vue des faits les plus éclatants et les plus incontestables. Pourtant la vue de ces faits, qui m'ont confondu, n'aurait pas eu facilement raison de la défiance et de la suspicion dans laquelle j'avais toujours tenu jusqu'ici l'incision annulaire, car j'avais essayé cette incision, sur les vignes en plein champ, sans succès ; je l'avais mal essayée et trop tard. Je la pratiquais au-dessous des grappes, sur le jeune bourgeon, après la formation complète du grain, parce que le bour-

geon n'avait pas assez de fermeté pour la supporter avant ce moment; tandis que, dans la viticulture à verges, l'incision annulaire doit être pratiquée à l'origine de la branche à fruit, soit en avant de tous ses yeux, soit entre le deuxième et le troisième œil.

Que les branches à fruits s'appellent astes, flèches, pics, longs-bois, arquets, vinouses, archelets, plies, ploies, cercles, couronnes, viettes, courgées, sautelles, tailles, etc. qu'elles comptent cinq ou trente nœuds, si elles sont précédées d'un courson de retour, elles peuvent être incisées contre le vieux bois au-dessous du premier œil franc; si elles ne sont pas précédées d'un courson de retour, elles doivent être incisées entre le deuxième et le troisième œil franc: les deux yeux qui précèdent l'incision donneront de beaux bois, et les yeux qui la suivront donneront de beaux fruits (fig. 119 et 120). Dans la première figure, où la

Fig. 119.

Fig. 120.



branche à fruit est sans courson de retour, l'incision annulaire doit être pratiquée en *b*; dans la seconde, elle est en *c* et pourra même être pratiquée en *a*. Je le répète, quelles que soient la forme, la direction et la longueur des branches à fruit, l'application de l'incision annulaire pourra être expérimentée facilement et avec avantage: elle pourra égale-

ment être faite, sur les longs coursons, comme en Lorraine ou à l'Hermitage, étant appliquée au-dessus du premier ou du second œil, suivant qu'on voudra garder un ou deux tire-sève, ou bourgeons à bois, sur le courson; figures 121 et 122.

Fig. 121.



Fig. 122.



J'engage tous les viticulteurs amis du progrès à essayer l'incision annulaire à la floraison, partie avant, partie pendant et partie après la première formation du grain. L'incision ne doit pas avoir plus de quatre à cinq millimètres de longueur, et ne doit comprendre que l'épaisseur de l'écorce sans que l'aubier soit atteint, mais elle doit précisément pénétrer jusqu'à l'aubier. Cette opération se pratique rapidement et facilement au moyen de la pince à inciser de Regnier, qui se trouve chez M. Arneither, place Saint-Germain-des-Prés, rue Bonaparte, à Paris, et chez tous les grands fabricants d'instruments d'arboriculture.

L'incision annulaire a été inventée, ou du moins pratiquée publiquement et en grand, par M. Lambry, pépi-

niériste à Mandres, arrondissement de Corbeil, Seine-et-Oise.

« Après beaucoup d'essais nuls ou incertains, il était parvenu, dit M. Viber, dans une note à la Société impériale et centrale d'horticulture de Paris, note où il rend pleine justice à l'inventeur qu'il tire ainsi d'un oubli bien triste de quatre-vingt-trois ans; il était, dit-il, parvenu en 1776 à se fixer sur le mérite de l'incision annulaire. »

En 1796, vingt ans après, une Commission nommée par le ministre de l'intérieur et par les autorités départementales fut chargée de suivre M. Lambry dans ses expériences. Après plusieurs visites aux vignes opérées, la commission déclara que le succès était complet.

En 1800, la Société d'agriculture vérifia les procédés de M. Lambry et s'assura que, dans la pratique, l'incision annulaire ne portait nul préjudice aux vignes opérées; elle reconnut en outre les constants succès de l'inventeur et fit son rapport en conséquence.

Enfin, en 1816, M. Gérout, juge de paix, ayant convoqué tous les maires de son canton pour vérifier les effets persistants et excellents de l'incision annulaire, appliquée aux vignes en plein champ, par M. Lambry, trois pièces de vignes, d'environ quarante-trois ares ensemble, avaient été presque entièrement opérées, pour une partie sur les sautelles, pour une autre sur les bois de l'année. Il fut reconnu que tous les pieds ou rameaux incisés, à de rares exceptions près, portaient des grappes serrées et nombreuses, mûres ou presque mûres, dont le nombre était six à huit fois plus grand que sur les vignes voisines et non incisées. Ces dernières présentaient le contraste le plus frappant avec celles de M. Lambry :

à peine y voyait-on çà et là quelques grappes, petites, rares et presque vertes, l'année ayant été pluvieuse et favorable à la coulure. Vingt-trois maires ont signé au procès-verbal et avec eux M. Bellart, procureur général, et M. Davoust, pair de France. En conséquence de ce procès-verbal, la Société centrale d'agriculture a décerné une médaille d'or à M. Lambry, en séance publique et par les mains de M. François de Neuchâteau.

M. Lambry pratiquait ses incisions avant et pendant la fleur. Après la fleur, l'incision n'a plus pour objet que de faire grossir le raisin et d'avancer sa maturité.

M. Vibert, à la note duquel j'emprunte ces détails pour les vulgariser, s'étonne que la question de cette importante pratique ne soit pas plus avancée en 1859 qu'en 1817.

Il n'y a rien là d'étonnant; il n'y a ni inspecteur, ni professeur, ni institut viticole, ni aucune charge officielle relative à la viticulture, par conséquent personne qui soit intéressé et préposé à la tradition ni au progrès viticole. La belle invention, son application persévérante, sa notoriété, sa récompense, tout cela a usé la vie d'un homme, et son procédé, qui aurait produit des milliards, depuis 1780, s'il avait été vulgarisé, est mort avec lui, ou, s'il n'est pas mort, il est tombé dans le domaine de la science vague et indifférente. Il en sera de même tant que la science, l'enseignement et la pratique de la viticulture n'auront pas une représentation officielle qui oblige les titulaires à tout savoir et à tout enseigner dans cette branche importante d'agriculture, la première après celle qui produit le pain et la viande, avant toutes pour la richesse et la force nationales.

M. Vibert a connu M. Lambry, il a vu ses succès soutenus et persévérants, et il a continué ses études sur l'incision annulaire. Il a constaté que l'incision ne donnait pas toujours des fruits aux cépages qui n'en produisent pas ou qui coulent toujours, et cela se conçoit. Chacun comprendra que l'incision annulaire, en arrêtant la sève descendante et formant pléthore favorable au fruit, ne peut que maintenir et améliorer le fruit qui existe, mais elle ne peut donner à un cep dégénéré et stérile la faculté d'en produire.

M. Bourgeois, membre de la Société impériale et centrale d'agriculture, s'est beaucoup occupé et avec succès de l'incision annulaire. M. Bourgeois, membre de la Société impériale et centrale d'agriculture de France, agronome et arboriculteur émérite, a fait sur ce sujet diverses communications très-exactes à la Société centrale d'horticulture. Je relevai une de ces communications en déclarant l'incision annulaire inapplicable en viticulture rurale. C'était aussi en partie l'opinion de M. Bourgeois, mais il soutenait son efficacité sur les treilles et il offrait d'en donner immédiatement la preuve sur ses treilles du Péray, près de Rambouillet. Délégué par la Société d'horticulture, j'allai chez M. Bourgeois examiner ses treilles et je constatai que, sur tous les rameaux incisés, les grappes étaient plus belles et plus mûres que sur les rameaux non incisés, offrant au moins une différence de quinze jours pour la maturité.

Pourtant, je ne me rendis point et je m'obstinai consciencieusement à attribuer le succès de M. Bourgeois à l'effeuillage, au ciselage des grappes, au rognage des pampres et aux autres menus soins dont son jardinier entourait ses branches incisées; et dans mon rapport j'en dis nettement mon avis en déclarant l'incision annulaire une

opération accessoire aux autres pratiques, utile aux treilles, mais tout à fait sans importance pour la grande viticulture.

J'étais dans une erreur profonde, erreur que je reconnais aujourd'hui complètement devant les expériences indiscutables de M. Charles Baltet.

J'étais tellement prévenu et aveuglé, par mes expériences personnelles mal instituées, qu'en 1862, M. de Tarrieu m'ayant fait voir des arquets de l'année précédente, comme spécimens des merveilleux effets d'abondance et de maturité précoce qu'il avait obtenus de l'incision annulaire, j'y fis à peine attention, et je ne crus pas même utile de mentionner ces faits dans mon rapport sur la viticulture du Puy-de-Dôme; tant il est vrai qu'une mauvaise expérience, et il y a peu d'expérimentateurs, même très-habiles, qui n'en fassent de très-mauvaises, cause plus de mal à la vérité que l'inexpérience complète. C'est ce qui est arrivé à mille viticulteurs à l'égard des semis de nœuds de M. Hudelot.

Quoi qu'il en soit, je reconnais et je proclame aujourd'hui l'importance de l'incision annulaire : j'invite tous les viticulteurs, surtout ceux qui emploient les branches à fruit, à l'essayer cette année. En m'élevant contre elle, comme en l'approuvant, je n'avais et je n'ai d'autre intérêt que l'intérêt général, et je n'hésite pas un instant à sacrifier tout amour-propre à la vérité.

Pendant que je fais ma confession, je décharge entièrement ma conscience en déclarant que, dans la tournée que je viens de faire, il m'a été démontré que l'enlèvement de l'épiderme, sur un ou deux entre-nœuds de la partie des boutures enfouie sous terre, facilite leur reprise dans une proportion aussi considérable que l'a signa-

lée M. Bourgeois, c'est-à-dire de quatre-vingt-huit pour cent, au lieu de cinquante pour cent dans les boutures non décortiquées, et donne à la végétation un développement plus considérable. A Pouilly-sur-Loire, les vignerons sont unanimes à cet égard.

M. Baltet m'a dit avoir gardé plusieurs sarments incisés, dont l'incision ne s'était point recouverte, et avoir constaté que leur végétation, l'année suivante, au delà de l'incision, n'en était point altérée; l'effet de l'incision est même encore favorable à la beauté et à la précocité de la récolte, mais dans une proportion moindre que la première année.

Ce fait n'a rien d'étonnant quand on sait que la sève ascendante monte par le bois dur; car la branche, pour vivre, n'a besoin que de l'eau et de la terre. Mais M. Baltet montre une preuve vivante et bien curieuse de ce fait. Depuis longtemps, MM. Baltet appliquent l'incision annulaire sur des branches inutiles de poirier, de pommier, sur lesquels elle réussit mieux que sur les arbres à gomme; et j'ai pu voir, dans ses jardins, un fait qui a surpris MM. Dubreuil, Joignaux, Hernicq, de Lambertye, etc. sur une branche de pommier mesurant douze ou quinze centimètres de diamètre: c'est une incision annulaire, large de dix à quinze centimètres, qui a été pratiquée pour faire mourir la branche. Depuis douze ans que cette opération existe et persiste dans la plénitude de son effet, c'est-à-dire que l'aubier est partout à nu et parfaitement desséché à sa surface, la branche vit et fructifie, contrairement aux enseignements de la science. Cette branche reçoit toute l'eau de sa végétation par les couches ligneuses intérieures; elle travaille cette eau avec ses feuilles et en fait le ligneux

qui s'arrête au bord supérieur de l'incision, où il forme un bourrelet, tandis qu'il n'y a aucun renflement au bord inférieur.

M. Charles Baltet a constaté que les branches, au delà de l'incision, cessaient de s'allonger; l'arrêt de la sève descendante constitue sans doute une pléthore, une stagnation ligneuse, qui diminue l'activité du travail des feuilles, et laisse, dans la sève ascendante, une tension qui tourne au profit du fruit. Quant à la sève descendante, elle ne profite en rien au fruit, elle n'y pénètre pas : c'est ce qu'il est facile de constater en incisant la peau de la queue du fruit même, ou en y pratiquant une ligature : le fruit n'en grossit pas moins normalement.

M. Baltet s'est parfaitement bien trouvé du pincement et de la suppression des fleurs centrales du bouquet des poiriers et des pommiers. Par analogie, il a essayé le pincement de l'extrémité des thyrses de divers raisins, notamment du gros coulard; il en a ainsi empêché la coulure et en a obtenu de magnifiques grappes. Il se propose d'étendre cette pratique, déjà établie avec succès dans le Jura sur la mondeuse, et je suis assuré qu'il y trouvera occasion d'ajouter aux nombreux services qu'il rend à nos plus importantes cultures fruitières. J'ai vu aussi dans ses jardins les bons effets des sujets greffés en cordons, la sève marchant dans le même sens, et des effets nuls et même défavorables des sujets greffés la sève marchant en sens contraire; je cite ce fait, parce qu'il vient à beaucoup de personnes l'idée de greffer les ceps et les treilles de vigne ensemble. Il importe donc d'avertir que deux ceps greffés par leurs extrémités opposées ne prospéreront pas, tandis que greffés, l'extrémité d'un cordon sur le commencement

ou dans le courant de l'autre, la sève marchant dans le même sens, le succès sera complet : figure 123, greffe en sens contraire; figure 124, greffe dans le même sens.

Fig. 123.

Fig. 124.



Mais je n'en finirais pas si je voulais rapporter toutes les belles applications de la science que j'ai vues dans l'important établissement horticole et arboricole de MM. Baltet. La tradition la plus solide et le progrès le mieux assuré sont établis dans leur digne famille depuis un siècle et plus, et M. Charles Baltet est aujourd'hui le continuateur le plus progressif et le plus savant de cette réputation déjà si bien méritée.

Après la visite aux jardins, pépinières et vignes de M. Baltet, la Société d'agriculture s'est réunie dans une conférence pleine d'intérêt et d'animation à la préfecture, sous la présidence de M. Baltet, et le soir toute la commission, composée de MM. Baltet, Dosseur, Huot, Guénin, Gautrot, comte de Launay, Dupont et de quelques autres membres auxquels s'était adjoint l'aimable et spirituel M. Pesmes, a voulu continuer la conférence dans un charmant dîner d'adieu.

J'ai fait une de mes plus précieuses moissons pour la science viticole dans le département de l'Aube, et j'en ai emporté les meilleures impressions pour les satisfactions du cœur et de l'esprit.

DÉPARTEMENT DU LOIRET.



Le département du Loiret est le seizième département vignoble, dans l'ordre d'importance d'étendue des vignobles de France; il ne compte pas moins de trente-neuf mille hectares de vignes sur sa superficie totale, qui est d'environ six cent soixante-quinze mille hectares, et dont la vigne constitue ainsi la dix-septième partie.

Pour se rendre compte du produit total brut donné par les vignes du Loiret, il faut les diviser en deux parts : l'une comprenant les vignes des arrondissements de Gien, de Montargis et de Pithiviers, et formant un total de dix-sept mille hectares; l'autre, formée des vignes de l'Orléanais et présentant une superficie de vingt-deux mille hectares.

La première partie n'offre qu'une moyenne récolte, vins blancs et vins rouges réunis, de dix pièces de deux cent trente litres à l'hectare ou de vingt-trois hectolitres, dont la somme, pour le Gâtinais et Gien ($17,000 \times 23$), est de trois cent quatre-vingt-onze mille hectolitres.

La moyenne récolte de l'Orléanais est de quinze pièces l'hectare ou de trente-quatre hectolitres, en nombre rond, dont la somme ($22,000 \times 34$) est de sept cent quarante-

huit mille hectolitres; soit, pour tout le département, un million cent trente-neuf mille hectolitres, qui, multipliés par leur moyenne valeur de 20 francs l'hectolitre, donnent, pour produit brut total, 22,780,000 francs, plus du quart du revenu total agricole du département, sur la dix-septième partie de son sol.

Ces 22,780,000 francs représentent le budget normal de vingt-deux mille sept cent quatre-vingt familles moyennes de quatre individus, ou de quatre-vingt-onze mille cent vingt habitants, sur une population de trois cent dix-huit mille; ce qui revient à dire que la vigne nourrit plus du quart de la population totale du département du Loiret. Si nous comptons les profits engendrés par les fournitures d'échalas, de merrains, etc. par la fabrication des vinaigres et par le commerce et le transport des vins, la vigne et ses produits alimenteraient plus du tiers de sa population.

En traversant les arrondissements de Gien, de Montargis, de Pithiviers, il n'est personne, même parmi ceux qui sont étrangers à la viticulture, qui ne reconnaisse, au premier coup d'œil, que la surface pourrait en être facilement doublée, triplée et quadruplée, par la similitude des terrains qui séparent les vignes avec ceux qu'elles occupent; dans tout le département sont les sables siliceux, argileux, les argiles ou bien les terres à graves, à silex et à meulières, toutes très-propres à la vigne; et, le long de la Loire, sont des alluvions qui lui conviennent également. La vigne pourrait donc exister à peu près partout dans le Loiret, sur les plateaux ou les versants qui peuvent être assainis et débarrassés de leur excès d'humidité, et recevoir, par leur inclinaison *est* et *sud*, quoique très-faible

en général, une compensation, par la chaleur solaire, à la froidure assez générale du département. Le Loiret subit les inconvénients attachés à tous les sols à sous-sol imperméable, peu accidentés et trop mélangés de superficies herbagères et forestières. Toutefois, avec les moindres précautions d'assainissement, par drainage enfoui ou par fossés à ciel ouvert, sa latitude, d'au moins un degré plus favorable que celle de Paris, suffit pleinement, avec le choix des pentes et de l'exposition, pour faire du sol du Loiret un atelier presque général de viticulture.

Quelques propriétaires, spéculateurs en grandes cultures avec engraissement d'animaux de boucherie, font disparaître les vignes de leurs vastes domaines. A leur point de vue, ils sont dans une voie de rigoureuse logique; non pas qu'ils ne comprennent, aussi bien que personne, que s'ils appliquaient leur intelligence et leurs soins à la viticulture, elle ne leur rendît de trois à neuf fois plus de produits que leurs meilleures autres cultures, à surface égale; mais il faudrait entretenir de nombreuses familles, il faudrait peut-être les intéresser aux produits, pour obtenir tous les effets d'un concours intelligent et dévoué. Ces familles peupleraient les campagnes et feraient, à leurs produits, une concurrence préjudiciable, aussi bien dans les vignes que dans les céréales, les racines, et certainement dans le bétail, proportionnellement plus nombreux dans la petite propriété que dans la grande; ils ne seraient plus maîtres du marché : ils doivent donc préférer remplacer les bras des familles par des machines, et renvoyer les bouches aux villes, pour en être ainsi les fournisseurs, comme sont les fournisseurs d'armées. Les bouches, disent-ils, sont des bouches; qu'elles soient aux villes ou à la cam-

pagne, si leurs bras ne produisent pas, ou ne se font pas payer par l'industriel agricole, ce qui leur est nécessaire, il faudra bien qu'ils l'achètent, et à un prix d'autant plus élevé que les propriétaires spéculateurs moins nombreux tiendront plus exclusivement la campagne.

C'est ainsi que la viande de boucherie est passée d'un prix simple à un prix double en moins de vingt ans; l'extension de la consommation est entrée pour beaucoup dans cet accroissement, mais c'est qu'en effet la consommation des centres industriels et des villes s'accroît non-seulement par le nombre des colons expulsés, mais encore par la contagion du luxe. Rien n'est sobre comme l'habitant des campagnes, ouvrier des champs; sa grande nourriture est la pureté de l'air; ses moyens digestifs des aliments les plus communs sont dans les exercices et les efforts musculaires prodigieux qu'il accomplit dans cet air vivifiant; ses plaisirs et ses peines sont dans la prospérité ou dans la défaillance de ce qu'il cultive ou de ce qu'il élève; ses fêtes sont dans un jour de repos sur sept, dans quelque repas un peu meilleur, égayé d'un appétit proportionné à son travail et à ses privations. Le paysan devenu citadin consomme quatre fois plus et ne produit plus d'aliments.

Mais si quelques grands propriétaires, actifs et influents, parviennent à s'enrichir par toutes les voies qui donnent une force temporaire aux pratiques paradoxales les plus évidentes, combien d'autres propriétaires, grands aussi, mais surtout moyens, se maintiennent à peine ou se ruinent dans cette voie, et ne trouvent de salut qu'en divisant et en louant leurs domaines à des fermiers, mais surtout en les abandonnant, à des prix relativement énormes, aux pères de familles dont le travail est irrésistible et qui viennent

battre ces domaines tout à l'entour, comme les flots de l'Océan viennent miner la terre ferme.

En présence de ces maigres produits, obtenus sur d'immenses surfaces sans population, le grand propriétaire est obligé de reconnaître qu'avec toutes ses machines, toutes ses combinaisons, tous ses calculs, il n'est qu'un impuisant pygmée auprès du peuple des champs, géant aux mille bras infatigables, invincibles; hercule qui produit plus de pain, de vin, de viande et de sang humain sur les parcelles de terre qu'il cultive avec cœur, avec amour, avec force, qu'il n'en faut pour payer les immenses et stériles guérets de celui qui avait rêvé de le dépasser et de lui donner des leçons. Mieux conseillé par sa détresse que par son orgueil, il songe bientôt à échanger son impuissance contre la richesse du paysan; il vend alors ce sol, qui refuse de répondre à ses combinaisons fiévreuses, et le paysan l'achète sans compter; car il sait, lui seul aujourd'hui, quelle est la valeur de la terre quand c'est le travailleur des champs qui l'épouse.

Ce que je viens de dire là se passe à peu près ainsi dans le Loiret : avec la vigne, avec le safran, avec du blé, des racines, des fruits intercalés, avec une ou deux vaches, un ou deux cochons, avec sa tête, son cœur, ses bras, son activité, son énergie, dans sa vie pleine d'intérêt, le père de famille, ouvrier de ses champs, achète, à 1 p. 0/0, les terres des domaines qui l'avoisinent et en fait sortir une richesse impossible au grand propriétaire qui les détenait avant lui.

Eh bien, ce dépècement, cet émiettement des grands domaines est une grande richesse; mais c'est aussi une défaillance sociale; il faut bien le reconnaître et il faut le dire :

le paysan, fier du résultat de ses efforts, sachant ce que vaut le travail par son expérience, est rude, dur, peu sensible aux misères d'autrui; le niveau de ses idées et de ses sentiments ne s'élève pas aussi haut que celui du propriétaire moyen ou grand; et celui-ci, dans l'état actuel des théories agricoles, ne fait ses affaires que quand il devient dur et âpre comme le paysan; où se réfugiera donc l'amour et le culte de l'humanité? Ce serait un malheur irréparable qu'une transaction ne s'établît pas, par l'association et la participation du travail aux fruits de la terre, entre la grande propriété et le père de famille ouvrier rural.

Mais, dans ce même département du Loiret, quelques hommes d'élite ont déjà bien compris la gravité de la question; je citerai M. Driard dont le père a établi, en les intéressant, quarante familles dans quarante maisons sur ses domaines, et qui songe non-seulement à conserver, mais à étendre l'œuvre de son père; MM. Anceaux frères, qui ont déjà bâti plusieurs maisons et installé plusieurs familles sur leurs terres et qui vont en installer d'autres; M. Bobée m'a paru disposé de même, M. de Marognes également; enfin j'ai lieu de croire qu'avant peu d'années tous les grands propriétaires se feront gloire de grouper de nombreuses familles autour d'eux et d'être leurs patriarches.

J'ai dit, en plusieurs endroits de mes rapports, que je souhaitais de voir se rétablir le patriarcat rural; quelques personnes ont cru et d'autres pourraient croire que j'entendais par là le rétablissement d'une autorité absolue d'une part, et un véritable servage de l'autre; je vais dissiper ici cette erreur en deux mots. Les types du patriarcat rural existent pour moi, tels que je les entends, dans le Beaujolais, dans le Mâconnais et dans la Vendée. Le patriarcat

rural, dans ma pensée, est le patronage bienveillant du propriétaire, son concours d'étude, de science, d'expérience et pécunier au besoin, toujours dans l'intérêt commun de la propriété et du travail rural; il n'y a rien là qui ne soit d'accord avec nos lois civiles, et rien qui implique le plus petit changement dans les droits qu'elles consacrent et les devoirs qu'elles imposent. Nos lois civiles sont une des plus belles conquêtes de l'humanité; elles ne peuvent qu'être consolidées par une meilleure entente des sentiments de bienveillance de la paternité à la filiation, et de respect de la filiation à la paternité dans la mise en valeur et en produits des domaines ruraux.

Les procédés de viticulture pratiqués dans le Loiret sont assez originaux pour mériter une sérieuse attention; ils se présentent sous trois formes différentes qui doivent être étudiées successivement quant à la formation, au dressement et à la conduite des ceps.

Dans l'arrondissement de Gien, la vigne se présente en lignes séparées par des intervalles de soixante à soixante-six centimètres, offrant chacune l'aspect d'une petite haie, dont les souches, distantes entre elles de quarante à cinquante centimètres, et offrant chacune trois, quatre et jusqu'à cinq bras, s'étendent et se croisent fort irrégulièrement en éventail, dans un même plan : ces membres sont maintenus par des échelas de un mètre quarante à un mètre quinze centimètres hors de terre, mais fort inégaux et entretenus assez irrégulièrement. La figure 125 reproduit l'aspect d'une portion de ligne ou *perchée*, prise dans la vigne de M. Cloutrier, près de Gien. Dans ces sortes de haies, les pineaux et les meuniers sont taillés à un ou deux yeux de plus que les gamays, et souvent même, quand ces

deux cépages (pineau et meunier) ont beaucoup de force, on leur donne un collet. La figure 126 offre la taille et la

Fig. 125.



forme la plus générale donnée au gamay. La figure 127 représente un meunier à collet, et la figure 128 une vieille

Fig. 126



Fig. 127:



souche de blanc-melon ou terlat. Les principaux cépages de Gien sont les trois que je viens de désigner; mais c'est

Fig. 128.



surtout le gamay à grains ronds et le meunier qui dominent.

La plantation se fait en fossés de soixante à soixante-six centimètres, à double rang de chapons (les viticulteurs de Gien ont remarqué que le haut des sarments était plus fertile que le bas), coudés au fond du fossé, à quarante centimètres de profondeur, et relevés sur les deux bords

Fig. 129.



opposés. Les deux chapons sont distancés de quarante en quarante centimètres; on remplit le fossé des deux tiers et on laisse deux yeux dehors. Les fossés sont à un mètre vingt ou à un mètre trente-trois centimètres d'intervalle, d'un bord à l'autre, c'est-à-dire à double distance des perchées; car ces doubles intervalles seront garnis de deux perchées par le provignage, à quatre et à huit ans.

En attendant, à la première année de taille, on rabat sur le sarment le plus bas, et on le rogne à un œil; mais dès la deuxième taille (troisième année) on laisse deux ou trois sarments, s'ils existent et s'ils sont assez forts, et l'on taille à deux ou trois yeux chaque sarment; à la quatrième année, on ouvre une fosse parallèle au premier rang et contre lui, de soixante ou de soixante-six centimètres aussi : soit *c'c* le fossé de plantation primitive, le fossé *cd* est le fossé de provignage ouvert, à la quatrième ou cin-

quième année, pour y recoucher la souche *b* et toute la perchée qui lui correspond en *cid*, afin de former la perchée *e*. Quant à la perchée *f*, elle ne sera formée que par la perchée *g* au bout de huit ans, par provignage dans un autre fossé ouvert entre *f* et *g*.

On voit, par cette pratique, que les lignes ou perchées *a* et *g* resteront de franc pied pendant huit ans; eh bien, ces perchées de franc pied donnent beaucoup plus de raisin que n'en donneront les perchées provignées; c'est du moins ce que m'ont dit MM. Cloutrier, Gouraud, Lagarde, Roulet, Robelot, Mariotte, propriétaires viticulteurs, en présence de M. Desfossés, vice-président du comice, et de M. Bonnet, sous-préfet de Gien.

Les vignes, ainsi établies, sont entretenues par des provignages partiels, toujours en lignes; les provignages successifs raniment la production et soutiennent les souches voisines par les terres rejetées. On dit que la vigne n'est pas bonne si on ne peut y faire beaucoup de provins. On fume au provin, on rapporte rarement des terres extérieures, mais dans les vignes en coteaux on remonte les terres descendues.

Généralement, à Gien, on fait ses propres vignes. Il y a peu de propriétaires bourgeois, et cela se conçoit. On estime à trente jours le temps nécessaire à la taille d'un hectare de vignes, et si les ébourgeonnages, les liages et les rognages sont négligés, on voit que le temps perdu à une taille pour ainsi dire sans principe et sans symétrie compense largement ces funestes économies; pourtant j'ai vu des vignes parfaitement propres et bien tenues à Gien. Dans les fortes terres il y en a qui durent plus de cent ans; toutefois, on en arrache souvent à cinquante et

soixante ans; on laisse reposer la terre cinq ans et l'on replante. Les récoltes moyennes sont faibles, on les estime à cinq ou six pièces à l'arpent de cinquante-un ares, environ dix pièces à l'hectare. On a peine à comprendre comment, avec un rendement si modeste, des vignes aux environs de Gien se vendent de 2 à 300 francs l'œuvrée, c'est-à-dire de 5 à 6,000 francs l'hectare; il en est pourtant ainsi.

Les échaldas, qui s'appellent ici *charniers*, sont en châtaignier, en chêne ou en sapinaux; les premiers coûtent de 45 à 50 francs le mille, et les autres 25 francs (échaldas de un mètre quarante centimètres).

Les façons d'un hectare coûtent de 180 à 200 francs, vendanges, terrassements, provins et autres travaux d'hiver à part. On fait beaucoup de vignes à moitié. Le prix de la journée d'été est de 2 fr. 50 cent. et le vin.

On vendange en paniers vidés en hottes goudronnées, versées dans des tonneaux coupés en deux, mis sur voitures. On met deux ou trois jours à emplir la cuve. On cuve en cuve ouverte, en laissant un vide au-dessus du marc; les uns ne foulent pas, les autres foulent une ou deux fois, vingt-quatre ou quarante-huit heures avant de tirer. Dans le même temps, quelques-uns arrosent le marc avec le vin, toutes les deux ou trois heures. On tire en vieux fûts et on ne mêle pas le vin de presse avec le vin de goutte; pourtant on ne cuve que six ou huit jours.

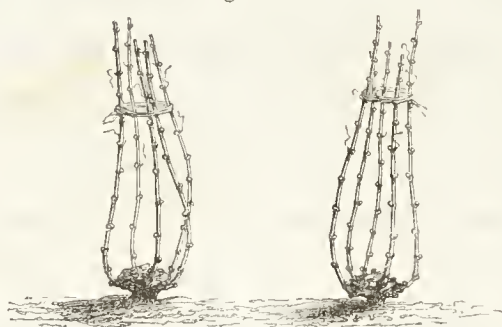
Je dois mes vifs remerciements à M. Bonnet, sous-préfet, pour la grâce parfaite avec laquelle il a bien voulu disposer tout ce qui pouvait faciliter ma mission.

Le second mode de culture de la vigne commence dans l'arrondissement de Montargis et s'étend dans tout l'arron-

dissement de Pithiviers; on peut le désigner sous le nom de *culture du Gâtinais*, car ce mode paraît dominer, avec peu de variantes, dans toute l'étendue de cette ancienne province.

C'est à Ladon, arrondissement de Montargis, commune et vignoble important, que M. le maire Chauvet m'a initié à cette culture. Avant d'arriver à Ladon j'avais été frappé de l'aspect des vignes, toutes en lignes parfaites, à quatre-vingts centimètres de distance, les souches à quatre-vingts centimètres dans la ligne, toutes en tête d'osier, en boule plate ou en champignon contre terre, têtes dont partent tous les sarments fructifères, sans bras ni membres distincts (fig. 130).

Fig. 130.



J'avais été surpris aussi de voir quelques vignes dont chaque souche avait son échelas, la plus grande partie des vignes en étant complètement dépourvues; en m'approchant j'avais bien vite compris que les vignes jeunes étaient seules échalassées.

Enfin, ce qui m'avait le plus frappé, c'était de voir des vignes dont tout le sol était cultivé à plat (fig. 131), d'autres, à côté, dont toutes les lignes étaient en billons, les souches au pied des billons (fig. 132), et enfin d'autres encore, dont toutes les souches étaient au milieu des plans inclinés des billons (fig. 133).

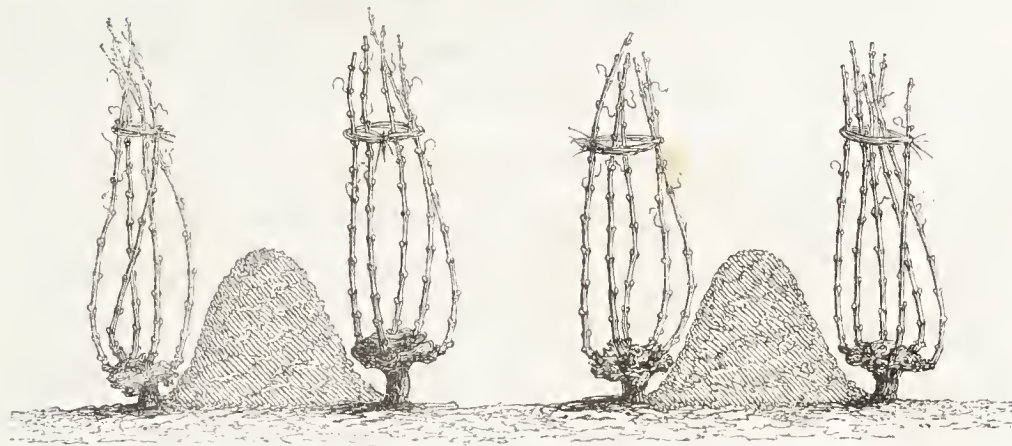
M. Chauvet m'a expliqué que ces diverses cultures tenaient à ce qu'après la vendange on curait les fonds des

Fig. 131.



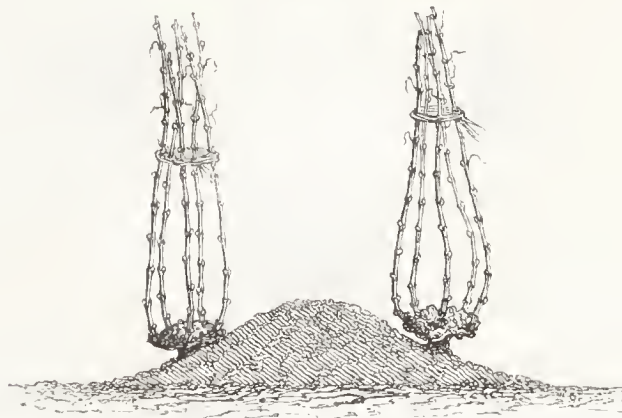
fossés et on en chargeait le billon, ce qui donnait l'appa-

Fig. 132.



rence de la figure 132; qu'au mois de mai on rejetait

Fig. 133.



dans la ruelle la terre du pied des souches et du billon,

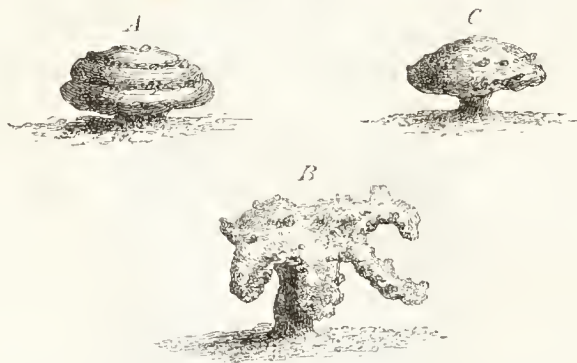
et qu'on cultivait profondément le billon fin de mai, ce qui donnait une culture plate ou presque plate, comme la figure 131; puis on relevait la terre de la ruelle en juin, ce qui donnait l'apparence de la figure 133.

Toutefois je dois dire que souvent, le plus souvent même, les fosses restent fortement accentuées, et le milieu des ados plus ou moins bombé. J'ai vu beaucoup de vignes où les souches paraissaient être élevées sur l'angle d'un billon méplat, de vingt à trente centimètres au-dessus du sol; dans certains pays on cultive le billon tel qu'il est, sans le déformer, ou on bine les flancs et l'on creuse des cuvettes autour de chaque souche.

La commune de Ladon est une des meilleures du Gâtinais, et cette année lui est bonne; on estime à neuf ou dix pièces l'arpent, dix-huit à vingt pièces l'hectare la récolte. Toutefois la récolte des propriétaires vigneron est bien supérieure à celle des propriétaires bourgeois. M. Chauvet me dit, par exemple, qu'il récoltera quatre ou cinq pièces, pendant que son vigneron en récoltera onze et douze.

La taille à un œil et en tête d'osier engendre les têtes

Fig. 134.



de vignes les plus bizarres. M. Chauvet m'en a fait voir une collection nettoyée et dépouillée d'épiderme et de sail-

lies; les unes ressemblent à un boudin roulé sur lui-même (*A*, fig. 134), les autres à des madrépores (*B*), d'autres à un champignon (*C*). Toutes ces formes sont obtenues en taillant, la première année, un seul sarment laissé, à un œil; l'année suivante, en taillant, à un œil encore, les deux, trois ou quatre sarments poussés, et toujours taillant à un œil les années suivantes, de quatre à six des plus beaux sarments poussés, et coupant, ras les souches, les sarments plus faibles.

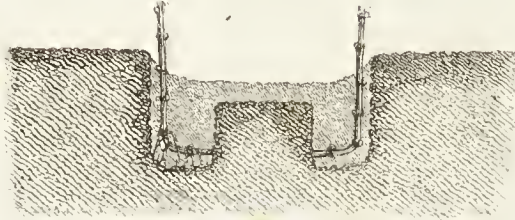
Cette taille, je l'ai déjà dit, a un motif, une raison d'être, comme la taille des osiers et des saules en tête; c'est d'obtenir une base fixe et étendue d'où partiront toujours, d'une multitude d'yeux et sous yeux plus ou moins latents, des sarments faciles à discipliner et pouvant se passer d'échalas; ici la suppression de l'échalas, quand la souche est formée, est non-seulement une économie possible, mais c'est un précepte; l'échalas, dit-on, fait trop pousser le sarment, et le sarment mange alors son fruit; on ajoute que la vigne produit plus quand elle n'a plus d'échalas.

Tout cela peut être vrai et est vrai relativement, dans le pays; mais absolument, les moyennes récoltes sont très-faibles et les maximum très-inférieurs à ceux qu'on obtient par les autres tailles et surtout avec les échalas. La moyenne du Gâtinais est de vingt-trois hectolitres, celle de l'Orléanais, de trente-quatre, celle de la Lorraine, de cinquante, et les terres du Gâtinais sont au moins aussi bonnes, pour la vigne, que celles de l'Orléanais et de la Lorraine. Les vignes y sont d'une vigueur remarquable; mais cette taille séculaire n'en mérite pas moins une étude approfondie, et elle devra être l'objet d'expériences com-

paratives quand le Gouvernement aura fondé un institut vinicole sérieux.

Les vignes sont plantées en rayon; on enlève un demi-fer de bêche sur une largeur de quatre-vingts centimètres;

Fig. 135.



puis, dans chaque angle de ce fossé peu profond, on fait une rigole d'un fer de bêche de profondeur en sus, et c'est dans cette rigole que les uns descendent un simple chapon, d'autres un plan enraciné, coudés, puis les uns et les autres remplissent les rigoles et une partie du fossé, qui n'est comblé que l'année suivante. Le sol, comme je l'ai dit, est très-riche et argilo-glaiseux; aussi, malgré la plantation et la taille défectueuses ou peu favorables, on commence à récolter la quatrième année.

Le franc pied est de règle dans tout le Gâtinais, et l'on ne provigne que pour remplacer les souches manquantes; mais la ligne et la distance sont toujours observées.

Les principaux ceps rouges sont ici le gamay à grains ronds et à grains ovales, le bourguignon et un peu de noirien; le meslier blanc et surtout le gros meslier réussissent à merveille dans le Gâtinais; ils dominent partout et donnent des fruits en abondance; on cultive aussi le melon ou gamay blanc.

La taille est invariablement à coursons pour tous les cépages; le principe est à un œil, mais beaucoup maintenant taillent à deux yeux.

On ébourgeonne fort tard, trop tard; c'est en juin que les femmes font cette besogne; elles relèvent et lient les pampres avec des liens de paille vers la fleur, et elles rognent vers le 10 juillet; mais dans ces opérations d'épamprage, les convenances du bétail à nourrir dirigent plus que l'opportunité pour la vigne; on rogne encore avant la vendange, on rogne et on effeuille encore après, toujours pour nourrir le bétail.

Au moment où je parcourais les vignobles du Gâtinais et de Gien, où beaucoup de grands et moyens arbres fruitiers sont mêlés aux vignes, j'ai pu observer un fait bien naturel, mais qu'il est bon de rappeler pour faire songer aux abris, c'est que la gelée avait fait tomber toutes les feuilles des vignes, excepté sous les arbres, où toutes les feuilles étaient restées intactes aux ceps. J'ai remarqué aussi que les vignes à raisins blancs avaient mieux gardé leurs feuilles que les vignes à raisins rouges; les vignes blanches sont d'ailleurs plus fertiles et plus vigoureuses que les rouges; ce fait s'observe presque partout.

La vendange se fait en paniers vidés en hottes portées à dos et versées en jailles ou cuveaux, portés sur voitures. On foule à la jaille, puis on emplit la cuve ouverte; on laisse fermenter, puis on foule trois fois; la cuvaison dure de dix à quinze jours; on tire en vieux vaisseaux et on ne mêle le vin de presse avec le vin de goutte qu'après les soutirages de mars. Les vins du Gâtinais sont agréables, très-légers en esprit, et se gardent bien.

Les propriétaires bourgeois font faire leurs vignés à la façon à 50 francs l'arpent, 100 francs l'hectare environ. L'absence de provignage systématique et d'échalassage est une grande économie. On ne terre ni on ne fume les

vignes; les prix de journée sont assez bas : 1 fr. 50 cent. l'hiver, et 2 francs l'été, sans nourriture ni vin; mais on ne trouve pas facilement la main-d'œuvre dont on a besoin. Le prix n'y fait rien, les campagnes ne sont pas assez peuplées, voilà tout.

La plus grande partie des vignes appartient d'ailleurs aux vignerons, qui les font eux-mêmes; ils font eux-mêmes leur blé, leur foin, leurs racines, leurs légumes et leurs fruits; ils produisent leur lait par une ou deux vaches, leur viande par un ou deux cochons, leurs œufs par des volailles; ils en produisent énormément relativement aux petits espaces qui leur appartiennent; mais c'est la vigne surtout qui leur donne aujourd'hui l'aisance, la richesse, la force et la santé; ils ont assez de force pour en prêter un peu à la bourgeoisie, mais ils ne se gênent point en l'employant pour autrui. M. Chauvet, riche propriétaire, ancien notaire, maire de Ladon, voit parfaitement clair en économie rurale, et ses opinions, à cet égard, sont les mêmes que celles que j'ai recueillies de la bouche de tous les propriétaires expérimentés. Les grandes théories agricoles et les lois d'économie sociale enseignées aujourd'hui sont de pures utopies qui n'ont rien de corrélatif aux faits d'agriculture, qu'elles ne plieront point à leurs formules. Le véritable progrès agricole, c'est la colonisation. Installer l'homme sur la terre et lui enseigner à y vivre en famille, voilà tout le progrès agricole, voilà la fortune privée et la richesse publique.

C'est M. Marotte, maire de Beaune-la-Rolande, centre des vignobles du Gâtinais, qui m'a reçu tout d'abord. Il a été bientôt rejoint par MM. Anceaux et Driard, grands propriétaires, membres du conseil général, et par d'autres

propriétaires réunis à la hâte. Parmi ces derniers, j'ai été heureux de voir M. Naudin, de Beaune, viticulteur émérite, âgé de quatre-vingt-cinq ans. Jusqu'en ces derniers temps, M. Naudin a constamment bu sa bouteille de vin pur du Gâtinais à chacun de ses repas; depuis peu seulement il y mêle de l'eau; sa bonne santé, sa force de corps et d'esprit prouvent, mieux que tous les raisonnements, que l'usage alimentaire et régulier du vin en général, et du vin de Gâtinais en particulier, est très-salutaire à la santé physique, intellectuelle et morale, car M. Naudin est honoré et estimé de tous.

Les vins du Gâtinais, je l'ai dit, sont d'une consommation saine et agréable; ils se gardent et se transportent très-bien; beaucoup de ses vins blancs passent en Champagne, pour être convertis en vins mousseux.

On plante à Beaune-la-Rolande sans défoncement et en fossés à double rigole, comme à Ladon; on plante de préférence sur un sainfoin défriché. Le chapon et la chevelée sont également employés. On foule la terre sur le coude au fond de la rigole, on y met même souvent un peu de terre glaise pour assurer la solidité et la fraîcheur. A Gaubertin, on stratifie les sarments et l'on plante avec succès de mai en juin.

Les tailles se font successivement sur un sarment à un œil, excepté à Saint-Loup, où l'on conserve les deux sarments s'ils ont poussé, et l'on arrive ainsi jusqu'à cinq à six poussées; mais j'ai remarqué, dans la plupart des vignes, que la tête de saule s'y transformait successivement en bras ou membres irréguliers, mais de plus en plus apparents. La figure 136 expliquera ce que je veux dire par là; je l'ai copiée sur nature, elle présente six bras dé-

rivés de la tête de saule, terminés chacun par un sarment à fruit; il y a d'autres souches à cinq, à quatre et même à

Fig. 136.



trois bras ou saillies, mais quatre et cinq bras sont le plus souvent installés. Toutefois cet allongement résulte toujours de tailles successives très-courtes, ce qui tendrait à prouver que la souche cherche toujours à reformer ses membres, comme les branches d'un arbre, malgré les efforts du vigneron, et que sa sève ascendante tend toujours à suivre des canaux réguliers.

Toutes les autres pratiques de la culture, ébourgeonnage, accolage, rognage, effeuillage et labours, sont faites comme je l'ai dit plus haut. Aux cépages de Ladon il faut ajouter, par exception ici, le teinturier, le pinet rougin, le gros pineau; mais le gros-meslier domine encore partout dans les blancs, comme les gamays dans les rouges.

Après la vendange, on cure et on relève le fond des fossés; après la taille, en avril et mai, on attaque les deux côtés du plant et on en rabat la terre dans le fossé, puis on marre (on bêche) le sommet du billon. Enfin, on façonne la raie qu'on bine ainsi que le flanc du billon; quelques pays font la cuvette au pied des souches; on ne

fume ni on ne terre; c'est grand dommage qu'on n'ait pas recours à cette dernière opération, qui serait d'autant plus facile, en Gâtinais, que la plupart des vignes sont séparées par des champs.

On ne provigne que pour remplacer, pendant les six premières années; la vigne reste de franc pied, ce qui compense un peu la taille courte et en tête d'osier.

La moyenne durée des vignes est de trente à trente-cinq ans dans l'est et le sud de l'arrondissement de Pithiviers, qui n'a pas de calcaire; tandis qu'au nord, dans le calcaire, elle ne vit que vingt ans parfois.

La moyenne production, à Beaune-la-Rolande, est, en rouge, de dix-huit à vingt hectolitres à l'hectare; elle est de vingt-sept à trente hectolitres en blanc.

Le vin se fait aussi comme à Ladon; pourtant beaucoup de propriétaires arrosent les marcs, pendant trois jours consécutifs, après les foulages. On verse le vin de pressurage sur la cuve à tirer après la première, si l'on en a plusieurs.

MM. Driard et Anseaux ont fait et font construire des maisons de vigneron, composées de deux grandes chambres, d'un four, d'une étable, d'un hangard, d'un grenier à lucarne, d'une petite grange, pour 2,500 à 3,000 francs. J'ai visité une de ces maisons chez MM. Anseaux, à Gaubertin; elles sont vraiment très-commodes et de très-bonne habitation.

MM. Anseaux m'ont reçu dans leur magnifique propriété de Gaubertin, où toutes les cultures sont réunies et portées à une grande perfection. Un parc avec des eaux splendides, des arbres gigantesques de forêt et d'ornement, des jardins fleuristes et potagers avec les treilles et

les arbres fruitiers conduits avec beaucoup de science et d'art par M. Anseaux aîné, occupent le centre des grandes cultures dirigées par M. Anseaux jeune. Là, j'ai vu des champs de carottes et de betteraves comme je n'en avais encore vu nulle part; quant aux vignes, elles sont également en voie de progrès. M. Anseaux y a essayé la viticulture type et l'emploi des longs bois avec un grand succès. Je suis bien convaincu que MM. Anseaux établiront complètement la marche progressive des vignes dans leur pays, comme ils y ont établi le progrès dans les autres branches de l'agriculture.

MM. Anseaux sont l'honneur et l'exemple de leur pays, comme M. Driard du sien. Ces Messieurs ont compris depuis longtemps le patriarcat rural comme je voudrais qu'il s'établît; c'est-à-dire qu'ils colonisent en construisant de nombreuses maisons de familles rurales; qu'ils y établissent des familles, en prévoyant tout ce qui est nécessaire et commode à leur existence et à leur travail; qu'ils calculent, distribuent et rétribuent ce travail de façon à ce que, s'il est accompli avec zèle, avec activité et avec intelligence, la famille trouve, dans sa rémunération, une existence facile et des épargnes convenables; enfin qu'ils donnent à leurs tenanciers et ouvriers tous les enseignements pratiques, tous les bons exemples des cultures perfectionnées, et surtout qu'ils les entourent, eux et leurs familles, d'une sollicitude, d'une affection, d'un intérêt tout paternels. Je m'estime heureux d'avoir connu MM. Anseaux et d'avoir pu constater leur bienfaisante influence.

Les vignes, dans l'arrondissement d'Orléans, sont cultivées de temps immémorial sur des bases excellentes, auxquelles il ne manque, pour atteindre la perfection,

que d'y joindre les données séculaires des plantations du Languedoc, du Lot et du Beaujolais, les pincements de la Lorraine et les procédés préservatifs des gelées, analogues à ceux de l'Hérault, de la Charente-Inférieure et des Ardennes, c'est-à-dire qu'il ne leur manque que les bienfaits des études et des enseignements publics pour rendre leurs produits plus élevés, meilleurs et moins aléatoires, et pour augmenter leur population en proportion de l'augmentation de leur richesse, car la question de colonisation est inséparable de la question d'accroissement et de perfection viticoles.

Si la vigne, dans l'Orléanais, est une source de richesse pour celui qui la possède et qui la cultive lui-même, il n'en est pas de même pour le grand propriétaire qui la fait cultiver à journée et à prix fait. La grande majorité des vigneron est propriétaire, et s'ils consentent à faire les vignes d'autrui, ce n'est qu'à des prix de plus en plus élevés et avec des soins de plus en plus restreints, donnés de telle façon que les propriétaires bourgeois des vignes et surtout les grands propriétaires soient dégoûtés de leur culture et finissent par arracher leurs vignes ou par les vendre, puisqu'entre leurs mains les frais de culture de la vigne excèdent souvent son rapport.

Cette situation est parfaitement reconnue et déclarée à Gien, à Montargis et à Pithiviers; mais elle est encore mieux constatée à Orléans.

La vente obligée des vignes ou des terres à vignes aux vigneron, comme des terres à safran aux familles rurales, serait une condition très-acceptable pour l'augmentation de la richesse publique si la population était suffisante pour s'emparer de tout l'espace et pour le cultiver tout entier.

Mais chaque famille, vigneronne ou agricole, a sa limite de force, et, par conséquent, d'étendue à exploiter par elle-même; il arrive un moment où elle s'engorge par ses acquisitions; elle fait des prodiges de travail, mais, à moins de recourir elle-même à la main-d'œuvre étrangère, elle est obligée de supprimer des façons et de voir ainsi baisser, non-seulement le produit de ses vignes, mais encore celui des autres cultures qu'elle leur associe.

La famille rurale, devenue riche à son tour, se déclare insuffisante à tout faire chez elle-même; de là un arrêt forcé dans la richesse publique et une limite fatale dans la fortune privée du paysan, qui ne dispose et ne disposera jamais, avec avantage, que d'une force limitée à la famille.

Si l'on joint à ces faits patents le fait, non moins bien constaté, que le ménage rural (qui cultive par lui-même son bien et qui a la fierté de ne pas vouloir que ses enfants cultivent le bien d'autrui) ne veut avoir et n'a, en effet, que deux enfants, en moyenne, de peur de trop diviser sa petite propriété, il sera facile de comprendre la situation tendue et pour ainsi dire impossible qui existe entre la grande propriété et le travail rural. La grande propriété ne veut pas de familles rurales chez elle, et la petite propriété ne veut ni lui préparer ni lui prêter des ouvriers; or il n'y a plus aux champs que grands et petits propriétaires; le prolétariat rural n'y a donc pas d'asile et ne peut y exister.

Jamais la production rurale n'a été plus grande et plus belle, en toutes choses des champs, qu'elle ne l'est aujourd'hui; mais les efforts sont portés à leur taux le plus extrême, et jamais les grands et les petits propriétaires n'ont été plus près de la fatigue et de l'épuisement. Le département du Loiret montre cette vérité d'une façon plus claire

encore que la Lorraine, le Languedoc, et que toutes les provinces où le travail rural est à la journée et à prix fait.

Il n'y a pourtant là qu'une erreur d'exploitation par la grande propriété, qui n'offre ni attrait, ni asile, ni avenir suffisants au prolétaire rural; elle croit pouvoir s'en passer, elle croit remplacer l'homme par les machines. Que Dieu la bénisse! qu'il ait pitié d'elle! car elle se ruine et ruine le pays. Est-ce que ses machines consommeront ses produits? Est-ce que cent machines achèteront ses terres à 1 p. o/o comme le feraient cent familles établies sur sa surface? Est-ce que le chiffre de la population, sur tout espace donné, ne fait pas toute la valeur foncière et mobilière de cet espace? Est-ce que l'homme n'est pas le double facteur de la production et de la consommation? Est-ce que la famille humaine n'est pas le producteur et le consommateur sur place par excellence, indispensable à la prospérité stable et continue de la propriété? Est-ce que, dans toutes les éventualités et dans toutes les catastrophes, ce n'est pas la population d'un lieu qui en fait et en conserve la valeur? Colonisez, moyens propriétaires; colonisez, grands propriétaires; colonisez, gouvernements; rompez avec toutes les entraves à la colonisation, et en suivant ainsi les lois de la nature autant que celles de la raison, vous donnerez à votre force et à votre richesse une puissance inouïe quand chaque hectare cultivable sur la terre comptera au moins un individu pour l'exploiter. Au delà, vous peuplerez le monde de votre trop-plein, et votre grandeur y sera proportionnée au nombre des enfants que vous lui aurez donnés; la première nation entre toutes sera celle qui aura contribué le plus à peupler la terre. A l'encontre des théories de Malthus, il faudrait primer les ménages féconds, il faut

drait les entourer du respect et de l'intérêt de tous, de façon que chacun fût jaloux et heureux, au lieu d'être honteux et embarrassé, d'avoir une nombreuse famille.

L'arrondissement d'Orléans possède aussi la tête d'osier pour base de sa viticulture; mais il n'a ni la taille ni la conduite de Gien, de Montargis, ni du centre du Gâtinais; d'abord toutes ses souches sont munies, non-seulement d'un grand échelas de un mètre cinquante centimètres, mais encore de deux, de trois, et parfois une seule souche possède jusqu'à dix échelas pour le service d'autant de bras; c'est le troisième mode de culture du Loiret, le plus curieux et le plus important des trois.

On distingue dans l'Orléanais trois principaux genres de taille et de conduite de la vigne, chaque genre ayant ou admettant de nombreuses variétés; le plus répandu de ces trois genres s'observe sur la rive gauche de la Loire, le second sur la rive droite; quant au troisième, il est concentré dans une petite circonscription dont Olivet est le centre, et ne s'applique guère qu'à un cépage spécial qu'on appelle le *gascon*.

Pour bien expliquer ces diverses tailles, je dois dire d'abord que les ceps sont plantés partout en lignes, à quatre-vingts centimètres les uns des autres, les ceps à la même distance dans le rang, mais généralement en quinconce.

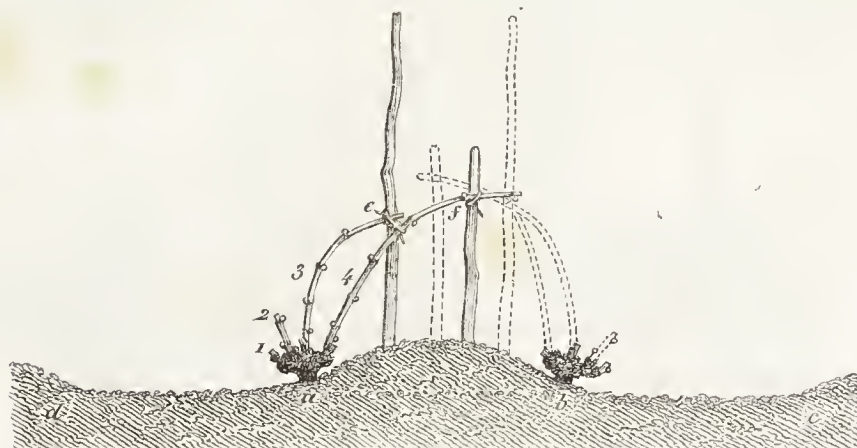
L'intervalle qui sépare les deux rangs de ceps plantés dans un même fossé s'appelle la *pouée*. La pouée est relevée en billon plus ou moins élevé, plus ou moins bombé, suivant l'époque de la culture où on le considère : *ab*, figure 137.

L'espace qui sépare deux pouées est de même largeur

que chacune d'elles : *bc*, même figure; c'est le sentier, l'ornière, d'où vient le nom d'*orne* qu'on lui donne ici; l'orne est toujours en contre-bas des pouées.

Sur la tête d'osier, dressée à peu près comme dans le Gâtinais, est un petit cot, à un œil, 1 (fig. 137); un second

Fig. 137.



cot, à deux yeux, appelé *pousse*, 2; un *taquet* ou *demi-viette*, à cinq ou six yeux et de vingt-cinq ou trente centimètres de longueur, 3; et enfin une *viette* ou long bois de soixante à quatre-vingts centimètres de longueur, 4, toujours même figure.

La *viette* et la *demi-viette* sont souvent attachées ensemble au grand échelas (charnier), en *e*, et la *viette* est en outre attachée à un petit échelas (charniot) vers son extrémité *f*, planté sur la pouée. La figure 137 montre en outre la souche opposée, figurée au pointillé à quarante centimètres plus loin, en quinconce.

Tel est le point de départ et la base générale de toutes les tailles à *viettes*; mais souvent il y a deux *viettes* sur un même cep, parfois trois; souvent aussi la *viette* nouvelle est reprise sur le cours de la *viette* ancienne, et dans ce cas, si fréquent qu'il est presque ordinaire, le cep s'allonge in-

définiment et se charge de nombreux et vieux bois, soutenus par autant d'échalas.

La figure 138 donne une idée exacte de ce que peut devenir et de ce que devient la taille si simple de la figure

Fig. 138.



137. Pour la faire comprendre, j'ai supposé les souches *a* et *a' ff' f''* coupées; la souche *B* se développe sur l'ados de la pouée, en la suivant dans sa longueur dont j'ai figuré la coupe perspective en *cde*. Beaucoup de souches, ai-je dit, presque toutes dans les vieilles vignes, arrivent au développement de cette figure et à un développement beaucoup plus compliqué et plus étendu; alors les pouées sont encombrées de bois, de feuilles, de raisins et d'échalas.

Pour atteindre le dressement de la vigne en tête de saule, on plante en ligne en quinconce en ouvrant la pouée au cordeau, tantôt d'un fer, tantôt d'un demi-fer de bêche, et l'on pratique au fond de cette tranchée deux rigoles qui reçoivent le plant crossette, chapon ou enraciné, coudé au fond, comme je l'ai dit pour le Gâtinais. Beaucoup de

viticulteurs ne taillent pas la première année; la seconde et la troisième, on taille très-court, à un œil pour former la tête; ce n'est qu'à la quatrième année qu'on commence à laisser une ou deux pousses à deux yeux et une demi-viette. La demi-viette, à quatre ou cinq yeux, n'est souvent mise qu'à la cinquième année (fig. 139); à la cinquième ou sixième

Fig. 139.



Fig. 140.



année, suivant la force, on donne la demi-viette et la viette (fig. 140), et à la septième ou huitième année, on met le

Fig. 141.

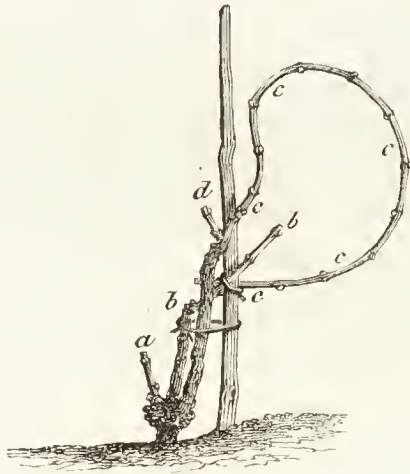


pousse, la demi-viette et la viette : *a* (fig. 141) est le pousse, *b* la demi-viette, *c c c* la viette. Après un certain temps, le

pousse, la demi-viette et la viette sont surmontés chacun d'une viette, et finissent par engendrer les souches de la figure 148.

Les tailles et conduites que je viens d'indiquer sont les plus répandues à la Chapelle, à Chaingy, à Meung et à Beaugency, rive droite de la Loire, au sud; mais à l'est, sur la rive gauche, à Sandillon et Jargeau, et au côté opposé de la Loire, à Saint-Denis et à Châteauneuf, le dressement de la vigne, restant le même en principe et jusqu'à quatre à cinq ans, devient ensuite plus rationnel et plus fertile.

Fig. 142.

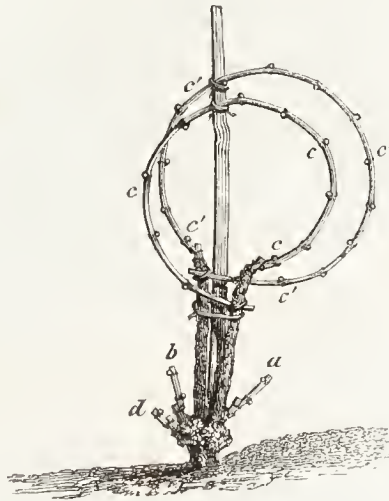


Chaque souche porte aussi un pousse *a* (fig. 142), un taquet ou demi-viette *b* et une viette *ccc*; mais cette viette est d'abord recourbée en cercle ou en anneau et, de plus, elle porte à son pied un courson de retour *d*. Il suit de cette excellente pratique que la viette, le taquet et les pampres du pousse, peuvent être attachés et sont attachés à un seul et même échelas, et que la viette *ccc* peut toujours être ramenée à l'échelas, pour son point de départ et d'attache, si elle est reprise sur le courson *d*; toutefois les vigneronns la reprennent tant qu'ils peuvent sur le plus beau sarment de la

viette de l'année précédente, comme étant plus fructifère que le sarment du courson de retour, du taquet et du pousse.

J'ai vu, à Jargeau et à Châteauneuf, des souches portant, sur un seul échalas, une et deux viettes en anneaux, sans courson de retour à leur base; mais, dans ce cas, il y a toujours un taquet, un pousse et un pousseau sur la tête de la souche pour le remplacement. La figure 143 représente

Fig. 143.



une souche à deux viettes en anneau $cccc$, $c'c'c'c'$, ayant deux pousses ab et un pousseau d .

Toutes les tailles qui précèdent, avec des variantes infinies, s'appliquent à l'auvernat franc (pineau noir de Bourgogne), qui était autrefois l'honneur de l'Orléanais et qui n'existe plus; à l'auvernat gris ou meunier, qui domine absolument les cépages noirs de l'Orléanais; au meslier blanc, qui est le plus répandu des cépages blancs; au melon ou gamay blanc et au gouais qui, à Châteauneuf seulement, se joint aux autres cépages; mais un dressement spécial et une taille à coursons et à plusieurs bras, sans l'intermédiaire de la tête d'osier, sont réservés à la taille du gamay et à celle du gascon (fig. 144).

C'est le troisième genre de conduite que j'ai indiqué; on le trouve à Jargeau et presque partout où le gamay et le gascon sont cultivés, mais c'est particulièrement à Olivet, où le gascon est cultivé en grand, que j'ai eu occasion de l'étudier.

Le gascon n'est autre chose que la mondeuse, le tresseau ou vérot, connu sous vingt autres noms dans dix départements; il est tardif à la végétation et à la première production (sixième année); ses feuilles et ses bourgeons sont d'un vert blond; ses grappes sont allongées, à grains ronds et clairs (à moins qu'on n'ait pincé l'extrémité de la grappe à la fleur), d'un noir bleu foncé, désagréable à manger et d'une maturité très-tardive; il donne un très-bon vin à parfaite maturité, très-âpre, mais très-solide et très-tonique comme boisson, quand il arrive à une maturité incomplète, ce qui lui arrive souvent.

La conduite de ce cépage devient ici très-bizarre avec le temps, quoiqu'au début elle soit, comme celle du gamay, d'une grande simplicité.

A Olivet, on défonce la pouée à deux fers de bêche et on plante sur le troisième fer. On plante la crossette ainsi à la profondeur de quarante à cinquante centimètres; on rogne le haut du sarment qu'on appelle *mouchure*; la mouchure se plante à côté de la crossette, moins profondément, et souvent c'est elle qui pousse le mieux. La distance des plants était autrefois de quatre-vingts centimètres, aujourd'hui elle est d'un mètre, avec sentier tous les trois rangs. Pour dire le vrai, les vignes d'Olivet, comme beaucoup d'autres des environs d'Orléans, sont remplies d'arbres fruitiers, d'asperges et de haricots, en sorte que la régularité des lignes et de l'exploitation de la vigne souffre beaucoup;

mais il paraît que le vigneron tire un grand parti de ces accessoires, qui deviennent le principal quand la gelée et l'oïdium, auxquels le gascon est fort tendre, font manquer la récolte des vignes.

Quoi qu'il en soit, le gascon se dresse d'abord à la deuxième ou à la troisième année sur deux bras, portant chacun un coursion à deux ou trois yeux (fig. 144); vers la quatrième année,

Fig. 144.

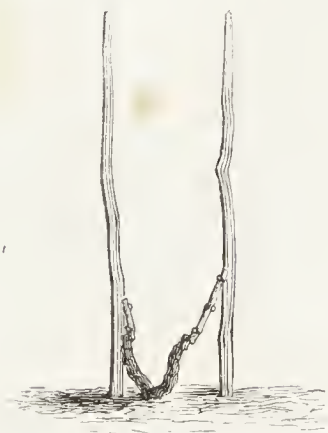


Fig. 145.



ou augmenté ses bras (fig. 145), à la cinquième ou sixième, sa taille la plus régulière est représentée par la figure 146.

Fig. 146.

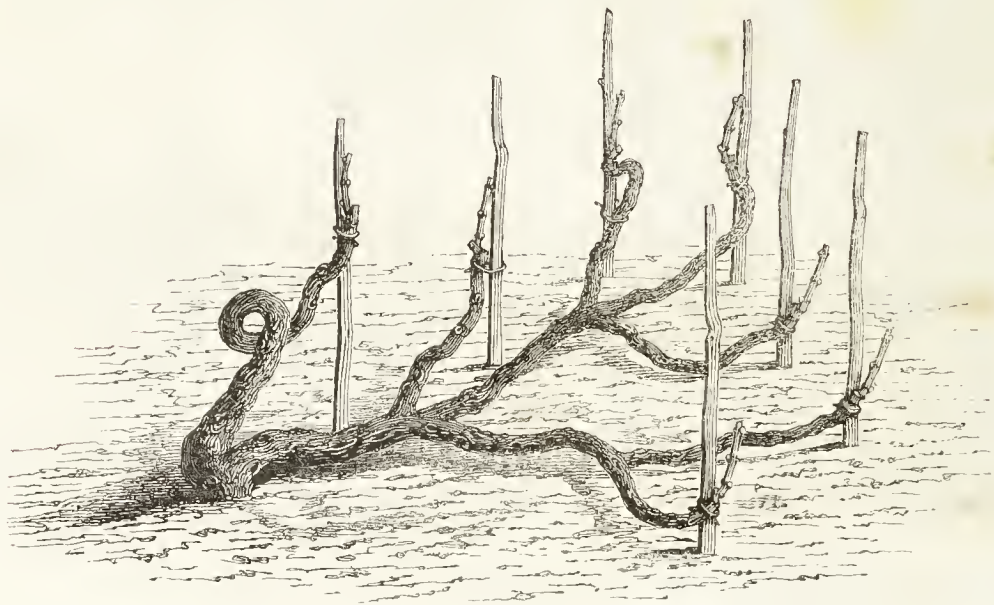


On peut voir, dans ces figures, que le renflement en tête de saule, des figures précédentes, manque absolument; en effet

le gascon et le gamay sont taillés à deux ou trois yeux aussitôt que les sarments convenables se présentent ; c'est l'abstention de taille pendant un an, ou la taille à un œil pendant la première année, puis la taille à un œil de tous les sarments jusqu'à quatre ans, qui font la tête de saule.

Enfin j'ai pris le croquis d'un cep de gascon, auquel on attribuait soixante ans d'existence, dans la vigne de M. Galinan, et je le reproduis ici (fig. 147) pour montrer ce que

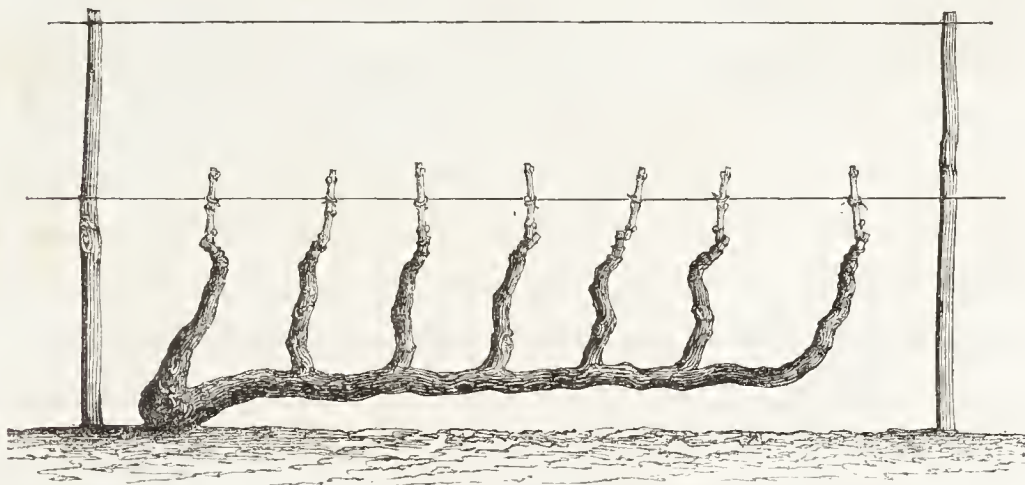
Fig. 147.



les tailles des figures 144, 145 et 146 deviennent avec le temps. J'en ai recueilli plusieurs autres dans diverses vignes, auxquels on reconnaissait plus de cent ans, un entre tous (un gamay blanc, car à Olivet et aux environs on mène d'autres cépages comme le gascon) qui occupait l'extrémité d'une pouée de deux mètres de large, et s'y prolongeait sur quatre mètres de long ; ce cep, plein de vigueur, nourrissait trente-deux portants, à deux et à trois yeux, sur dix bras bifurqués, et occupait, à lui seul, vingt-six échelas (charniers).

Il suffit de jeter un coup d'œil sur la figure 147 et d'y compter les sept échelas qui la soutiennent, pour comprendre combien M. Letrosne, à Saint-Ay, a raison de palisser ses vignes sur fil de fer. Il est évident que les sept membres partant de la souche seraient infiniment mieux rangés et soutenus, avec une économie considérable de temps et d'argent, avec des avantages énormes d'air et de soleil, de facilité de culture et d'entretien, s'ils étaient dressés en lignes et palissés sur deux fils de fer (fig. 148).

Fig. 148.



La figure 148 est de pure fantaisie de ma part; elle n'a d'autre objet que de montrer d'un coup d'œil, par le contraste entre les deux figures, combien le palissage en lignes est plus facile, plus économique et plus profitable que la culture en désordre; pour adopter la ligne et le palissage en fil de fer, le vigneron du Loiret n'a besoin que de voir, et c'est en cela que M. Letrosne, M. Séjourné de Saint-Ay, M. Pérody de la Mouche, près Meung, en donnant l'exemple de l'emploi sérieux, bien établi et bien soigné des fils de fer, rendent un véritable service à la viticulture de l'Orléanais.

Comme je l'ai dit jusqu'ici, les viticulteurs de l'Orléanais ont su reconnaître et appliquer les meilleurs principes de la viticulture.

Culture en lignes, souches de franc pied, branches à fruits et branches à bois, échalassage énergique, attache des longs bois avec l'osier, relevage et liage des pampres avec la paille, à la fleur, rognage après la formation du grain, une culture d'hiver, trois cultures d'été, fumures tous les cinq à dix ans, en fossés sur le milieu de la pouée: telles sont les pratiques traditionnelles et séculaires qui leur font honneur et signalent une grande intelligence des besoins de la vigne et une ardeur de travail tout à fait digne d'estime.

Mais ces excellentes pratiques, au lieu de se perfectionner dans le sens de l'ordre, de la simplicité, de l'économie et de l'étude des faits, dérivent singulièrement vers des partis pris et des suggestions vagues, en dehors de tout raisonnement. Ainsi, pourquoi faire la tête d'osier pour le meunier et le meslier, pourquoi la supprimer au gamay et au gascon, pourquoi planter coudé au lieu de planter droit, pourquoi pas deux viettes au lieu d'une, par souche, comme dans le Bordelais, pourquoi la viette sans courson de retour? Déjà, à Saint-Marc¹ et dans d'autres lieux, un courson de retour permet de rattacher toujours la viette à un seul et même échalas, comme à Thiaucourt; mais pourquoi les uns courbent-ils la viette en anneaux et pourquoi les autres l'attachent-ils presque droite, un peu au-dessus de l'hor-

¹ M. Gravier, propriétaire vigneron, m'a exposé les procédés de la viticulture de Saint-Marc avec une précision et une lucidité qui décèlent le véritable viticulteur et justifient pleinement la distinction qui lui a été décernée par le Comice agricole d'Orléans.

zontale, d'autres verticalement? Pourquoi n'aligne-t-on pas toutes les viettes, entre la pouée et l'orne, au lieu d'en encombrer la pouée; pourquoi n'ébourgeonne-t-on pas de bonne heure (avant le 15 mai) pour débarrasser la souche des gourmands et fortifier d'autant les vrais sarments de charpente ou à fruits; pourquoi ne pince-t-on pas régulièrement pour fixer les fruits et les faire grossir sur les longs bois; pourquoi enfin mène-t-on les membres des souches au hasard et en désordre? Tout cela faute d'étude et d'enseignement seulement, car les vigneron du Loiret sont des plus intelligents, et s'ils ont parfois quelque mauvais vouloir, comme tâcherons et journaliers, c'est parce qu'on n'a pas trouvé ni appliqué la meilleure condition possible d'association du travail à la propriété rurale, parce qu'ils n'ont aucun intérêt à la production.

Toutes ces améliorations vont se faire, je n'en doute pas, car le comice agricole présidé par M. Perrot et le comité de viticulture présidé par M. de Morogues s'occupent avec ardeur à recueillir et à répandre les meilleures études et les meilleurs enseignements.

Parmi les améliorations les plus importantes, je signale, à ces bienfaisantes institutions et à leurs généreux promoteurs, la culture des vignes à la charrue, ou plutôt aux simples houes à cheval, avec huit ou douze centimètres de guéret seulement, comme étant un des progrès les plus faciles et les plus importants à réaliser dans le Loiret. M. Letrosne est dans cette bonne voie; il sera à cet égard le bienfaisant initiateur de son pays, du pays le plus propre que j'aie jamais vu à être cultivé par les animaux de trait.

Je recommande aussi les cultures à plat, partout où le terrain est très-perméable; les cultures en billons ou pouées

et en ornes ou sentiers intermédiaires (ornes et pouées d'un mètre dix ou vingt au plus) doivent être conservées partout où l'eau peut séjourner; mais, dans ce cas, la pouée, ses talus et l'orne doivent être cultivés superficiellement et sur place; toutefois les fumures par le sillon moyen et profond de la pouée, pratique excellente, doivent être continuées.

Une meilleure pratique encore consisterait dans l'apport, tous les cinq ans et par hectare, de cent mètres cubes de terres glaiseuses dans les vignes sableuses, de terres sableuses dans les vignes glaiseuses, de terres calcaires dans les siliceuses et siliceuses dans les calcaires; mais à défaut, la même terre sur la même terre produit des effets merveilleux et durables.

J'insiste sur l'importance de l'emploi des fils de fer, et surtout sur les palissages et la direction de toutes les viettes entre la pouée et l'orne, de façon à tenir dégagée toute la longueur des pouées, en attachant les viettes d'un échalas à l'autre, entre l'orne et la pouée, pour assurer les courants d'air et l'action des rayons solaires.

J'engage à revenir à la culture des pineaux de la Bourgogne, verts et dorés de la Champagne, morillon hâtif noir, tout en conservant précieusement les meuniers et les mesliers, cépages dominants et éprouvés du pays. Le gascon lui-même a sa valeur, et je dis qu'il se prête admirablement à la taille à long bois, taille sous laquelle M. Fleury-Lacoste, président de la Société d'agriculture de la Savoie, lui fait rendre, depuis de nombreuses années, des récoltes magnifiques. Le carbenet-sauvignon pourrait être essayé avec avantage s'il mûrissait dans le Loiret; on dit qu'il mûrit bien à Bourges; mais il est là sur calcaire,

sol plus chaud que le sol siliceux et argileux. Les riesling et les traminer de la Bavière rhénane seraient aussi très-bons à propager dans le Loiret, ils sont d'une rare fertilité et donnent des vins délicats.

Enfin j'invite tous les propriétaires à prendre la direction de leurs vignes, en donnant aux pères de famille ou aux époux tâcherons un dixième de la récolte en sus du prix de tâche, ou du moins une fraction, calculée sur leur concours et sur la production moyenne, telle qu'elle puisse doubler la rémunération de ce concours, dans les bonnes années.

Sous le patronage spécial de M. Perrot, conseiller honoraire, président du comice agricole d'Orléans, et avec son concours énergique et son assistance constante ainsi qu'avec le même appui de M. de Morogues, président du comité de viticulture, accompagné de plusieurs membres du comice et du comité, j'ai visité d'abord la rive droite de la Loire au sud d'Orléans, la Chapelle, Changy, Meung et Beaugency. Dans cette première excursion, nous avons constaté qu'aux environs d'Orléans surtout il y avait beaucoup d'arbres fruitiers dans les vignes et que les vignes étaient entremêlées d'un grand nombre de champs de toutes cultures; que les vigneronns unissaient la culture des céréales, des racines, des luzernes, à celle des légumes et des fruits; qu'ils nourrissaient vaches, cochons, volailles, etc. et que, grâce à la puissance du travail des bras et de la tête du vigneron, inspiré et stimulé par l'intérêt direct, ils étaient non-seulement à l'abri de toutes les catastrophes agricoles, mais qu'ils assuraient ainsi leur richesse et leur bonheur; que ces cultures interposées étaient d'autant plus utiles, que les vignes ne durant en moyenne que vingt-cinq

ans et étant usées quelquefois même à quinze ans, on occupait ainsi, pendant un laps de cinq à huit ans, les terres d'où la vigne était arrachée, avant de la replanter.

Dans ces différents vignobles de la rive droite, domine partout le gros auvernat gris avec les viettes attachées horizontalement ou un peu au-dessus de l'horizontale, au milieu de la pouée; presque partout les viettes nouvelles sont reprises sur les viettes précédentes, et les tailles et conduites des vignes selon les figures 137 et 138 y sont les plus admises. Autrefois le pineau de Bourgogne était le cépage principal de Beaugency, pays auquel il a mérité une belle réputation : espérons qu'il y reprendra bientôt sa place.

Les vignes sont entreprises à la façon, au prix de 150 à 200 francs l'hectare.

Les vendanges sont généralement faites un peu trop tôt; on foule avant de mettre en cuve; on cuve de six à huit jours, en cuve ouverte et à marcs flottants; mais on renforce les marcs pendant les trois ou quatre derniers jours. A Baule, on ne cuve que quarante heures, les vins seraient *forcés* si l'on cuvait plus longtemps. On tire, pour la plus grande part, les vins en vaisseaux neufs et on mêle les vins de presse avec les vins de goutte.

Les vignes de Saint-Jean-de-Braye, de la Chapelle, de Chaingy, de Saint-Ay, de Meung et de Beaugency, sur la rive gauche de la Loire, fournissent des vins d'une belle couleur, d'un goût agréable, et qui se conservent bien; ils sont généralement peu alcooliques, mais ils sont très-sains et très-alimentaires. Sandillon, Saint-Denis-en-Val donnent des vins aussi bons que les précédents, quelquefois plus alcooliques; les modes de cuvaison sont à peu de

chose près les mêmes à Saint-Jean, à Saint-Denis-d'Orléans, à Sandillon, Darvoy, Jargeau, Saint-Denis-Jargeau et Châteauneuf.

Le comice agricole a obtenu de la municipalité de la ville d'Orléans la libre disposition de deux beaux carrés de son jardin des plantes, pour y établir l'étude des cépages présumés les plus propres à faire progresser la viticulture du département et pour y mettre à l'essai, dans des proportions qui permettent d'apprécier les produits par leur vin, les différents procédés de plantation, de taille et de conduite de la vigne, surtout les procédés constatés bons par une tradition séculaire; par exemple ceux de l'Alsace, des côtes du Rhône, du Médoc, de la Lorraine, du Beaujolais, etc. etc. C'est là une institution digne de l'activité et de la haute intelligence de M. Perrot, de M. de Morogues, de M. Bobée, qui rendra les plus grands services au département du Loiret, et qui mérite tout l'intérêt et tous les encouragements du ministère de l'agriculture.

Nous avons terminé les études du département par une conférence à laquelle ont assisté les agriculteurs et les viticulteurs les plus intéressés et les plus dévoués à la question viticole, question qui est une des plus importantes de l'agriculture de l'Orléanais, non pas d'hier, mais depuis des siècles. Après la conférence, MM. les membres de la Commission viticole et du bureau du Comice se sont réunis dans un dîner où j'ai encore recueilli les plus précieux enseignements.

J'adresse ici mes sincères remerciements à M. Perrot, à M. de Morogues, à M. Bobée, vice-président du Comice agricole, et à tous les membres du Comité de viticulture, dont le concours et les lumières personnelles m'ont mis

à même de comprendre toutes les nuances des pratiques anciennes et compliquées de la curieuse viticulture de l'Orléanais, et les principaux points de vue économiques de sa situation agricole.

Mais je ne quitterai point le département du Loiret sans exprimer ma reconnaissance à son digne préfet, M. Dureau, qui, en me remettant en de si bonnes mains, m'a lui-même donné les encouragements les plus efficaces et exprimé les idées les plus élevées et les plus vraies sur le rôle social de l'agriculture en général, et sur celui de la viticulture en particulier ¹.

¹ Depuis ma visite dans le Loiret, en octobre 1864, j'ai reçu du Comice agricole d'Orléans les marques d'une bienveillance à la hauteur de laquelle je n'ai jamais eu la présomption de me croire. Le Comice agricole avait fait sténographier ma conférence; il l'a publiée à 6000 exemplaires, répandue dans tout le département et envoyée, je crois, à toutes les sociétés et comices agricoles.

Dans sa séance du 20 mai 1865, son conseil administratif m'a décerné le prix Fréberville, destiné à celui qui, dans l'année, a donné les notions les plus utiles aux agriculteurs.

Enfin, dans sa session de 1865, le conseil général du Loiret a émis le vœu, sur la proposition de M. le préfet, que je fusse autorisé, par M. le ministre de l'agriculture, à visiter une seconde fois le département, autorisation qui m'a été accordée par lettre de Son Excellence en date du 20 octobre 1865.

J'ai accepté cette nouvelle mission autant par reconnaissance que par devoir, et je me proposais de la remplir avec zèle, au mois de février 1866, lorsqu'une grave et longue maladie, dont je subis encore les dernières entraves aujourd'hui 25 mai 1866, est venue, par force majeure, mettre à néant mes engagements les plus chers et les plus sacrés et retarder la publication de mes rapports.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES.



Dans les huit départements que je viens d'étudier, la vigne occupe deux cent-sept mille hectares environ, sur une superficie totale de cinq millions six cent vingt-huit mille hectares, c'est-à-dire qu'elle constitue la vingt-septième partie de cette surface.

Son produit brut y est de 177 millions de francs, sur le produit brut total des territoires réunis, qui est de 710 millions et dont il constitue par conséquent le quart.

Ce produit fournit le budget normal de cent soixante-dix-sept mille familles moyennes, de quatre individus, ou de sept cent huit mille âmes; beaucoup plus du cinquième, tout près du quart, de la population totale, qui est de trois millions trente-huit mille habitants, pour les huit départements.

Tel est le bilan de la viticulture dans ces huit départements, qui ne comptent pas plus de vignes, ensemble, que les deux seuls départements de la Charente; telle est la puissance providentielle de cette culture qui, si elle était grossie de toutes les fournitures et industries accessoires, de tous ses frais de manutention, de transport et

de commerce, de tous ses subsides aux villes et à l'Etat, se trouverait fournir le budget d'un tiers de la population française.

Telle est la culture qui, jusqu'en ces derniers temps, n'avait aucune part dans les institutions, les études, les enseignements et les encouragements officiels, et qui n'y est point encore admise. Cela tient sans doute à ce que les questions relatives à la viticulture française ont été tellement négligées par les viticulteurs et tellement obscurcies par leurs adversaires, qu'elles n'ont point été comprises par les gouvernements antérieurs. Aujourd'hui, si l'on peut dire qu'elles n'ont rien acquis encore dans l'ordre des institutions positives, on ne saurait nier du moins que le Gouvernement y porte, depuis quelques années, une attention sérieuse et un véritable intérêt.

Dans les huit derniers départements que je viens de parcourir, toutes ces questions se sont offertes. Partout où la vigne est à moitié fruits, elle est le gage de la prospérité du métayage; partout où elle entre pour une proportion d'un quart dans le fermage, elle double le loyer de toutes les terres de la ferme; partout où elle s'établit au milieu des terres délaissées et d'une valeur minime, elle triple, elle sextuple la valeur foncière des terres où l'expérience montre sa réussite.

Voilà des faits positifs et incontestables, établis ici dans le centre nord comme dans le centre sud, dans le sud-ouest comme dans le sud-est, comme dans l'est et le nord-est. Pourquoi ne pas suivre ces indications providentielles? pourquoi ne pas les étudier? pourquoi ne pas les enseigner?

Doit-on s'arrêter aux craintes de voir la vigne s'étendre

au delà des besoins, et devenir une cause de ruine pour ses propriétaires et ses planteurs? Mais ces craintes, on ne les éprouve pas relativement aux céréales! et pourtant l'expérience montre, tous les jours, que leur extension peut devenir une cause de gêne ou de ruine. C'est l'affaire des intérêts privés, éclairés par un enseignement égal de toutes les grandes branches de notre agriculture, de choisir et d'équilibrer leurs produits selon les besoins. Une simple comparaison, d'ailleurs, entre la production du pain et celle du vin, suffira pour dissiper toutes les craintes relatives à l'extension des vignes.

Une famille moyenne de quatre individus est largement pourvue de pain par quinze hectolitres de froment, seigle, orge ou maïs dans son année; trois quarts d'hectare, d'une bonne production de vingt hectolitres à l'hectare, lui suffiront pour réaliser ce produit essentiel; donc, pour les neuf millions cinq cent mille familles formant la population totale de la France, la culture de sept millions cent vingt-cinq mille hectares de céréales à pain suffirait largement; or, ces cultures (froment, méteil, seigle, orge et maïs, servant de pain seulement) occupent, chaque année, environ dix millions d'hectares.

Maintenant, je dis, comme hygiéniste et comme ayant étudié l'importance alimentaire relative du vin, que toute famille moyenne de quatre individus, pour jouir de la plénitude de ses facultés de corps et d'esprit et pour se maintenir dans une force et une activité suffisantes, doit consommer au moins douze hectolitres et demi de vin par an; d'où cette conséquence, qu'à vingt-cinq hectolitres de récolte moyenne par hectare de vigne, il faudrait un demi-hectare de vigne, par famille moyenne, pour assurer

sa consommation; c'est-à-dire que, pour pourvoir à la simple consommation du vin alimentaire des repas, dans la France seulement, il faudrait compter environ quatre millions sept cent mille hectares de vignes, environ deux millions cinq cent mille hectares de plus qu'il n'en existe en France. Ainsi, aujourd'hui, les cultures à pain occupent deux millions huit cent soixante-quinze mille hectares de plus qu'il n'en faudrait sur notre sol, et les vignes y occupent deux millions cinq cent mille hectares de moins qu'il ne serait nécessaire pour la seule bonne consommation intérieure.

De ce fait il résulte ce singulier renversement des intérêts de l'agriculture française, que les grains, les pommes de terre, les topinambours, les betteraves, surexcités dans leur production relative non étudiée, non équilibrée, par des enseignements, des encouragements et des allègements qui leur sont prodigués, vont se transformer en bières et en esprits du nord, qui non-seulement combleront le déficit des vins et des esprits des vignes existant actuellement, mais qui, si cela continue, envahiront encore leurs profits et en réduiront la surface; à moins toutefois que le grand remède, la justice et l'égalité devant les enseignements, les encouragements et les charges pour tous les grands produits agricoles de la France, ne soit promptement et rigoureusement appliqué.

Cette restitution à la vigne des forces vives qui lui permettent de se défendre en toute liberté, en toute égalité et en toute loyauté, est d'autant plus urgente qu'il y va de la santé, de la vigueur, de l'activité et de la valeur de la nation française, type de l'intelligence, du génie et du courage humains, tête de la civilisation la plus avancée de l'uni-

vers; et j'affirme que c'est à l'usage populaire des vins de ses vignes, usage plus général qu'en aucun autre pays, que la France doit sa supériorité de corps, d'esprit et de cœur à la fois.

Elle perd et elle perdra de plus en plus ce précieux privilège, à mesure que les vins de la vigne deviendront des vins de grain. Les vins de grain descendront d'un degré l'élevation de l'homme; les vins de racines et de tubercules la descendront de deux degrés; les vins de bois et de bitume qui viendront à leur tour, à n'en pas douter sur la pente où nous glissons, descendront l'homme infiniment au-dessous de la brute.

Je voudrais qu'on pût faire cette expérience, (je ne vois pas pourquoi elle ne serait pas tentée), je voudrais qu'on prît cent individus, ayant les mêmes occupations, et qu'on les nourrit avec les mêmes aliments solides, pain, viande, légumes et fruits, en leur donnant pour boisson des repas, pendant un an, un vin naturel et moyen, pendant un an une bonne bière moyenne, et pendant un an un vin de tubercules et de racines, dans la même quantité et au même degré; alors la lumière serait faite, car le vin naturel alimentaire accuserait une telle supériorité de corps, d'esprit et de cœur, au travail et dans les relations, chez les mêmes individus, que son usage serait désormais consacré comme une nécessité de la vie sociale forte, active, intelligente et cordiale.

Non-seulement on constaterait ces énormes différences dans l'influence hygiénique, intellectuelle et morale des diverses boissons, mais on constaterait encore une dégradation presque égale, à mesure que les principes alcooliques de ces mêmes boissons auraient été plus rapprochés

des principes fixes minéraux, par les préparations chimiques.

Ainsi, dans ma conviction, le vin naturel provenant du simple moût fermenté du raisin sera tout à fait alimentaire et bienfaisant; le vin fait avec de l'eau-de-vie, distillée à cinquante degrés et étendue d'eau au même degré que le vin provenant du moût seul, sera malfaisant, et le vin provenant de l'esprit absolu, dilué au même degré, altérera profondément l'organisation de ceux qui en feront un usage prolongé pendant quelques mois et même pendant quelques semaines seulement.

Voilà des indications que j'affirme être fondées, au nom de l'hygiène et de la physiologie humaines; toutes les données, toutes les études, toutes les observations médicales les rendent certaines; et je dis que dans la grande famille qu'on appelle une nation civilisée, qui a ses lois protectrices des personnes, gardiennes de la santé physique et morale des faibles contre les forts, des probes contre les voleurs, des timides contre les audacieux, des bons contre les méchants, il n'est pas permis, il ne peut être permis, par personne ni à personne, de laisser trancher ces questions menaçantes et terribles pour réaliser de l'argent à tout prix, même aux dépens de la moralité, de la santé et de la vie de ses semblables.

Dans le doute, il ne peut appartenir au spéculateur de substances alimentaires de décider seul, en faveur de son gain, contre la santé publique; la présomption est contre le fabricant d'une substance qu'il prétend être alimentaire; c'est à lui de faire la preuve, et, jusqu'à ce que cette preuve soit faite et admise par les comités d'hygiène et de salubrité publiques, par les académies des sciences et de mé-

decine, en un mot, par un tribunal compétent constitué, il doit lui être interdit de vendre sa composition : cette interdiction doit être beaucoup plus énergique et sanctionnée par une pénalité plus sévère que s'il s'agissait d'or, d'argent ou de billets falsifiés. Ces falsifications ne constituent qu'un attentat à la propriété, tandis que la fausse denrée alimentaire, vendue, est un attentat à la personne. La loi contre les remèdes secrets a mille fois moins de raisons d'être qu'une loi contre les aliments fabriqués et non sanctionnés par une reconnaissance et une acceptation publiques et authentiques.

Quoi qu'il en soit, il est certain que ce qui est ressorti le plus nettement pour moi, dans les huit départements que je viens de parcourir, après le rôle capital de la viticulture dans leur agriculture, c'est que, comme pour toutes les excellentes choses, la falsification, l'imitation des produits de la vigne, leur envahissement et leur ruine par les imitateurs et les falsificateurs, sont l'objet de toutes les convoitises et de tous les efforts de parasites qui n'ont aucune profession utile et ne veulent se livrer à aucun travail producteur. Non-seulement ces parasites détruisent la vraie et simple production du vin, en l'additionnant d'eau, d'alcool, de couleurs et de bouquets, mais ils font plus de mal encore en dépravant le goût et en frappant de suspicion et de discrédit ce qui est bon, ce qui est pur; ils sont ainsi les ennemis de la consommation et de la production, mais surtout les plus dangereux ennemis du commerce loyal.

Ce commerce loyal qui achète, qui transporte, qui place les vins en les soignant, en les entretenant, en les soutenant dans de raisonnables et salutaires limites, est un des

agents les plus utiles, les plus indispensables et les plus honorables de la production et de la consommation; mais la juste mesure, indiquée par le bon sens et la conscience, dans laquelle il s'est toujours renfermé, se trouve elle-même mise en question par les excès et les hardiesses des fraudeurs, qui détruisent toute confiance et toute croyance à la bonne foi des producteurs et des commerçants. Cette négation de toute loyauté est même un de leurs plus puissants moyens de succès; aussi n'existe-t-il plus d'autre remède contre cette double peste de la fraude et de la calomnie que dans la lumière faite par les études et les enseignements publics sur la question des vins comme sur celle du pain et de la viande, et dans les encouragements à suivre les bonnes voies de leur production, de leur commerce et même de leur consommation.

Le sujet en vaut la peine, il y va de la prospérité de l'agriculture, de l'accroissement de la population, de la richesse et de la puissance de la France.

Mais je dois revenir à la question technique. Il me serait bien difficile d'établir, entre les huit départements du Cher, de l'Allier, de la Nièvre, de Saône-et-Loire, de la Côte-d'Or, de l'Yonne, de l'Aube et du Loiret, les similitudes et les contrastes frappants que j'ai pu constater entre les procédés de la Lorraine, de la Franche-Comté et de l'Alsace, car ces similitudes et ces contrastes sont peu tranchés.

Relativement à la taille sèche, qui est une des pratiques les plus importantes de la viticulture, on trouve les longs bois et les courts bois usités dans les diverses parties d'un même département : les longs bois sont appliqués le plus souvent aux cépages blancs et aux pineaux noirs, ainsi

qu'aux meuniers et aux cots rouges; les courts bois sont appliqués aux gamays, au troyen, au gascon (vérot, tresseau ou mondeuse, etc.); mais souvent aussi, et sans aucune raison que j'aie pu saisir, les mêmes raisins blancs et les mêmes raisins noirs sont taillés très-courts.

La différence la plus marquée que j'aie trouvée, dans ce sens, est entre le département de Saône-et-Loire et celui de la Côte-d'Or. Dans le premier, tous les pineaux blancs (chardenets) et tous les pineaux noirs (noiriens) sont conduits à une ou deux branches à fruits, soit courbées en trajectoire variable, soit repliées en couronne ou en raquette, avec courson de retour; dans le second, au contraire, dans la côte d'Or proprement dite, tous les pineaux noirs et blancs sont conduits à un seul courson, à deux ou trois yeux par cep.

La taille en tête d'osier, et à très-courts bois, domine dans le Gâtinais; mais la même taille en tête d'osier, avec un ou plusieurs très-longs bois, domine dans l'Orléanais. Pourquoi cette différence dans le même département? Rien, dans le terrain ni le climat, ne pourrait l'expliquer; la coutume seule peut être invoquée en faveur de chaque pratique, ce qui veut dire le défaut d'étude, de comparaison et de principes.

Une singulière conduite de la vigne, que j'appellerais vigne à la traîne, consiste dans trois, quatre et cinq membres traînés plus ou moins loin du même tronc d'origine. On l'observe, sur les pineaux, dans la côte chalonnoise et dans les vignes fines de Semur et de Montbart; on l'observe aussi à Auxerre, à Tonnerre, à Chablis, à Bar-sur-Aube, à Gien, comme dans l'Orléanais; tantôt ces membres sont terminés par des longs bois fixés à un échalas, tantôt ils

sont terminés par de courts bois et attachés sous une perche, comme à Semur, ou bien à des échaldas, comme dans le Loiret.

Dans les huit départements, le mode de plantation n'offre rien de spécial : excepté dans la partie beaujolaise du Mâconnais, nulle part on ne défonce profondément le sol avant de planter. On plante généralement en fossés ou en petites fosses isolées, en plant, avec ou sans racines, toujours coudé et traînant plus ou moins au fond du trou.

Dans une partie du Cher, de l'Allier, dans toute la Nièvre, dans une partie de Saône-et-Loire, dans l'arrondissement de Semur, dans presque toute l'Yonne, dans une partie très-restreinte de l'Aube et dans tout le Loiret, la ligne de vigne est bien établie et bien respectée, que le provignage soit ou ne soit pas pratiqué. Dans tout l'arrondissement de Beaune et dans celui de Dijon, dans tout l'arrondissement de Bar-sur-Seine, la vigne est en foule et sans le moindre respect de la ligne.

La vigne est maintenue de franc pied dans une partie du Mâconnais et de la côte châlonnaise; mais, dans l'arrondissement de Châlon, on provigne énergiquement, comme dans toute la Côte-d'Or, dans une grande partie de l'Yonne, dans presque toute l'Aube, dans l'Allier et à Gien. Dans le Gâtinais et dans le Loiret, la vigne est maintenue de franc pied; elle est assolée de vingt à cinquante ans et replantée après un intervalle de quatre à quinze ans; souvent même les vignes provignées, comme à Gien, ou les vignes en gamay de la Côte-d'Or et des autres départements, sont également assolées dans une même période de durée et de repos.

Dans Saône-et-Loire et dans le Gâtinais, les vignes ne

reçoivent d'échalas que dans leurs premières années; partout ailleurs elles sont échalassées, et parfois, comme à Semur, munies de traverses en perches attachées aux échalas.

Mais, je le répète, il faut se reporter aux études spéciales à chaque département de cette série, pour se faire une idée de la diversité des cultures et des pratiques; c'est ainsi que les ébourgeonnages et les rognages sont pratiqués avec des nuances infinies; les relevages et les liages sont exécutés partout au contraire avec soin.

L'immense majorité des cuvaisons est faite à cuve ouverte et à marc flottant; dans les pays à vins fins de pineaux noirs, ou de fins gamays du Mâconnais, et partout où l'on fait des vins délicats, les cuvaisons des vins rouges sont comprises entre deux et huit jours. Les vins sont tirés en vaisseaux neufs, et les jus du pressoir sont mêlés avec les jus de la cuve; mais partout où l'on fait des vins communs, les cuvaisons sont prolongées de douze à trente jours et les vins du pressoir sont mis à part.

Sauf ces deux nuances bien prononcées, les vendanges, les foulages, les pressurages et les soins donnés aux vins ne diffèrent que par des nuances exposées à chaque département.

Un fait très-remarquable, c'est que dans les vignes fines de la Côte-d'Or, à Beaune, à Dijon, à Semur, dans l'Yonne, à Auxerre, à Tonnerre, à Avallon, à Joigny, dans l'Aube, aux Riceys, à Bar-sur-Aube, toutes les vignes les plus renommées, et pour ainsi dire éternisées par le provignage et la taille courte jusqu'à notre époque, sont, pour ainsi dire, dans un état de décadence et de détresse relatives, au point d'inquiéter leurs propriétaires, tandis que toutes

les vignes à assolement, comme à Chablis, mais surtout les vignes communes et occupant des terrains neufs, sont dans un état de prospérité luxuriante et font l'orgueil et la fortune de leurs propriétaires, presque tous vigneron.

Enfin, partout où la vigne est à métayage, comme dans l'Allier et le Mâconnais, la main-d'œuvre est facile et les rapports de la propriété au travail des plus agréables et des meilleurs; partout où la vigne est cultivée à journée et à prix fait, le vigneron et le propriétaire sont dans une position respective presque toujours fâcheuse et mauvaise pour le propriétaire et pour le vigneron.

Je ne m'étendrai pas davantage aujourd'hui sur ces généralités, qui demanderaient beaucoup plus de développements; mais ces développements trouveront leur place dans mes rapports généraux ultérieurs, surtout quand j'aurai terminé l'étude de tous les principaux vignobles de France, ce qui, j'espère, aura lieu à la fin de l'année 1866. J'aurai alors sous les yeux toutes les bases d'un travail de révision et de fusion, qui sera d'autant plus solidement fondé qu'il embrassera tous les éléments de la grande question de la viticulture française.

Plus j'avance dans la tâche que vous m'avez confiée, Monsieur le Ministre, plus elle me devient difficile à remplir comme le mérite un pareil sujet : il semble que le temps et les facultés diminuent à mesure que les faits observés se multiplient et que les conséquences à en déduire s'agrandissent. Aussi ai-je besoin de toute l'indulgence de Votre Excellence, et je la réclame spécialement

pour ce rapport rédigé péniblement et en retard sous les impressions d'une trop longue maladie.

J'ai l'honneur d'être avec respect,

Monsieur le Ministre,

De Votre Excellence,

Le très-humble et très-dévoué serviteur,

D^r JULES GUYOT.

Paris, 31 décembre 1864.



TABLE DES MATIÈRES.

	Pages.
Introduction	1
Département du Cher	5
Département de l'Allier	43
Département de la Nièvre	69
Département de Saône-et-Loire	95
Département de la Côte-d'Or	157
Département de l'Yonne	227
Département de l'Aube	279
Département du Loiret	335
Considérations générales et conclusion	377



